Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: «Выпекание ромовой бабы» состоится 20.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить ромовую бабу.

Для того чтобы приготовить ромовую бабу надо оформить технологические карты. Поэтому перед вами представлена технологическая карта для приготовления ромовой бабы с представленными в базовой рецептуре продуктами на 1 штук с выходом в 1000г. Предлагаю из данной рецептуры сделать рабочую, но 10 шт. по 100г рассчитать продукты. А для приготовления сиропа для промочки и помады основной для глазирования оформить рецептуры. Поэтому мы смотрим по основной рецептуре для приготовления ромовой бабы необходимое количество сиропа и помады и оформляем технологические карты с этими данными.

**Задание:** составить таблицу дефекты помады причины возникновения и способы устранения **.**

При приготовлении изделий надо сделать видео или фото вас в работе на всех этапах.

Выполненную работу отправить до 22.06. 2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ РОМОВАЯ БАБА\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на1 шт. по 1000 гр.**  **Выход 1000** | Рабочая рецептура  **На 10 шт. по 100 гр.**  **Выход 1000** |
|  | **Для теста:** |  |  |
| 1 | Мука пшеничная | 411 |  |
| 2 | Сахар-песок | 102 |  |
| 3 | Дрожжи прессованные | 20 |  |
| 4 | Вода | 120 |  |
| 5 | Масло сливочное | 102 |  |
| 6 | Меланж | 82 |  |
| 7 | Соль | 1 |  |
| 8 | Ванильная пудра | 2 |  |
| 9 | Изюм | 51 |  |
|  | **Для сиропа:** |  |  |
| 10 | Сахар | 26 |  |
| 11 | Коньяк | 2 |  |
| 12 | Ромовая эссенция | 0,1 |  |
| 13 | Вода | 44 |  |
|  | **Для помады:** |  |  |
| 14 | Сахар | 26 |  |
| 15 | Патока | 17,5 |  |
| 16 | Вода | 65 |  |

**Инструкционные указания:**

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Для опары в теплой воде 30-32 С растворяют дрожжи, добавляют немного смешанной сахара, муки. Консистенция опары должна быть похожа на густую сметану. Сверху слегка присыпают мукой, накрывают полотенцем и ставят в теплое место. Когда опара поднимется вдвое и начнет оседать, замешивают тесто. Для приготовления теста к опаре добавляют растворенные в теплой воде соль, сахар, затем яйца (часть оставляют для смазки сверху перед выпечкой), масло сливочное, муку, изюм перемешивают и ставят для подъема в теплое место на 2-3часа. Во время брожения теста делают 1-2 обминки.

Формы для ромовых баб используют конусообразные, гладкие или гофрированные. Крупные формы имеют посередине трубку, благодаря чему тесто лучше пропекается, быстрее охлаждается и его удобнее промачивать. Формы смазывают размягченным жиром, особенно тщательно промазывают гофрированные формы. Готовое тесто укладывают в формы не более чем на 1/3 высоты, после расстойки оно занимает ¾ объема формы. Для ромовых баб массой 100г берут 85г теста.

В мелкие формы укладывают подкатанные шарики теста. При выпекании изделий в крупных формах с трубочками у подкатанного шарика пальцами делают по середине отверстие и , надевая шарик на трубочку, укладывают в форму.

Изделия выпекают в зависимости от размера, от 45 до 60 мин при температуре 210-220̊ С. После выпечки готовый полуфабрикат оставляют на 2-4 часа, затем форму слегка встряхивают, вынимают из него изделие и ставят его широкой стороной вниз. Изделия небольших размеров доходят до готовности в течение 4-8ч, крупные-11-24ч. За это время структура мякиша окрепнет, что необходимо, так как изделие промачивают сиропом.

Промачивают изделия со стороны узкой части (предварительно проколов их в нескольких местах деревянной шпажкой до середины) путем погружения в сироп на 12-12с. Температура сиропа должна быть 20̊ С. После промачивания изделия ставят узкой частью вверх на противень, чтобы сироп медленно пропитывал все изделие.

Глазируют изделия, опуская узкой частью в подогретую до 45-50̊С помаду. Помада должна лежать тонким слоем без трещин.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**СИРОП ДЛЯ ПРОМОЧКИ**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 70** | Рабочая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 70** |
| 1 | Сахар | 26 |  |
| 2 | Коньяк | 2 |  |
| 3 | Ромовая эссенция | 0,1 |  |
|  | Вода | 44 |  |

**Инструкционные указания:**

Сиропом пропитывают изделия для придания им более нежных вкуса и аромата. Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 мин и охлаждают до 20̊ с. Затем добавляют коньяк, ромовую эссенцию. Использовать сироп нужно при температуре не выше 20̊ с., так как при более высокой температуре изделия могут потерять форму.

Требования к качеству: сироп должен быть вязким. Прозрачным, с запахом эссенции; влажность 50%.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**ПОМАДА ОСНОВНАЯ\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 100** | Рабочая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 100** |
| 1 | Сахар | 26 |  |
| 2 | Патока | 17,5 |  |
| 3 | Вода | 65 |  |
|  | Сахар | 26 |  |

**Инструкционные указания и требования к качеству:**

Помаду используют для отделки поверхности кондитерских изделий. Процесс приготовления помады состоит из следующих операций: приготовления сиропа, его охлаждения, взбивания сиропа, созревания помады. Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену. После прекращения пенообразования емкость закрывают крышкой и продолжают варить при сильном нагреве: при медленном уваривании сиропа получится помада темного цвета. Таким образом сироп уваривают до 108̊ С и добавляют подогретую до 45-50̊ С патоку. Патока предохраняет сироп от засахаривания и способствует образованию более мелких кристаллов при взбивании, в результате чего помада получается более высокого качества. Патоку можно заменить инвертным сиропом(1,1 кг вместо 1 кг патоки) или пищевыми кислотами (0,1% лимонной кислоты к массе сахара). Пищевые кислоты добавляют в конце варки, так как длительный нагрев может привести к полной инверсии сахара и к ухудшению помады. Патоку, пищевую кислоту или инвертный сироп нужно добавлять строго по рецептуре. Если добавить меньше нормы, то помада получится грубой, с крупными кристаллами и быстро засахарится на изделиях. Но если положить больше нормы, то помада долго не образуется при взбивании и не засыхает на изделиях. После добавки патоки или кислоты, или инвертного сиропа помаду уваривают до температуры 115-117̊ С(проба на «слабый шарик»). Приготовленный помадный сироп быстро охлаждают, так как при медленном охлаждении образуются кристаллы и помада получается грубой. Небольшое количество помады можно охладить до температуры 35-40̊С в проточной воде или льдом, но чтобы вода не попала в емкость с сиропом. При этой температуре образуются наиболее мелкие кристаллы и сохраняется такая вязкость сиропа, которая не затрудняет взбивания помады. Если температура сиропа будет выше, то при взбивании образуются крупные кристаллы и качество помады ухудшится. В процессе взбивания сироп мутнеет, затем по мере кристаллизации сахара и насыщения его воздухом он превращается в твердый комок помады. Если помада долго не образуется, то можно добавить просеянной сахарной пудры или подогреть сироп до 40̊ С. Готовую помаду перекладывают в котел, сбрызгивают водой, чтобы не образовалась корка, и оставляют для созревания на 12-24ч. За это время она получается более нежной, тягучей, пластичной. Для отделки изделий помаду разогревают небольшими порциями при помешивании до 50-55̊ С на водяной бане. В результате его она становится тягучей, удобна для глазирования. В это время в нее добавляют эссенцию., можно подкрасить. Если разогревать при более высокой температуре то на изделиях она будет неглянцевой, грубой и быстро засахарится. Для усиления блеска помады можно добавить в не яичный белок (0,2 % массы сахара) или перед глазированием смазать изделие фруктовой начинкой. Требования к качеству: помада белая, однородная, плотная, пластичная, глянцевитая; заглазированная поверхность должна быть гладкой, сухой, нелипкой; влажность 12%.