

Лекция № 5

Приготовление рулетов, кексов

Кексы - группа мучных кондитерских изделий, изготавливаемых из сдобного теста с высоким содержанием жира, яйцепродуктов и сахара. Характерная особенность кексов - наличие изюма, фруктов, цукатов, орехов. Привлекательный вид создается благодаря разнообразной внешней отделке, форме и массе.

В зависимости от способа приготовления и рецептуры кексы подразделяют на 3 группы: изготавливаемые на дрожжах; изготавливаемые на химических разрыхлителях; изготавливаемые без химических разрыхлителей и дрожжей.

Разнообразие ассортимента кексов достигается за счет придания изделиям определенной формы, которая бывает прямоугольной («Золотой ярлык»), квадратной («Московский»), в виде полена («Миндальный») и усеченного конуса со сквозным отверстием в центре («Весенний»). Факторы, формирующие качество кексов. Кексы вырабатывают только из пшеничной муки высшего сорта.

Технология изготовления кексов включает: подготовку сырья; приготовление теста; формование; выпечку и отделку. Тесто для кексов может быть приготовлено несколькими способами.

Получение теста на дрожжах предусматривает приготовление опары и замеса на ней теста. Опара готовится из 50 % рецептурного количества дрожжей, муки и меланжа; брожение продолжается в течение 4...4,5 ч. Затем в готовую опару загружают сахар-песок, смесь жира с меланжем, тщательно перемешивают и вводят остальные рецептурные компоненты (50 % рецептурного количества): соль, изюм, цукаты, ванильную пудру и дрожжи. Массу вымешивают в тестомесильной машине 10...30 мин и оставляют на брожение в течение 1,5...2 ч.

Приготовление теста на химических разрыхлителях включает следующие операции: сбивание яйцепродуктов с сахарным песком в течение 25...30 мин; размягчение и сбивание сливочного масла и добавление к нему всех рецептурных компонентов за исключением муки; введение в полученную смесь сбитой яичносахарной массы; введение муки.

Приготовление теста без химических разрыхлителей и дрожжей предусматривает стадии: размягчения сливочного масла; сбивания масла с сахарным песком; введения частями желтка и сбивания до исчезновения кристалликов сахарапеска; добавления к сбитой массе муки и крахмала и перемешивания; сбивания яичного белка до образования крепкой пены; смешивания сбитого белка с основной массой.

Формование и выпечка теста происходят в металлических гладких или гофрированных формах. Выпекают кексы в печах при температуре 160... 200 °С в течение 70... 80 мин. Протекающие при выпечке физико-химические процессы формируют структуру, вкус, аромат и цвет изделий.

Выпеченные кексы охлаждают и извлекают из форм, затем оформляют разными отделочными полуфабрикатами: сахарной пудрой, помадой, цукатами, миндалем, фруктами, тираженным сиропом, сахарной или шоколадной глазурью. Ассортимент кексов.

Кексы вырабатывают следующего ассортимента: дрожжевые — «Весенний», «Российский», «Здоровье», «Новый», «Осенний», «Славянский», «Апрельский», «Молочный», «Луганский», «Кавказский»; на химических разрыхлителях — «Столичный», «Московский», «Миндальный», «Цитрусовый», «Детский», «Творожный с изюмом», «Бабушкин пирог», «Старонемецкий», «Голова мавра», «Калифорния», «Шафранный», «Лимон», «Черника», «Абрикос с марципаном», «Киви», «Земляника», «Мрамор», «Ямайка», «Марципан-абрикос», «Пряник», «Вишня», «Клубника», «Яблококорица», «Абрикос», «Какао», «Какао-вишня», «Какао-абрикос».

Показатели качества кексов.

Внешний вид — кексы не должны иметь подгорелых мест, а поверхность глазированных изделий — оголенных мест, пятен, подтеков, следов «поседения». Помадная глазурь не должна быть липкой или засахаренной. Форма кексов правильная. Вкус, запах — свойственные наименованию изделия, без посторонних привкуса и запаха. Пропеченное изделие должно быть без закала и следов непромеса и представлять собой равномерную мелкопористую структуру.

Влажность должна соответствовать рецептурам.

Содержание общего сахара (по сахарозе) и жира в пересчете на сухое вещество — в соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с допустимым отклонением от расчетного в сторону уменьшения для кексов типа «Десерт» — не более 4 и 2,5 %, для остальных — соответственно 2,5 и 2 %.

Щелочность в кексах, приготовленных на химических разрыхлителях, — не более 2°. Общая кислотность в кексах, приготовленных на дрожжах, — не более 2,5°.

Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, — не более 0,1 %.

Упаковывание и хранение кексов. Кексы выпускают штучными массой до 1000 г (75, 200, 300 г) и весовые. Изделия упаковывают в картонные коробки, пачки, пакеты из целлофана или полимерных пленок, которые укладывают в ящики деревянные и из гофрированного картона массой нетто не более 10 кг. Хранят кексы при температуре $(18 \pm 3)^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха 75 % в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха и не зараженных вредителями хлебных запасов.

Срок хранения со дня изготовления: кексов, изготавливаемых на дрожжах, — 2 сут.; изготавливаемых на дрожжах в полимерной упаковке 12; изготавливаемых на химических разрыхлителях, а также без химических разрыхлителей и дрожжей — 7 сут. Не допускается хранить кексы вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Ромовая баба - сдобное мягкое изделие в форме усеченного конуса с отверстием в центре, массой по 100 и 500 г. Тесто готовят на дрожжах из муки высшего сорта, жира, яиц и изюма. Выпеченное изделие пропитывают сахарным сиропом с добавлением ромовой эссенции и покрывают сахарной глазурью.

Рулеты готовят из бисквитного теста и начинок. Выпеченный полуфабрикат пропитывают сиропом, намазывают фруктовую начинку, а затем свертывают в виде рулета. Поверхность не обрабатывают, выпускают весовыми и штучными по 125 и 300 г. По органолептическим и физико-химическим показателям кексы, ромовая баба, рулеты должны соответствовать нормам ГОСТов.

Бисквитный рулет с повидлом:

Рецептура:

Для теста:

- яйца — 4 шт.;
- мука — 120 г;
- сахар — 100 г.

Для начинки:

- повидло — около 300 г.

Для декора:

- сахарная пудра — 2-3 ст. ложки

Приготовление.

1. Сырые яйца разделяем на белки и желтки, помещаем в разные емкости. К желтковой массе всыпаем весь сахар, а затем взбиваем смесь миксером до посветления и увеличения объема в 3-4 раза.



2. В другой посуде старательно взбиваем белки до уплотнения и получения пышной белой массы.

3. Перекладываем белки в посуду с желтками. Размешиваем ложкой, движениями снизу вверх.



4. Муку просеиваем через мелкое сито и постепенно подсыпая к яичной смеси, продолжая вымешивать массу.

5. Добиваемся получения вязкого, глянцевого теста без мучных комочков.



6. Выкладываем тесто в прямоугольную жаростойкую форму, застланную пергаментом (в нашем примере использовался противень размером 35x25 см). Стараемся распределить слой равномерно, чтобы весь бисквитный пласт получился одной толщины. Выпекаем корж при 180 градусах 10-20 минут (до сухой спички). Важно не передержать бисквит в духовке, иначе он получится жестким и будет ломаться при сворачивании в рулет!



Как сформировать бисквитный рулет с повидлом

7. Свежеиспеченный корж выкладываем на кухонное полотенце и бережно снимаем пергамент. Пока бисквит еще не успел остыть, быстро сворачиваем его в плотный рулет вместе с полотенцем и оставляем до остывания.

8. Затем разворачиваем пласт и наносим слой повидла (или любого джема/варенья и т.д.). По желанию в начинку можно еще добавить измельченные грецкие орехи или любые свежие ягоды.



9. Снова скручиваем пласт в тугий рулет, пряча сладкую добавку внутрь. Завершающим штрихом осыпаем бисквитный рулет с повидлом сахарной пудрой через мелкое сито.



10. Нарезаем бисквитный рулет с повидлом порционно и подаем к чаю/кофе.