

Спосіб виробництва ромової баби безопарним способом

Корисна модель відноситься до галузі харчової промисловості та ресторанного господарства, зокрема до технології приготування виробів із дріжджового тіста.

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція для приготування ромової баби, яка включає наступні компоненти у такому співвідношенні, мас. %:

Борошно пшеничне вищого ґатунку	41,20
Дріжджі пресовані	2,10
Цукор-пісок	30,50
Масло вершкове	10,30
Меланж	8,20
Сіль кухонна харчова	0,10
Родзинки	5,10
Вода	решта

(див. Сборник рецептур мучных кондитерських изделий для предприятий общественного питания/ М.:Экономика, 1985. – с. 295).

Дана композиція вибрана прототипом.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки (компоненти):

- борошно пшеничне вищого ґатунку;
- дріжджі пресовані;
- цукор-пісок;
- масло вершкове;
- меланж;
- сіль кухонна харчова;
- родзинки;
- вода

Недоліком цієї композиції є:

- тривалий технологічний процес;
- недостатньо висока якість готового продукту;
- швидке черствіння;
- низька біологічна цінність.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити спосіб виробництва ромової баби, в якому шляхом використання безопарного способу скоротити тривалість технологічного процесу, а за рахунок додавання до рецептури виробу пюре з хеномелесу замість часткової заміни пшеничного борошна забезпечити покращення органолептичних властивостей продукту та підвищення його біологічної цінності.

Внесення до рецептури пюре з хеномелесу, дозволяє вилучити з технологічного процесу етап приготування опари, а також підвищити формостійкість та пористість готового виробу, поліпшити властивості

м'якушки виробів із дріжджового тіста. За рахунок вмісту в пюре з хеномелесу значної кількості пектинових речовин (1-3 %) та харчових волокон - підвищити вологість виробів, а підвищена водопоглинальна здатність цих речовин дасть можливість подовжити термін їх зберігання. Наявність в пюре органічних кислот (4 - 5 %) запобігає розвитку пліснявих грибів та дозволяє скоротити тривалість бродіння тіста. Наявність в пюре фенольних речовин - 480,00 мг/100г, вітаміну С - 98,56 мг/100г дозволить підвищити біологічну цінність готових виробів.

Борошняні вироби з дріжджового тіста довше зберігають свіжість, не піддаються мікробіологічному псуванню, їх фізико-хімічні показники покращуються, тривалість бродіння скорочується за рахунок виключення стадії приготування опари, а органолептичні показники залишаються звичними споживачу.

Поставлена задача вирішена приготуванням тіста за безопарною технологією та складом ромової баби, що містить борошно пшеничне, дріжджі пресовані, цукор-пісок, масло вершкове, меланж, сіль кухонну харчову, родзинки, воду, і додатково містить пюре з хеномелесу, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

Борошно пшеничне вищого ґатунку	37,00 -39,00
Дріжджі пресовані	2,10 – 2,20
Цукор-пісок	30,50 – 30,60
Масло вершкове	10,30 – 10,40
Меланж	8,20 – 8,30
Сіль кухонна харчова	0,10 – 0,20
Родзинки	5,10 – 5,20
Пюре з хеномелесу	2,00 – 4,00
Вода	решта

Новим у корисній моделі, що пропонується, є застосування безопарного способу виробництва борошняного виробу та внесення до рецептури виробу пюре з хеномелесу.

Борошняні вироби з дріжджового тіста готують наступним чином. Спочатку отримують пюре з хеномелесу за наступною технологією: плоди хеномелесу миють, інспектують, подрібнюють, бланшують протягом 5 хв та протирають

Для приготування тіста борошно пшеничне вищого ґатунку, сіль кухонну, дріжджі хлібопекарські пресовані, цукор пісок, масло вершкове, пюре з хеномелесу, меланж, родзинки та воду дозують в діжу і замішують тісто. Тривалість замісу становить 10-15 хв. до отримання тіста однорідної консистенції. Тісто піддають бродінню протягом двох - трьох годин при температурі 32-33 °С.

Виброджене тісто ділять на шматки заданої маси і вкладають у форми. Заготовки направляють на розстойку, яка відбувається протягом 20-30 хв. при

температурі 32-33 °С і відносній вологості повітря 75 % до готовності. Після розстоювання тістові заготовки подають на випікання, попередньо змазавши поверхню меланжем. Тривалість випікання може коліватися від 12 до 15 хв. залежно від маси виробу. Готові вироби просочують ромом та покривають помадкою.

Приклади одержання ромової баби безопарним способом.

Приклад 1. Готували борошняні вироби з дріжджового тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

Борошно пшеничне вищого ґатунку	39,00
Дріжджі пресовані	2,10
Цукор-пісок	30,50
Масло вершкове	10,30
Меланж	8,20
Сіль кухонна харчова	0,10
Родзинки	5,10
Пюре з хеномелесу	2,10
Вода	решта

Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали з задовільними показниками якості, правильної форми і відповідними органолептичними показниками, які наведені в таблицях 1, 2.

Приклад 2. Готували борошняні вироби з дріжджового тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

Борошно пшеничне вищого ґатунку	38,00
Дріжджі пресовані	2,15
Цукор-пісок	30,55
Масло вершкове	10,35
Меланж	8,25
Сіль кухонна харчова	0,15
Родзинки	5,15
Пюре з хеномелесу	3,10
Вода	решта

Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали з достатньо високими показниками якості, правильної форми і відповідними органолептичними показниками, які наведені в таблицях 1, 2.

Приклад 3. Готували борошняні вироби з дріжджового тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

Борошно пшеничне вищого гатунку	37,00
Дріжджі пресовані	2,20
Цукор-пісок	30,60
Масло вершкове	10,40
Меланж	8,30
Сіль кухонна харчова	0,20
Родзинки	5,20
Пюре з хеномелесу	4,00
Вода	решта

Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали з задовільними показниками якості, правильної форми і відповідними органолептичними показниками, які наведені в таблицях 1, 2.

Приклад 4. Готували борошняні вироби з дріжджового тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

Борошно пшеничне вищого гатунку	35,00
Дріжджі пресовані	2,15
Цукор-пісок	30,55
Масло вершкове	10,35
Меланж	8,25
Сіль кухонна харчова	0,15
Родзинки	5,15
Пюре з хеномелесу	6,20
Вода	решта

Борошняні вироби з дріжджового тіста отримали з низькими показниками якості, неправильної форми і незадовільними органолептичними показниками, які наведені в таблицях 1, 2.

Використання способу виробництва ромової баби безопарним способом за наведеним прикладом дозволяє підвищити якість виробів, запобігти мікробіологічному псуванню при збереженні звичних для споживача органолептичних показників.

Таблиця 1

Органолептичні показники готового виробу

Показники якості	Контроль	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Стан поверхні, форма	Правильна форма, без підривів і тріщин				Виріб не тримає форму

Показники якості	Контроль	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Колір м'якушки	Білий	Білий з легким жовтуватим відтінком			
Стан м'якушки	Однорідна, з добре розвинутою пористістю			Низька пористість	
Смак та запах	Характерний для виробу	Характерний для виробу з легким ароматом хеномелесу		Кислий смак виробів	

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники готового виробу

Показники	Контроль	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Питомий об'єм, см ³ /г	2,80	3,20	3,30	3,10	2,80
Формостійкість, Н/Д	0,60	0,70	0,70	0,70	0,60
Кислотність, град	2,20	2,40	2,60	2,90	3,10
Вологість, %	39,00	40,10	40,10	40,10	40,10
Пористість, %	68,00	70,00	75,00	70,00	68,00

РЕФЕРАТ

Спосіб виробництва ромової баби безопарним способом

Корисна модель відноситься до галузі харчової промисловості та ресторанного господарства, зокрема до технології приготування виробів із дріжджового тіста.

Спосіб виробництва ромової баби передбачає приготування тіста за безопарною технологією, введення рецептурних компонентів, формування заготовок, вистоювання і випікання виробів, просочування ромом та змазування помадкою при чому при приготуванні тіста в нього додатково додають пюре з хеномелесу.

Заявлений спосіб виробництва ромової баби дозволяє використати безопарний спосіб і підвищити якість виробів та запобігти їх мікробіологічному псуванню за рахунок використання природної добавки – пюре з хеномелесу.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва ромової баби, що передбачає введення рецептурних компонентів, формування заготовок, вистоювання і випікання виробів, просочування ромом, змазування помадкою, який **відрізняється** тим, що тісто готується безопарним способом та додатково містить пюре з хеномелесу при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

Борошно пшеничне вищого ґатунку	37,00 -39,00
Дріжджі пресовані	2,10 – 2,20
Цукор-пісок	30,50 – 30,60
Масло вершкове	10,30 – 10,40
Меланж	8,20 – 8,30
Сіль кухонна харчова	0,10 – 0,20
Родзинки	5,10 – 5,20
Пюре з хеномелесу	2,00 – 4,00
Вода	решта