Кленовая баба

Мягкий, нежный, ароматный кекс с шапкой из белой глазури, пропитанный кленовым сиропом, — наша вариация одного из любимейших советских десертов, который, если верить историкам, имеет польское происхождение. В Россию рецепт мог попасть несколькими путями, а разнообразные виды этого десерта (муслинового, орехового, макового и пр.) появились в поваренных книгах не раньше XIX века. В советское время прилавки кулинарий и школьных буфетов украшала классическая ромовая баба с изюмом, покрытая сахарной или шоколадной глазурью.

Мука пшеничная высшего сорта	95,00 кг
АРТИЗАНО	5,00 кг
СИРОП КЛЕНОВЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ	3,00 кг
Дрожжи прессованные	7,20 кг
Соль	0,70 кг
Сахар	25,50 кг
Маргарин 82 %	25,00 кг
Яйца куриные	20,00 кг
Виноград сушеный (изюм)	15,00 кг
Вода, около	35,00 л

Сироп для промочки п/ф

СИРОП КЛЕНОВЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ	5,45 кг
Сахар	54,50 кг
Вода	54,50 л

Отделка

АСТРИ САХАРНАЯ ПОМАДКА	45,50 кг

Продолжительность замеса теста	4 + 15 мин
Температура теста после замеса	26–28 °С
Продолжительность брожения теста	45 мин
Масса тестовой заготовки	0,056 кг
Форма изделий	формовые
Продолжительность окончательной расстойки	40–50 мин
Температура выпечки	220–180 °С
Продолжительность выпечки	15–16 мин



Примечания

1. Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.
2. Выпеченный полуфабрикат должен выстояться не менее 6 часов в условиях цеха.
3. Выстоявший полуфабрикат промачивают остывшим ароматизированным сиропом, переворачивают заготовки и дают сиропу распределиться в массе полуфабриката в течение 15 минут.
4. Промоченные заготовки переворачивают и отделывают подготовленной сахарной помадой.
5. Ориентировочный расход полуфабрикатов на 1 изделие массой 0,085 кг: полуфабрикат выпеченный — 0,050 кг, сироп ароматизированный — 0,024 кг, помада сахарная — 0,011 кг.