



Приготовление кексов из песочного теста



Гайдукова Т.С.

Цели урока:

- Познакомить обучающихся с особенностями приготовления кексов из песочного п/ф.
- Развивать знания, умения, навыки в приготовлении кексов из песочного п/ф.
- Воспитывать соблюдение технологического процесса, организацию рабочего места, аккуратность, личную гигиену, нормы закладки сырья.

Характеристика кексов

- Английское название различных сдобных кондитерских изделий с начинкой в виде вкраплений в тесто изюма, цукатов или орехов. Кексы выпекают в толстостенной чугунной посуде (форме) или в огнеупорной глиняной. Тесто их жидковатое, текучее. Форма смазывается маслом и, кроме того, выкладывается изнутри промасленной бумагой (пергаментом).**

Кекс «Столичный» (штучный)

- Мука – 234
- Сахар – 175
- Сл. масло – 175
- Яйцо – 3 шт.
- Изюм – 175
- Соль – 0,7
- Эссенция – 0,7
- Аммоний – 0,7
- Сахарная пудра – 8
- Выход: 10 шт. по 75 гр.
- температура 200 – 210 градусов, 25-30 мин. охлаждаем, освобождаем от форм и посыпаем сахарной пудрой.
- Требования к качеству: кекс имеет форму усеченного конуса с выпуклой поверхностью, посыпан пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтый с равномерно распределенным изюмом.



Масло с сахаром взбивают до однородной массы, постепенно добавляя яйцо с солью, эссенцией, аммонием. Массу взбиваем 10-15 минут, добавляем изюм, муку и перемешиваем. Для кекса используем форму усеченного конуса с гофрированными краями. Их смазывают и выкладывают кусочки теста по 82 гр. Выпекаем при

Кекс «Столичный» (весовой)

- Мука – 289
- Сахар – 216
- Сл. масло – 216
- Яйцо – 4 шт.
- Изюм – 217
- Соль – 8
- Эссенция – 8
- Аммоний – 8
- Сахарная пудра – 10



- **Выход:** 1 шт. по 1000 гр.
 - **Требования к качеству:** кекс имеет прямоугольную форму с выпуклой поверхностью, посыпан пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтый с равномерно распределенным изюмом.
- Масло с сахаром взбивают до однородной массы, постепенно добавляя яйцо с солью, эссенцией, аммонием. Массу взбиваем 10-15 минут, добавляем изюм, муку и перемешиваем. Для кекса используем прямоугольную форму, смазываем или выстилаем пергаментной бумагой. Выкладываем тесто в формы, поверхность выравниваем и прорезаем по ней по всей длине лопаточкой, смоченной в растительном масле, чтобы поверхность была более красивой. Выпекаем при температуре 160 – 180 градусов, около часа. Охлаждаем, освобождаем от форм и посыпаем сахарной пудрой.

Кекс «Ореховый»



- Мука – 375
- Сахар – 243
- Маргарин – 217
- Яйцо – 5 шт.
- Ядра орехов– 98
- Соль – 0,7
- Эссенция – 1,9
- Аммоний – 0,9.
- Сахарная пудра – 11
- Выход: 1 шт. по 1000 гр.
- температура 160 – 180 градусов, в течении часа. Охлаждаем, освобождаем от форм и посыпаем сахарной пудрой.
- Требования к качеству: кекс имеет форму квадрата с выпуклой поверхностью, посыпан пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтый с равномерно распределенными орехами.

Масло с сахаром взбивают до однородной массы, постепенно добавляя яйцо с солью, эссенцией, аммонием. Массу взбиваем 10-15 минут, добавляем орехи, муку и перемешиваем. Для кекса используем квадратные формы. Их смазываем и выкладываем в них тесто.

Выпекаем при

Кекс «Творожный»

- Мука – 289
- Сахар – 330
- Сл. масло – 154
- Яйцо – 4 шт.
- Творог – 257
- Соль – 0,7
- Эссенция – 0,9
- Аммоний – 0,9
- Сахарная пудра – 10
- Выход: 1 шт. по 1000 гр.
- 160 – 180 градусов, около часа. Охлаждаем, освобождаем от форм и посыпаем сахарной пудрой.
- Требования к качеству: кекс имеет прямоугольную форму выпуклой поверхностью, посыпан пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтый.



Масло с сахаром взбивают до однородной массы, постепенно добавляя яйцо с солью, эссенцией, аммонием . Массу взбиваем 10-15 минут, добавляем творог, муку и перемешиваем. Для кекса используем прямоугольные формы смазанные жиром.

Выпекаем при температуре 160 – 180 градусов, около часа. Охлаждаем, освобождаем от форм и посыпаем сахарной пудрой.

Требования к качеству: кекс имеет прямоугольную форму выпуклой поверхностью, посыпан пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтый.





Соняша | Клементинно-Малиновые Кексы