

РОМОВАЯ БАБА



ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

По-русски нам привычно называть это кондитерское изделие "**ба́бой**", однако правильно делать ударение на последнем слоге - "**баба́**".

История этой типичной неаполитанской сладости, возможно, не нравится самим неаполетанцам, однако факты - вещь упрямая: "отцом" **ромовой бабы** является не какой-нибудь знаменитый кондитер из Неаполя, а... польский король **Станислав Лещинский**. Шел XVIII век...

Хотя Станислав и имел пожизненный титул короля, но из своей страны он был изгнан, его заставили отказаться от притязаний на польский престол, и он проживал во Франции. Скука вынужденной политической бездеятельности усугублялась тем, что ему не нравилась местная кухня и особенно так называемый Kugelhuph - сухой лотарингский бисквит, которым придворный повар завершал чуть ли не каждый обед. В один прекрасный день Станислав, желая хоть как-то улучшить вкус надоевшей сладости, от отчаяния обмакнул бисквит в горячий ром!



ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА



Эксперимент дал более чем обнадеживающий результат и пришелся королю так по душе, что он захотел дать новой сладости имя. Будучи страстным поклонником сказок "Тысяча и одна ночь", Станислав долго не думал и назвал ее **"али-бабà"**. Он был так доволен своим неожиданным изобретением, что ни один гость Люневиля не покидал замка, не попробовав королевскую **"али-бабу"**. Слухи о необычном угощении дошли до парижского кондитера **Сторера** (чей магазин на rue Montorgueil, открывшийся в далеком 1725 году, существует и по сей день). Кондитер, слегка переработав рецепт, предложил новинку парижской публике и быстро завоевал ею желудки и сердца парижан.



ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Но какими же путями парижская **ромовая баба** оказалась в Неаполе и к тому же стала чуть ли не знаменем неаполетанских кондитеров? В середине XVIII века многие аристократические семейства Неаполя соревновались друг с другом в том, кто первым поразит своих гостей очередной поварской новинкой из Парижа. Вообще, любого повара и кондитера здесь ценили прежде всего за знание французской кухни, знатоков французских кухонных тонкостей называли *monzù* (искаж. *monsieur - месье*), и их хозяева, наведываясь в Париж, брали с собой и своих поваров, так сказать, на повышение квалификации. Однажды парижская **"бабà"** прибыла в Неаполь и сорвала успех, да такой большой, что стала не просто типичной неаполетанской сладостью, но и превратилась в своеобразный комплимент, прежде всего, в отношении женщины: **"Sei un babà!"** означает **"Ты восхитительна!"**.



- **Ромовая баба** представляет собой штучно-формованное изделие, выпеченное из сдобного дрожжевого теста, с добавлением изюма, цукатов, в форме усеченного конуса, иногда со сквозным отверстием в центре, обильно пропитанное ароматизированным сиропом (мочкой) и глазированное с поверхности помадой.



КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Поскольку ромовая баба является разновидностью кексов, то классификация проводится аналогично классификации кексов.

Различие заключается в том, что для ромовых баба строго нормируется масса.

Масса изделий:

- 50 Г
- 100 Г
- 500 Г
- 1000 Г



ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

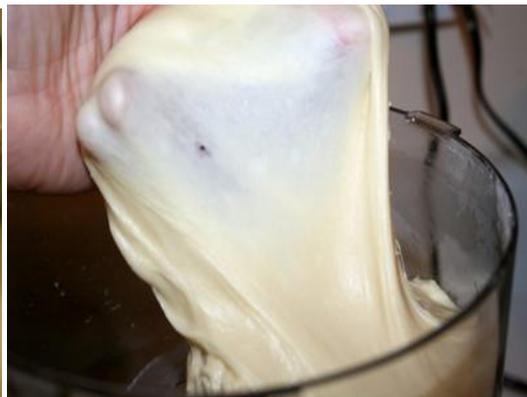
Технология

Технология изготовления изделий включает стадии:

- **Приготовление теста**
- **Выпечка**
- **Отделка**
- ❖ Тесто для ромовой баба приготавливают на прессованных дрожжах безопарным или опарным способом.
- ❖ Выпекают в конусообразных, гладких или гофрированных формах.
- ❖ Готовый полуфабрикат охлаждают в формах в течение 2...3, затем освобождают из форм и выстаивают в течение 6... 8 ч.
- ❖ После этого изделия пропитывают ароматизированным сиропом и покрывают верхнюю и боковую поверхности сахарной глазурью.
- ❖ Узкая часть изделий покрывается блестящей белой или цветной помадой.

ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

Технология



ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

Технология



ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

Требования к качеству

- Требования к качеству по органолептическим показателям в основном аналогичны требованиям, предъявляемым к качеству кексов.
- Баба ромовые должны быть правильной формы, равномерно покрытые глазурью, сочные, с характерным ароматом.
- Мякиш ромовых баба должен быть пористый, мягкий, хорошо пропитан сиропом, однородного желтого цвета.
- Физико-химические показатели: массовая доля влаги 21-25%, сахара 42-47%, жира 10,0-10,5%.



ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО

Упаковка и хранение

Упаковывают и хранят ромовые баба так же, как кексы.

Срок хранения
не более 10
суток.





ROSHEN
Brand stores
only