

Историческая справка

История кекса восходит к древнейшим временам.

Первые кексы были очень отличны от того, что мы едим сегодня. Они были как хлеб, подслащенный медом. Орехи и сухофрукты часто добавляли в них. Оксфордский словарь английского языка указывает, что английское слово кекс появилось в 13 веке и имеет древнескандинавское происхождение. Средневековые европейские хлебопеки часто пекли кексы.

По данным историков предшественники современных кексов были впервые выпечены в Европе где-то в середине 17-го века. Это связано в первую очередь с достижениями в области технологий (более надежные плиты, доступность продовольствия) и наличием ингредиентов (сахар,



Процессы приготовления кексов штучных, весовых

Кексы представляют собой сдобные [мучные изделия](#) с большим содержанием масла, меланжа, сахара и с отделкой наружной поверхности. В зависимости от способа приготовления и рецептуры кексы подразделяют на следующие группы:

На дрожжах;

- . на химических разрыхлителях;
- . без химических разрыхлителей и дрожжей.

Кексы на дрожжах.

Технологический процесс производства кексов на дрожжах состоит из шести стадий: приготовление опары; приготовление теста; формование теста; расстойка тестовых заготовок; выпечка изделий; отделка кексов.

Кексы на химических разрыхлителях.

Технологический процесс приготовления кексов на химических разрыхлителях состоит из следующих стадий:

1. Приготовление теста:

- а) взбивание масла с сахаром или меланжа с сахаром в зависимости от изготавливаемого сорта;
- б) перемешивание взбитой массы с остальным сырьем, кроме муки;
- в) замес теста с мукой.

2. Формование.

3. Выпечка.

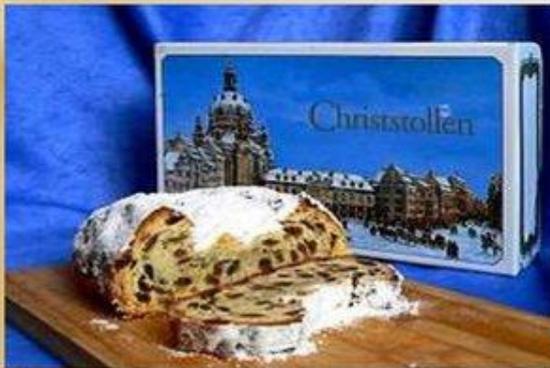
4. Отделка.

Кексы без химических разрыхлителей и дрожжей.

Технологический процесс приготовления кексов без химических разрыхлителей и дрожжей состоит из следующих стадий: приготовление теста; формование; выпечка; отделка.

«Кекс» получил свое название в Средние века благодаря сочетанию старофранцузского «*Fruis*» — фрукты и английского «*Kachel*» — пирог. Сегодня современный английский язык имеет аналоговое слово «*Cakes*», что в переводе означает «пирожные».

Штоллен (нем. *Stollen* или нем. *Christstollen*) — традиционная немецкая рождественская выпечка. Наиболее распространенный вид штолленов имеет начинку из изюма и цукатов, хотя популярны также варианты с маком, орехами или марципаном.



Маффин — маленькая круглая или овальная выпечка, преимущественно сладкая, в состав которой входят разнообразные начинки, в том числе фрукты. Обычно маффин поместится в ладони взрослого человека. Можно также выделить маффины, изготовленные из кукурузной муки. В маффин добавляются такие продукты как черника, шоколадная стружка, малина, корица, тыква, орехи, персик, земляника, морковь, и т. д.



КЕКС ОРЕХОВЫЙ

Масло с сахаром-песком взбивают до однородной массы

↓
добавляют меланж с солью, эссенцией, питьевой содой

↓
Взбивают массу 10-15 мин

↓
добавляют измельчённые орехи

↓
добавляют муку

↓
перемешивают до однородной массы.

↓
Раскладывают в подготовленные квадратные формы

↓
Выпекают при температуре 160—180°C в течение 1 ч.

↓
Охлаждают

↓
Вынимают из формы

↓
Посыпают сахарной пудрой.



КЕКС ТВОРОЖНЫЙ

Масло с сахаром взбивают



добавляют протертый творог



продолжают взбивать



добавляют меланж с пищевой содой



взбивают до пышной массы



быстро перемешивают с мукой.



Тесто выкладывают в

подготовленные формы



Выпекают при температуре 160-180*С около 60 мин



Охлаждают,



Вынимают из формы



Требование к качеству

Наименование показателя	Характеристика
Форма	Соответствующая данному наименованию изделия, без повреждений (изломов).
Поверхность и ее отделка	Неподгорелая. Поверхность глазированных кексов не должна иметь следы поседения и пятен. Поверхность кексов, приготовленных на химических разрыхлителях, может быть с наличием трещин и разрывов, не меняющих товарного вида изделия. Помадная глазурь не должна быть липкой или засахаренной.
Цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого. Цвет нижней корочки может отличаться от цвета верхней и боковых корочек.
Вид в изломе	Хорошо пропеченный кекс, без закала и следов непромеса. При наличии изюма, цуката и ореха они должны быть достаточно равномерно распределены в изделиях
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию кекса, без постороннего привкуса и запаха

Виды брака и причины их возникновения

Вид брака	Причины возникновения
1	2
Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий.	Мука с большим содержанием клейковины; длительный замес с мукой; использование большого количества тестовых обрезков; много влаги в тесте и уменьшено содержание жира; вместо яиц добавлены одни яичные белки; много сахара и мало жира.
Тесто не пластичное, при раскатке крошится. Изделия грубые, крошливые.	Температура теста выше 20 °С или тесто замешано с растоплением маслом.
Песочный полуфабрикат очень рассыпчатый.	В тесте увеличено содержанием жира, вместо яиц добавлены яичные желтки.
Песочный полуфабрикат сырой плохо пропечен, а местами подгорелый.	Завышена температура выпечки, недостаточное время выпечки, неравномерно раскатан пласт.
Песочный полуфабрикат бледный	Низкая температура выпечки.