Сдоба «Ромовая»

10,000	кг	мука пшеничная хлебопекарная
0,800	кг	дрожжи прессованные
4,000	кг	вода
1,900	кг	сахар
0,100	кг	соль
1,700	**кг**	**Винер ноте**
0,700	кг	маргарин
0,800	кг	яйцо
0,050	**кг**	**ароматизатор «Ванильный»**
2,500	кг	клюква (изюм)
21,850	**кг**	**Общий вес теста**

Время замеса:	4-6 минут медленно
	8-10 минут быстро
Масса тестовой заготовки:	0,50-100 гр.
Температура теста:	26-28 ^{0}C
Температура выпечки:	210 ^{0}C с понижением до 190 ^{0}C
Температура расстойки	32-36 ^{0}C
Время выпечки:	22-24 мин
Отлежка:	1,5-2 ч

Приготовление «Ромового» сиропа

4,500	кг	сахар
6,000	кг	вода
1,000	кг	коньяк
0,080	кг	ром
11,500	**кг**	**Общий вес сиропа**

Способ приготовления:

Из вышеперечисленных компонентов замесить тесто мягкой консистенции. После отлежки теста сформировать тестовые заготовки и положить в форму. Поставить в расстойку. Выпекать с подачей пара. После выпечки изделия остудить и пропитать ромовым сиропом. Для отделки изделий использовать венскую помадку.