

# РЕЦЕПТУРЫ КАРАМЕЛИ ЗАВЕРНУТОЙ И ОТКРЫТОЙ

МОСКВА — 1939



НАРОДНЫЙ КОМИССАРИАТ ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР

«УТВЕРЖДАЮ»

НАРОДНЫЙ КОМИССАР  
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР  
Зотов

# РЕЦЕПТУРЫ КАРАМЕЛИ ЗАВЕРНУТОЙ И ОТКРЫТОЙ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

МОСКВА — 1939

больше книг в кулинарной библиотеке  
<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>



Ответственный редактор Федоров В.

Спецредактор Федоров В.

Заказ 1683.

16-я типография треста «Полиграфкнига», Москва, Трехпрудный пер., 9.

больше книг в кулинарной библиотеке

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>



# I. ЛЕДЕНЦОВАЯ КАРАМЕЛЬ, БЕЗ НАЧИНКИ (ЗАВЕРНУТАЯ И ОТКРЫТАЯ)

Рецептура № 1

## ДЕТСКИЕ БАТОНЫ

Леденцовая карамель в виде длинных круглых батончиков, диаметром 10–12 мм, без начинки. Батончики окрашены в разный цвет и ароматизированы различными эссенциями, соответственно окраске. Отформованы на «китайской» машине или вручную. Завернуты в парафинированную цветную этикетку. Продаются по-штучно, на вес и расфасованными в пакеты и плитки. Завертка каждого батончика в отдельную бумажку при расфасовке в плитки или пакеты не производится.

Вес 1 штуки 10; 13,5; 15 и 20 грамм.

Рецептуру см. «Прозрачная»

Рецептура № 2

## «ПРОЗРАЧНАЯ»

Завернутая леденцовая карамель в виде плоских подушечек без начинки. Продается смесью 6 сортов разной окраски с различным ароматом. Имеет кисло-сладкий вкус. Отформована на дисковой штампующей машине или на линейной режущей машине с цепями «лопатка». Завернута в однокрасочную этикетку из печатной бумаги и парафинированную подвертку, или в однокрасочную этикетку из парафинированной бумаги. Выпускается также в пачках, завернутых в целлофан, без обертки каждой штуки в отдельную бумажку. На этикетке пачек указан вес и цена пачки. При выпуске карамели «Прозрачной» в пачках отдельными сортами—на этикетке указано название этого сорта. Лимонный сорт окрашен в желтый цвет, апельсиновый—в оранжевый, грушевый—в зеленый, малиновый, клубничный и вишневый—в красный цвет, черносмородиновый—в лиловый, яблочный—не окрашен. Эти же сорта выпускаются в стеклянных, жестянных и литых бумажных банках, без обертки в этикетку и целлофан, под названием «Лимонная», «Мандариновая», «Апельсиновая», «Грушевая»—леденцовая карамель.

1 кг—содержит 115–140 штук завернутой карамели. Влажность карамели 1,5–3,0% кислотность : 0,9–1,1%.

| Рецептура карамели                       | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                          |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .              | 98,5            | 35         | 34,48             | 993,1      | 978,2             |
| Витнокаменная кислота . . . .            | 98              | 0,35       | 0,34              | 10,0       | 9,8               |
| Эссенция соответствующая сорту . . . . . | —               | 0,119      | —                 | 3,4        | —                 |
| Краска разведенная . . . . .             | —               | 0,030      | —                 | 0,9        | —                 |
| Итого . . . . .                          | —               | 35,499     | 34,82             | 1 007,4    | 988,0             |
| Выход . . . . .                          | 98,5            | —          | 34,72             | 1 000      | 985,0             |





| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 993,1 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 712,9      | 711,8             | 708,0       | 706,9             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 356,5      | 278,1             | 354,0       | 276,1             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 069,4    | 989,9             | 1 062,0     | 983,0             |
| Выход . . . . .             | 98,5            | —          | 138,16            | 1 000      | 985               | 993,1       | 978,2             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                            | % сухих веществ | в натуре | в сухих веществах |
|--------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .             | 99,85           | 713,1    | 712,0             |
| Патока . . . . .                     | 78,0            | 356,6    | 278,1             |
| Кислота виннокаменная . . . . .      | 98,0            | 10,1     | 9,9               |
| Эссенция яблочная . . . . .          | —               | 0,6      | —                 |
| » лимонная . . . . .                 | —               | 0,6      | —                 |
| » апельсиновая . . . . .             | —               | 0,6      | —                 |
| » малиновая . . . . .                | —               | 0,6      | —                 |
| » грушевая . . . . .                 | —               | 0,6      | —                 |
| » черносмородиновая . . . . .        | —               | 0,6      | —                 |
| Краска нафтол. разведенная . . . . . | —               | } 1,0    | —                 |
| » амарант » . . . . .                | —               |          | —                 |
| » индиго » . . . . .                 | —               |          | —                 |
| Итого . . . . .                      | —               | 1 084,4  | 1 000,0           |



## «КРИСТАЛЛ»

Завернутая прозрачная карамель квадратной формы, без начинки. Продается смесью 4-х сортов разной окраски с различным ароматом. Имеет кисло-сладкий вкус, отформована на пластиконе с цепями «кристалл» или на гравированных вальцах. Завернута в парафинированную подвертку и однокрасочный этикет из печатной бумаги. Выпускается также в пачках завернутых в целлофан.

1 кг содержит 130—150 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели—1,5—3%.

Кислотность 0,9—1,1%.

| Рецептура карамели            | % су их<br>веществ | В заправку |                           | На 1 тонну |                           |
|-------------------------------|--------------------|------------|---------------------------|------------|---------------------------|
|                               |                    | в натуре   | в сухих<br>вещест-<br>вах | в натуре   | в сухих<br>вещест-<br>вах |
| Карамельная масса . . . . .   | 98,5               | 35         | 34,48                     | 993,1      | 978,2                     |
| Виннокаменная кислота . . . . | 98                 | 0,35       | 0,34                      | 10,0       | 9,8                       |
| Эссенция . . . . .            | —                  | 0,119      | —                         | 3,4        | —                         |
| Краски разведенные . . . . .  | —                  | 0,03       | —                         | 0,9        | —                         |
| Итого . . . . .               | —                  | 35,499     | 34,82                     | 1 007,4    | 988,0                     |
| Выход . . . . .               | 98,5               | —          | 34,72                     | 1 000,0    | 985,0                     |

| Рецептура карамельной<br>массы | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 993,1 кг   |                                |
|--------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |                    | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85              | 100           | 99,85                          | 712,9         | 711,8                          | 708,0         | 706,9                          |
| Патока . . . . .               | 78                 | 50            | 39,00                          | 356,5         | 278,1                          | 354,0         | 276,1                          |
| Итого . . . . .                | —                  | 150           | 138,85                         | 1 069,4       | 989,9                          | 1 062,0       | 983,0                          |
| Выход . . . . .                | 98,5               | —             | 138,16                         | 1 000         | 985                            | 993,1         | 978,2                          |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                            | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|--------------------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .             | 99,85              | 713,1    | 712,0                |
| Патока . . . . .                     | 78,0               | 356,6    | 278,1                |
| Кислота виннокаменная . . . . .      | 98,0               | 10,1     | 9,9                  |
| Эссенция яблочная . . . . .          | —                  | 0,9      | —                    |
| » лимонная . . . . .                 | —                  | 0,9      | —                    |
| » апельсиновая . . . . .             | —                  | 0,9      | —                    |
| » грушевая . . . . .                 | —                  | 0,9      | —                    |
| Краска нафтол. разведенная . . . . . | —                  | } 1,0    | —                    |
| » амарант » . . . . .                | —                  |          | —                    |
| » индиго » . . . . .                 | —                  |          | —                    |
| Итого . . . . .                      | —                  | 1 084,4  | 1 000,0              |

Рецептура № 4

## «БАРБАРИС»

Завернутая карамель в виде прозрачных батончиков без начинки, окрашенных в красный цвет. Имеет кисло-сладкий вкус и аромат барбарисовых ягод. Отформована на режущей машине, на «китайской» машине, на равняющих вальцах или вручную. Завернута в цветную этикетку из парафинированной бумаги без подвертки или в этикетку из печатной бумаги с подверткой.

1 кг содержит 140—180 штук завернутой карамели.  
Влажность 1,5—3%.  
Кислотность 0,9—1,1%.

| Рецептура карамели              | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|---------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                 |      | в на-<br>туре | в сухих<br>вещест-<br>вах | в на-<br>туре | в сухих<br>вещест-<br>вах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98,5 | 30            | 29,550                    | 993,3         | 978,4                     |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98   | 0,3           | 0,294                     | 10,0          | 9,8                       |
| Барбарисовая эссенция           | —    | 0,119         | —                         | 3,9           | —                         |
| 140 кб. см. . . . .             | —    | 0,003         | —                         | 0,1           | —                         |
| Ванилин . . . . .               | —    | 0,045         | —                         | 1,5           | —                         |
| Краска амарант разв. . . . .    | —    | —             | —                         | —             | —                         |
| Итого . . . . .                 | —    | 30,467        | 29,844                    | 1 008,8       | 988,2                     |
| Выход . . . . .                 | 98,5 | —             | 29,750                    | 1000          | 985,0                     |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 993,3 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 712,9      | 711,8             | 708,1       | 707,0             |
| Патока . . . . .            | 78              | 5          | 39,00             | 356,5      | 278,1             | 354,1       | 276,2             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 069,4    | 989,9             | 1 062,2     | 983,2             |
| Выход . . . . .             | 98,5            | —          | 138,16            | 1 000      | 985               | 993,3       | 978,4             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                            | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|--------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .             | 99,85           | 713,1    | 712,0             |
| Патока . . . . .                     | 78,0            | 356,6    | 278,1             |
| Виннокаменная кислота . . . . .      | 98,0            | 10,1     | 9,9               |
| Эссенция барбарисовая . . . . .      | —               | 3,9      | —                 |
| Ванилин . . . . .                    | —               | 0,1      | —                 |
| Краска амарант разведенная . . . . . | —               | 1,5      | —                 |
| Итого . . . . .                      | —               | 1 085,3  | 1 000,0           |

Примечание: Ванилин может заменяться ванильной или барбарисовой эссенцией. 1 грамм ванилина заменяется 15 кв. см. ванильной эссенции.





## «Д Ю Ш Е С»

Завернутая карамель в виде прозрачных зеленых или зеленых с белой непрозрачной сердцевинной батончиков, без начинки. Имеет кисло-сладкий вкус и грушевый аромат. Отформована на режущей машине, на «китайской» машине, на раливающих вальцах или вручную. Завернута в красочную этикетку из парафинированной бумаги, без подвертки, или из писчей бумаги с парафинированной подверткой.

1 кг содержит 140—180 шт. завернутой карамели.

Влажность 1,5—3%.

Кислотность 0,9—1,1%.

| Рецептура прозрачной карамели         | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                       |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .           | 98,5            | 30         | 29,550            | 993,3      | 978,4             |
| Виннокаменная кислота . . . . .       | 98              | 0,3        | 0,294             | 10,0       | 9,8               |
| Грушевая эссенция 140 кб. см. . . . . | —               | 0,119      | —                 | 3,9        | —                 |
| Ванилин . . . . .                     | —               | 0,003      | —                 | 0,1        | —                 |
| Краска нафтол. разведенная . . . . .  | —               | 0,045      | —                 | 1,5        | —                 |
| Краска индиго разведенная . . . . .   | —               | 0,015      | —                 | 0,5        | —                 |
| Итого . . . . .                       | —               | 30,482     | 29,844            | 1 009,3    | 988,2             |
| Выход . . . . .                       | 98,5            | —          | 29,754            | 1 000      | 985               |

| Рецептура карамели с белой сердцевинной | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-----------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                         |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .             | 98,5            | 30         | 29,550            | 993,3      | 978,4             |
| Виннокаменная кислота . . . . .         | 98              | 0,3        | 0,294             | 10,0       | 9,8               |
| Грушевая эссенция 140 кб. см. . . . .   | —               | 0,119      | —                 | 3,9        | —                 |
| Ванилин . . . . .                       | —               | 0,003      | —                 | 0,1        | —                 |
| Краска нафтол. разведенная . . . . .    | —               | 0,015      | —                 | 0,5        | —                 |
| Краска индиго разведенная . . . . .     | —               | 0,005      | —                 | 0,2        | —                 |
| Итого . . . . .                         | —               | 30,442     | 29,844            | 1 008,0    | 988,2             |
| Выход . . . . .                         | 98,5            | —          | 20,75             | 1 000      | 985,0             |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 993,3 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,35             | 712,9      | 711,8             | 708,1       | 707,0             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 356,5      | 278,1             | 354,1       | 276,2             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 069,4    | 989,9             | 1 062,2     | 983,2             |
| Выход . . . . .             | 98,5            | —          | 138,16            | 1 000      | 985,0             | 933,3       | 978,4             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|---------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 713 1    | 712,0             |
| Патока . . . . .                | 78,0            | 356,6    | 278,1             |
| Эссенция грушевая . . . . .     | —               | 3,9      | —                 |
| Ванилин . . . . .               | —               | 0,1      | —                 |
| Краска нафтол. развед. . . . .  | —               | 1,5      | —                 |
| Краска индиго развед. . . . .   | —               | 0,5      | —                 |
| Кислота виннокаменная . . . . . | 92,0            | 10,1     | 9,9               |
| Итого . . . . .                 | —               | 1 085,8  | 1 000,0           |

Примечание. Ванилин может заменяться ванильной эссенцией; 1 грамм ванилина заменяется 15 куб. см. ванильной эссенции.



## М Я Т Н А Я

Завернутая карамель в виде прозрачных неокрашенных батончиков, без начинки. Имеет мятный вкус. Отформована на режущей машине, на «китайской» машине, на равняющих вальцах или вручную. Завернута в цветную этикетку из парафинированной бумаги, без подvertки или из печатной бумаги с подvertкой.

1 кг содержит 140—160 шт. завернутой карамели.

| Рецептура карамели          | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . . | 98,5            | 30         | 29,550            | 1 003,1    | 988,0             |
| Мятная эссенция 300 кб. см. | —               | 0,240      | —                 | 8,1        | —                 |
| Итого . . . . .             | —               | 30,240     | 29,550            | 1 011,2    | 988,0             |
| Выход . . . . .             | 98,5            | —          | 29,46             | 1 000,0    | 985,0             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 1003,1 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре     | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 712,9      | 711,8             | 715,1        | 714,0             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 356,5      | 278,1             | 357,6        | 278,9             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 069,4    | 989,9             | 1 072,7      | 992,9             |
| Выход . . . . .             | 98,5            | —          | 138,16            | 1 000      | 985               | 1 003,1      | 988,0             |



## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                 | %<br>сухих<br>веществ | В сухих<br>веществах | В натуре |
|---------------------------|-----------------------|----------------------|----------|
| Сахарный песок . . . . .  | 99,85                 | 720,3                | 719,2    |
| Патока . . . . .          | 78,0                  | 360,0                | 280,8    |
| Мятная эссенция . . . . . | —                     | 8,1                  | —        |
| Итого . . . . .           | —                     | 1 088,4              | 1 000,0  |

Примечание. Мятная эссенция может заменяться мятным маслом; 1 грамм масла заменяет 10 куб. см. эссенция.

### Рецептура № 7

### КАРАНДАШИ ЛЕДЕНЦОВЫЕ

Леденцовая карамель в виде длинных круглых батончиков, диаметром 10—12 мм без начинки.

Батончики окрашены в разный цвет и ароматизированы различными эссенциями, соответственно окраске. На поверхности или внутри батончиков должны быть цветные жилки, полоски, различные рисунки («Рокс») и т. п. Батончики отформованы на «китайской» машине или вручную. Завернуты в парафинированную цветную этикетку или в парафинированную подвертку с перевязкой полосками цветной бумаги, фольги или прозрачной цветной пленки. Продаются поштучно, на вес.

Вес 1 штуки: 10; 12,5; 15 и 20 грамм.

Влажность 1,5—3%.

Кислотность карамели 0,9—1,1%.

Карамель изготавливается по рецептуре карамели «Прозрачной».



## «ТЕАТРАЛЬНАЯ»

Завернутая карамель в виде прозрачных неокрашенных батончиков, без начинки. Ароматизирована мятной и грушевой эссенциями. Отформована на «китайской» машине или вручную. Карамель завернута в цветную этикетку из парафинированной бумаги без подвертки.

1 кг содержит 320—350 шт. завернутой карамели.

Влажность 1,5—3%.

Кислотность 0,6—0,7%.

| Рецептура карамели            | %    | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-------------------------------|------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                               |      | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .   | 98,5 | 16         | 15,760            | 996,8      | 981,9             |
| Виннокаменная кислота . . . . | 98   | 0,1        | 0,098             | 6,2        | 6,1               |
| Мятная эссенция . . . . .     | —    | 0,05       | —                 | 3,1        | —                 |
| Грушевая эссенция . . . . .   | —    | 0,03       | —                 | 1,9        | —                 |
| Итого . . . . .               | —    | 16,18      | 15,858            | 1 008,0    | 988,0             |
| Выход . . . . .               | 98,5 | —          | 15,810            | 1 000,0    | 985,0             |

| Рецептура карамельной массы | %     | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 996,8 кг |                   |
|-----------------------------|-------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |       | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 100        | 99,85             | 712,9      | 711,8             | 710,6       | 709,5             |
| Патока . . . . .            | 78    | 50         | 39,00             | 356,5      | 278,1             | 355,4       | 277,2             |
| Итого . . . . .             | —     | 150        | 138,85            | 1 069,4    | 989,9             | 1 066,0     | 986,7             |
| Выход . . . . .             | 98,5  | —          | 138,16            | 1 000      | 985,0             | 996,8       | 981,9             |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                      | %<br>сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|--------------------------------|-----------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85                 | 715,8    | 714,7                |
| Патока . . . . .               | 78,0                  | 357,9    | 279,2                |
| Винокаменная кислота . . . . . | 98,0                  | 6,2      | 6,1                  |
| Эссенция мятная . . . . .      | —                     | 3,1      | —                    |
| » грушевая . . . . .           | —                     | 1,9      | —                    |
| Итого . . . . .                | —                     | 1 084,9  | 1 000,0              |
| Выход . . . . .                | 98,5                  | 1 000    | 985,0                |

## Рецептура № 9

### «К Р О Ш К А»

Завернутая карамель в виде прозрачных батончиков, без начинки. Получается смесью 4-х сортов, разной окраски, с различным ароматом. Имеет кисло-сладкий вкус. Отформована на «китайской» машине, гравированных вальцах или вручную. Завернута в одноцветную этикетку из парафинированной бумаги, без подвертки.

1 кг содержит 270—300 штук завернутой карамели.

Влажность карамели 1,5—3%.

Кислотность—1,1—1,3%.

| Рецептура карамели                 | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|------------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                    |                       | в на-<br>туре | в сухих<br>вещест-<br>вах | в на-<br>туре | в сухих<br>вещест-<br>вах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98,5                  | 25            | 24,625                    | 991,2         | 976,3                     |
| Винокаменная кислота . . . . .     | 98                    | 0,3           | 0,294                     | 11,9          | 11,7                      |
| Эссенция 150 кб. см. . . . .       | —                     | 0,128         | —                         | 5,1           | —                         |
| Краска развед.<br>нафтол . . . . . | —                     | 0,022         | —                         | 0,9*          | —                         |
| индиго . . . . .                   |                       |               |                           |               |                           |
| амарант . . . . .                  |                       |               |                           |               |                           |
| Итого . . . . .                    | —                     | 25,45         | 24,919                    | 1 009,1       | 988,0                     |
| Выход . . . . .                    | 98,5                  | —             | 24,844                    | 1 000         | 985,0                     |





| Рецептура карамельной<br>массы | % сухих<br>веществ | В заправку |                      | На 1 тонну |                      | На 991,2 кг |                      |
|--------------------------------|--------------------|------------|----------------------|------------|----------------------|-------------|----------------------|
|                                |                    | в натуре   | в сухих<br>веществах | в натуре   | в сухих<br>веществах | в натуре    | в сухих<br>веществах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85              | 100,0      | 99,95                | 712,9      | 711,8                | 706,6       | 705,5                |
| Патока . . . . .               | 78,0               | 50,0       | 39,00                | 356,5      | 278,1                | 353,4       | 275,6                |
| Итого . . . . .                | —                  | 150,0      | 138,85               | 1 069,4    | 989,9                | 1 060,0     | 981,1                |
| Выход . . . . .                | 98,5               | —          | 138,16               | 1 000,0    | 985,0                | 991,2       | 976,3                |

#### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

|                                          | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|------------------------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .                 | 99,85              | 711,8    | 710,7                |
| Патока . . . . .                         | 78,0               | 355,8    | 277,5                |
| Кислота вишнякаменная . . . . .          | 98,0               | 12,0     | 11,8                 |
| Краска нафтол . . . . .                  | —                  | 0,9      | —                    |
| » амарант . . . . .                      |                    |          |                      |
| » индиго . . . . .                       | —                  | 5,1      | —                    |
| Эссенция яблочная или грушевая . . . . . |                    |          |                      |
| » лимонная . . . . .                     |                    |          |                      |
| » апельсиновая . . . . .                 |                    |          |                      |
| » ягодная . . . . .                      |                    |          |                      |
| Итого . . . . .                          | —                  | 1 085,6  | 1 000,0              |
| Выход . . . . .                          | 98,5               | 1 000    | 985,0                |

Рецептура № 10

#### ЛИМОННАЯ, МАНДАРИНОВАЯ, АПЕЛЬСИНОВАЯ, ГРУШЕВАЯ

Представляет собой один из сортов карамели «прозрачной» (см. рецептуру № 2).



## «МИНДАЛЕК»

(в какао)

Незавернутая карамель в виде зерен миндаля, без начинки. Леденцовая масса белая, неокрашенная, слегка разрыхленная, ароматизирована миндальной эссенцией. Поверхность обсыпана какао порошком. Карамель отформована на гравированных вальцах.

1 кг содержит 280—320 шт. карамели.

Влажность карамели 1,5—3%.

| Рецептура карамели<br>необсыпанной | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 947,5 кг |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                    |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Карамельная масса .                | 98,5            | 25,0       | 24,625            | 1 003,0    | 988,0             | 950,3       | 936,0             |
| Миндаль. эссенц. 150               | —               | 0,128      | —                 | 5,1        | —                 | 4 8         | —                 |
| Итого . . .                        | —               | 25,128     | 24,625            | 1 008,1    | 988,0             | 955,1       | 936,0             |
| Выход . . . .                      | 98,5            | —          | 24,551            | 1 000      | 985,0             | 947,5       | 933,3             |

| Рецептура карамели<br>обсыпанной | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                  |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамель необсыпанная . . . .    | 98,5            | 947,5      | 933,3             | 947,5      | 933,3             |
| Какао смесь . . . . .            | 97,0            | 50         | 48,5              | 50,0       | 48,5              |
| Сахар в виде сиропа . . . . .    | 99,85           | 6,0        | 6,0               | 6,0        | 6,0               |
| Итого . . . . .                  | —               | 1 003,5    | 987,8             | 1 003,5    | 987,8             |
| Выход . . . . .                  | 98,5            | 1 000      | 985,0             | 1 000,0    | 985,0             |



| Рецептура какао смеси | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 50 кг |                   |
|-----------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|----------|-------------------|
|                       |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре | в сухих веществах |
| Какао порошок . . .   | 94,0            | 100,0      | 94,0              | 252,7      | 237,5             | 12,6     | 11,8              |
| » велла . . . . .     | 94,0            | 100,0      | 94,0              | 252,7      | 237,5             | 12,6     | 11,8              |
| Сахарная пудра . . .  | 99,85           | 200,0      | 199,7             | 505,4      | 504,7             | 25,3     | 25,3              |
| Итого . . .           | —               | 400,0      | 387,7             | 1010,8     | 979,7             | 50,5     | 48,9              |
| Выход . . .           | 97,0            | —          | 383,9             | 1000       | 970,0             | 50,0     | 48,5              |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | на 950,3 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . .        | 99,85           | 100,0      | 99,85             | 712,9      | 711,8             | 677,5       | 676,5             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50,0       | 39,0              | 356,5      | 278,1             | 338,8       | 264,3             |
| Итого . . . . .             | —               | 150,0      | 138,85            | 1069,4     | 989,9             | 1016,3      | 940,8             |
| Выход . . . . .             | 98,5            | —          | 138,16            | 1000,0     | 985,0             | 950,3       | 936,0             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                     | % сухих веществ | В натуре | в сухих веществах |
|-------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .      | 99,85           | 686,5    | 685,5             |
| Патока . . . . .              | 78,0            | 340,3    | 265,4             |
| Эссенция миндальная . . . . . | —               | 4,8      | —                 |
| Какао порошок . . . . .       | 94,0            | 12,7     | 11,9              |
| » велла . . . . .             | 94,0            | 12,7     | 11,9              |
| Сахарная пудра . . . . .      | 99,85           | 25,4     | 25,4              |
| Итого . . . . .               | —               | 1082,4   | 1000,1            |



## ШОКОЛАДНЫЙ ЛЕДЕНЕЦ

(в какао)

Незавернутая карамель в форме орешка, или продолговатой подушечки, или пачинки. Леденцовая масса, из-за добавки тертого какао, имеет шоколадный вкус и коричневую окраску. Поверхность обсыпана какао порошком. Карамель отформована на пластиконе или на режущих дисках.

1 кг содержит 250—280 шт. карамели

| Рецептура необсыпанной карамели | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 947,5 кг |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                 |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Карамельная масса .             | 98,5            | 25,0       | 24,625            | 980        | 965,3             | 928,6       | 914,7             |
| Тертое какао . . . . .          | 96,5            | 0,6        | 0,579             | 23,5       | 22,7              | 22,3        | 21,5              |
| Итого . . .                     | —               | 25,6       | 25,204            | 1 003,5    | 988,0             | 950,9       | 936,2             |
| Выход . . . .                   | 98,5            | —          | 25,128            | 1 000      | 985,0             | 947,5       | 933,3             |

\* В зависимости от сорта.

| Рецептура обсыпанной карамели | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                               |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамель необсыпанная . . .   | 98,5            | 947,5      | 933,3             | 947,5      | 933,3             |
| Какао смесь . . . . .         | 97,0            | 50,0       | 48,5              | 50,0       | 48,5              |
| Сахар в виде сиропа . . . . . | 99,85           | 6,0        | 6,0               | 6,0        | 6,0               |
| Итого . . . . .               | —               | 1 003,5    | 987,8             | 1 003,5    | 987,8             |
| Выход . . . . .               | 98,5            | 1 000      | 985,0             | 1 000      | 985,0             |



| Рецептура какао смеси | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 50,0 кг |                   |
|-----------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                       |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Какао порошок . .     | 94,0            | 100,0      | 94,0              | 252,7      | 237,5             | 12,6       | 11,8              |
| Какао велла . . . .   | 94,0            | 100,0      | 94,0              | 252,7      | 237,5             | 12,6       | 11,8              |
| Сахарная пудра . .    | 99,85           | 200,0      | 199,7             | 505,4      | 504,7             | 25,3       | 25,3              |
| Итого . .             | —               | 400,0      | 387,7             | 1 010,8    | 979,7             | 50,5       | 48,9              |
| Выход . . .           | 97,0            | —          | 383,9             | 1 000,0    | 970,0             | 50,0       | 48,5              |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку        |          | На 1 тонну        |          | На 928,6 кг       |          |
|-----------------------------|-----------------|-------------------|----------|-------------------|----------|-------------------|----------|
|                             |                 | в сухих веществах | в натуре | в сухих веществах | в натуре | в сухих веществах | в натуре |
| Сахарный песок . .          | 99,85           | 100,0             | 99,85    | 712,9             | 711,8    | 662,0             | 661,0    |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50,0              | 39,00    | 356,5             | 278,1    | 331,0             | 258,2    |
| Итого . .                   | —               | 150,0             | 138,85   | 1 069,4           | 989,9    | 993,0             | 919,2    |
| Выход . . .                 | 98,5            | —                 | 138,16   | 1 000,0           | 985,0    | 928,6             | 914,7    |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                | % сухих веществ | В натуре | в сухих веществах |
|--------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . . | 99,85           | 671,0    | 670,0             |
| Патока . . . . .         | 78,0            | 332,5    | 259,3             |
| Какао тертое . . . . .   | 96,5            | 22,4     | 21,6              |
| » порошок . . . . .      | 94,0            | 12,7     | 11,9              |
| » велла . . . . .        | 94,0            | 12,7     | 11,9              |
| Сахар пудра . . . . .    | 99,85           | 25,4     | 25,4              |
| Итого . . . . .          | —               | 1 076,7  | 1 000,1           |



## «ЛИМОННО-АПЕЛЬСИНОВЫЕ ДОЛЬКИ»

Незавернутая леденцовая карамель без начинки. Имеет форму долек апельсина или лимона. Ароматизирована лимонной и апельсиновой эссенцией. Производится смесью 2-х сортов, окрашенных в желтый и оранжевый цвет. Оформлена на гравированных вальцах или машине пластикон.

1 кг содержит 290—350 шт. карамели

Влажность карамели . . . 1,5—3%

Кислотность . . . . . 0.7—0.9%

| Рецептура лимонных долек          | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                   |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .       | 98,5            | 25         | 24,625            | 995,1      | 980,2             |
| Пищекислотная кислота . . . . .   | 98,0            | 0,2        | 0,196             | 8,0        | 7,8               |
| Лимонная-эссенц. 150 мл . . . . . | —               | 0,128      | —                 | 5,1        | —                 |
| Параска нафтол. развед. . . . .   | —               | 0,025      | —                 | 1,0        | —                 |
| Итого . . . . .                   | —               | 25,353     | 24,821            | 1009,2     | 988,0             |
| Выход . . . . .                   | 98,5            | —          | 24,746            | 1000       | 985               |

| Рецептура апельсиновых долек           | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|----------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                        |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .            | 98,5            | 25         | 24,625            | 995,1      | 980,2             |
| Пищекислотная кислота . . . . .        | 98              | 0,2        | 0,196             | 8,0        | 7,8               |
| Апельсиновая эссенция 150 мл . . . . . | —               | 0,128      | —                 | 5,1        | —                 |
| Параска нафтол. развед. . . . .        | —               | 0,025      | —                 | 1,0        | —                 |
| » амарант » . . . . .                  | —               | 0,005      | —                 | 0,2        | —                 |
| Итого . . . . .                        | —               | 25,358     | 24,821            | 1 009,4    | 988,0             |
| Выход . . . . .                        | 98,5            | —          | 24,746            | 1 000      | 985               |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 995,1 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100,0      | 99,85             | 712,9      | 711,8             | 709,4       | 708,3             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50,0       | 39,00             | 356,5      | 278,1             | 354,7       | 276,7             |
| Итого . . . . .             | —               | 150,0      | 138,85            | 1 069,4    | 989,9             | 1 064,1     | 985,0             |
| Выход . . . . .             | 98,5            | —          | 138,16            | 1 000      | 985,0             | 995,1       | 980,2             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                       | % сухого вещества | Количество |                   |
|---------------------------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                 |                   | В натуре   | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85             | 714,6      | 713,4             |
| Патока . . . . .                | 78,0              | 357,3      | 278,7             |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98,0              | 8,1        | 7,9               |
| Лимонная эссенция . . . . .     | —                 | 2,6        | —                 |
| Апельсиновая эссенция . . . . . | —                 | 2,6        | —                 |
| Краска нафтол развед. . . . .   | —                 | 1,0        | —                 |
| » амарант » . . . . .           | —                 | 0,1        | —                 |
| Итого . . . . .                 | —                 | 1 086,3    | 1 000,0           |



## «РЫБКИ»

Невернутая прозрачная карамель, без начинки, в форме рыбок. Отформована на гравированных вальцах. Карамель окрашена в различные цвета и ароматизирована различными эссенциями. Продается смесью не менее 4-х сортов разного цвета.

1 кг содержит 400—450 шт. карамели  
Влажность карамели . . . . . 1,5—3%  
Кислотность . . . . . 0,9—1,1%

| Рецептура карамели               | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                  |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .      | 98,5            | 25,0       | 24,625            | 991,3      | 976,4             |
| Винокаменная кислота . . . . .   | 98,0            | 0,25       | 0,245             | 9,9        | 9,7               |
| Эссенция 120 мл . . . . .        | —               | 0,102      | —                 | 4,0        | —                 |
| Краска нафтол. разведен. . . . . | —               | —          | —                 | —          | —                 |
| Краска амагант » . . . . .       | —               | } 0,025    | —                 | } 1,0      | —                 |
| » индиго » . . . . .             | —               |            | —                 |            | —                 |
| Итого . . . . .                  | —               | 25,377     | 24,870            | 1 006,2    | 986,1             |
| Выход . . . . .                  | 98,5            | —          | 24,844            | 1 000      | 985,0             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 991,3 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100,0      | 99,85             | 712,9      | 711,8             | 706,7       | 705,6             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50,0       | 39,00             | 356,5      | 278,1             | 353,4       | 275,7             |
| Итого . . . . .             | —               | 150,0      | 138,85            | 1 069,4    | 989,9             | 1 060,1     | 981,3             |
| Выход . . . . .             | 98,5            | —          | 138,16            | 1 000      | 985,0             | 991,3       | 976,4             |





# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                      | % сухих веществ | Количество |                   |
|--------------------------------|-----------------|------------|-------------------|
|                                |                 | в натуре   | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85           | 713,1      | 712,0             |
| Патока . . . . .               | 78,0            | 356,6      | 278,2             |
| Винокаменная кислота . . . . . | 98,0            | 10,0       | 9,8               |
| Эссенция . . . . .             | —               | 4,0        | —                 |
| Краска развед. . . . .         | —               | 1 0        | —                 |
| Итого . . . . .                | —               | 1 084,7    | 1 000,0           |

Рецентура № 15

## ЛЕДЕНЦОВАЯ ВЫСШИЙ СОРТ

Леденцовое монпансье без начинки, имеет вид мелких фигурок различной формы и окраски, с кисло-сладким вкусом и фруктово-ягодным ароматом. Отформована на гравированных вальцах. Продается смесью не менее 6 сортов различной окраски, ароматизированных различными эссенциями соответственно цвету. Расфасовано в жестяные коробки по 50, 100, 150 или 250 грамм. Весовое монпансье упаковано в жестяные банки или другую плотную тару, предохраняющую от сырости и слипания.

1 кг содержит 600—900 шт. монпансье

Влажность монпансье . . . . . 1,5—3%

Кислотность . . . . . 0,9—1,1%

### Окраска

- Красная, розовая, красная с белой
- Темно-красная, темно-красная с белой
- Зеленая, зеленая с белой.
- Оранжевая, оранжевая с белой
- Лиловая, лиловая с белой
- Желтая, желтая с белой
- Неокрашенная, белая

### Эссенция

Малиновая, клубничная, земляничная  
Вишневая  
Грушевая, сливовая, кюрасо  
Апельсиновая, мандариновая, персиковая  
Черносмородиновая  
Лимонная, абрикосовая  
Крыжовная, яблочная, ванильная

| Рецентура карамели             | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|--------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .    | 98,5            | 25,0       | 24,625            | 991,3      | 976,4             |
| Винокаменная кислота . . . . . | 98,0            | 0,25       | 0,245             | 9,9        | 9,7               |
| Эссенция . . . . .             | —               | 0,102      | —                 | 4,0        | —                 |
| Краска разведенная . . . . .   | —               | 0,025      | —                 | 1,0        | —                 |
| Итого . . . . .                | —               | 25,377     | 24,870            | 1 006,2    | 986,1             |
| Выход . . . . .                | 98,5            | —          | 24,844            | 1 000,0    | 985,0             |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 991,3 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100,0      | 99,85             | 712,9      | 711,8             | 706,7       | 705,6             |
| Наточка . . . . .           | 78,0            | 50,0       | 39,00             | 356,5      | 278,1             | 353,4       | 275,7             |
| Итого . . . . .             | —               | 150,0      | 138,85            | 1 069,4    | 989,9             | 1 060,1     | 981,3             |
| Выход . . . . .             | 98,5            | —          | 138,16            | 1 000      | 985,0             | 991,3       | 976,4             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                       | % сухих веществ | Количество |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|
|                                 |                 | в натуре   | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 713,1      | 712,0             |
| Наточка . . . . .               | 78,0            | 356,6      | 278,2             |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98,0            | 10,0       | 9,8               |
| Эссенция . . . . .              | —               | 4,0        | —                 |
| Краска развед. . . . .          | —               | 1,0        | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 1 084,7    | 1 000,0           |



## «РОКС»

Незавернутая леденцовая карамель без начинки. Имеет вид коротких цилиндриков, внутри которых выполнен различный рисунок из цветной карамельной массы, проходящий по всей длине цилиндрика. Вырабатывается вручную. Вкус кисло-сладкий с ароматом различных эссенций. Продается смесью, не менее 4 разных окрасок и рисунков. Расфасована в жестяные коробки или стеклянные банки. Весовая карамель упакована в жестяные банки или другую плотную тару, предохраняющую от сырости и слипания.

1 кг содержит . . . . . 300—500 шт. карамели  
Влажность карамели . . . . . 1,5—3%  
Кислотность . . . . . 0,9—1,1%

| Рецептура готового<br>монпансье | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|---------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                 |                       | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98,5                  | 25            | 24,625                    | 991,3         | 976,4                     |
| Виннокаменная кислота . . . .   | 98,0                  | 0,25          | 0,245                     | 9,9           | 9,7                       |
| Грушевая эссенция 120 мл . . .  | —                     | 0,102         | —                         | 4,0           | —                         |
| Краска разведенная . . . . .    | —                     | 0,025         | —                         | 1,0           | —                         |
| Итого . . . . .                 | —                     | 25,377        | 24,870                    | 1 006,2       | 986,1                     |
| Выход . . . . .                 | 98,5                  | —             | 24,844                    | 1 000         | 985,0                     |

| Рецептура карамельной<br>массы | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 991,3 кг   |                                |
|--------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85                      | 100,0         | 99,85                          | 712,9         | 711,8                          | 706,7         | 705,6                          |
| Патока . . . . .               | 78,0                       | 50,0          | 39,00                          | 356,5         | 278,1                          | 353,4         | 275,7                          |
| Итого . . . . .                | —                          | 150,0         | 138,85                         | 1 069,4       | 989,9                          | 1 060,1       | 981,3                          |
| Выход . . . . .                | 98,5                       | —             | 138,16                         | 1 000,0       | 985,0                          | 991,3         | 976,4                          |



## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                       | % сухих веществ | Количество |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре   | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 713,1      | 712,0             |
| Патока . . . . .                | 78,0            | 356,6      | 278,2             |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98,0            | 10,0       | 9,8               |
| Эссенция . . . . .              | —               | 4,0        | —                 |
| Краска развед. . . . .          | —               | 1,0        | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 1 084,7    | 1 000,0           |

Рецептура № 17

### «ЛИМОННО-АПЕЛЬСИНОВЫЕ КОРОЧКИ»

Незавернутая леденцовая карамель, без начинки. Имеет вид тонких, овально-изогнутых пластинок, похожих на лимонно-апельсиновую корочку и состоящих из двух слоев карамельной массы. Внутренний слой белый, непрозрачный, наружный прозрачный, желтого цвета в лимонной корочке и оранжевого цвета в апельсиновой корочке. Вкус кисло-сладкий с лимонным и апельсиновым ароматом. Карамель отформована на гравированных вальцах или прессах. Продается отдельными сортами и смесью двух сортов поровну, на вес и расфасованной в жестяные коробки и стеклянные банки. Весовая карамель упакована в жестяные банки или другую плотную тару, предохраняющую от сырости и слипания.

1 кг содержит . . . . . 400—500 шт. карамели  
 Влажность карамели . . . . . 1,5—3%  
 Кислотность . . . . . 0,9—1,1%

| Рецептура лимонных корочек         | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                    |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98,5            | 25         | 24,625            | 991,3      | 976,4             |
| Виннокаменная кислота . . . . .    | 98              | 0,25       | 0,245             | 9,9        | 9,7               |
| Лимонная эссенция 150 мл . . . . . | —               | 0,128      | —                 | 5,0        | —                 |
| Краска нафтол. разв. . . . .       | —               | 0,015      | —                 | 0,6        | —                 |
| Итого . . . . .                    | —               | 25,393     | 24,870            | 1 006,8    | 986,1             |
| Выход . . . . .                    | 98,5            | —          | 24,844            | 1 000      | 985,0             |

Лимонная и апельсиновая эссенции могут заменяться соответ. эфирными маслами. 1 грамм масла заменяет 15 куб. см. эссенции.



| Рецептура апельсиновых корочек  | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .     | 93,5            | 25,0       | 24,625            | 991,3      | 976,4             |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98              | 0,25       | 0,245             | 9,9        | 9,7               |
| Апельсиновая эссенция 150. мл.  | —               | 0,128      | —                 | 5,0        | —                 |
| Краска нафтол. разв. . . . .    | —               | 0,012      | —                 | 0,5        | —                 |
| Краска амарант . . . . .        | —               | 0,003      | —                 | 0,1        | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 25,393     | 24,870            | 1 006,8    | 986,1             |
| Выход . . . . .                 | 98,5            | —          | 24,844            | 1 000      | 985               |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 991,3 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100,0      | 99,85             | 712,9      | 711,8             | 706,7       | 705,6             |
| Патока. . . . .             | 78,0            | 50,0       | 39,00             | 356,5      | 278,1             | 353,4       | 275,7             |
| Итого . . . . .             | —               | 150,0      | 138,85            | 1 069,4    | 989,9             | 1 060,1     | 981,3             |
| Выход . . . . .             | 98,5            | —          | 138,16            | 1 000      | 985,0             | 991,3       | 976,4             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                        | % сухих веществ | Количество |                   |
|----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|
|                                  |                 | В натуре   | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85           | 713,1      | 712,0             |
| Патока . . . . .                 | 78,0            | 356,6      | 278,2             |
| Виннокаменная кислота . . . . .  | 98,0            | 10,0       | 9,8               |
| Лимонная эссенция . . . . .      | —               | 2,5        | —                 |
| Апельсиновая эссенция . . . . .  | —               | 2,5        | —                 |
| Краска нафтол. разведен. . . . . | —               | 0,55       | —                 |
| » амарант. разведен. . . . .     | —               | 0,05       | —                 |
| Итого . . . . .                  | —               | 1 085,3    | 1 000,0           |



## «БУКЕТ»

Незавернутая леденцовая карамель, без начинки. Имеет плоско-круглую форму и вид отрезанного круглого ломтика апельсина или лимона. Внешняя поверхность украшена радиальными жилками. Карамель отформована на «китайской» машине, или машине «франкома.» Продается смесью 4-х сортов разной окраски с кислото-сладким апельсиновым, лимонным, мандариновым или ромовым вкусом.

Расфасована в жестяные коробки или стеклянные банки.

1 кг содержит . . . . . 350—450 шт. карамели  
Влажность карамели . . . . . 1,5—3%  
Кислотность карамели . . . . . 0,9—1,1%

| Рецептура карамели              | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98,5            | 25,0       | 24,625            | 991,3      | 976,4             |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98              | 0,25       | 0,245             | 9,9        | 9,7               |
| Фруктовая эссенция . . . . .    | —               | 0,100      | —                 | 4,0        | —                 |
| Краска разведенная . . . . .    | —               | 0,023      | —                 | 1,0        | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 25,373     | 24,870            | 1006,2     | 986,1             |
| Выход . . . . .                 | 98,5            | —          | 24,844            | 1000       | 985,0             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 991,3 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100,0      | 99,85             | 712,9      | 711,8             | 706,7       | 705,6             |
| Шоколад . . . . .           | 78,0            | 50,0       | 39,0              | 356,5      | 278,1             | 353,4       | 275,7             |
| Итого . . . . .             | —               | 150,0      | 138,85            | 1069,4     | 989,9             | 1060,1      | 981,3             |
| Выход . . . . .             | 98,5            | —          | 138,16            | 1000,0     | 985,0             | 991,3       | 976,4             |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                      | % сухих веществ | Количество |                    |
|--------------------------------|-----------------|------------|--------------------|
|                                |                 | В на-туре  | В сухих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85           | 713,1      | 712,0              |
| Патока . . . . .               | 78,0            | 356,6      | 278,2              |
| Винокаменная кислота . . . . . | 98,0            | 10,0       | 9,8                |
| Эссенция . . . . .             | —               | 4,0        | —                  |
| Краска разведенная . . . . .   | —               | 1,0        | —                  |
| Итого . . . . .                | —               | 1 084,7    | 1 000,0            |

Рецептура № 19

## «ЛЬДИНКА»

Незавернутая леденцовая карамель, без начинки. Имеет вид прозрачных прямоугольных или овальных пластинок бледно-голубой или бледно-зеленоватой окраски с сильно охлаждающим мятным вкусом. Отформована на пластмассовом конке. Продается расфасованной в жестяные коробки, стеклянные банки, тюбики и мелкую влаго-непроницаемую упаковку, а также на вес. Весовая карамель упакована в жестяные банки, или другую плотную тару, предохраняющую от сырости и слипания.

1 кг. содержит . . . . . 170—200 шт. карамели  
Влажность карамели . . . . . 1,5—3%

| Рецептура незаверну-той карамели | % сухих веществ | В заправку |                    | Расход на 1 тонну |                    |
|----------------------------------|-----------------|------------|--------------------|-------------------|--------------------|
|                                  |                 | В на-туре  | В сухих веще-ствах | В на-туре         | В сухих веще-ствах |
| Карам. масса . . . . .           | 98,5            | 30         | 29,550             | 1 002,0           | 987,0              |
| Мятное масло . . . . .           | —               | 0,03       | —                  | 1,0               | —                  |
| Ментол . . . . .                 | —               | 0,01       | —                  | 0,34              | —                  |
| Краска «индиго» разв. . . . .    | —               | 0,001      | —                  | 0,034             | —                  |
| Итого . . . . .                  | —               | 30,041     | 29,550             | 1 003,374         | 987,0              |
| Выход . . . . .                  | 98,4            | —          | 29,461             | 1 000,0           | 984,0              |



| Рецептура карамель-<br>ной массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 1 002,0 кг |                             |
|----------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                  |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахар-рафинад . . . . .          | 99,85 | 100,0         | 99,85                       | 712,9         | 711,8                       | 714,3         | 713,2                       |
| Патока . . . . .                 | 78,0  | 50,0          | 39,00                       | 356,5         | 278,1                       | 357,2         | 278,6                       |
| Итого . . . . .                  | —     | 150,0         | 138,85                      | 1 069,4       | 989,9                       | 1 071,5       | 991,8                       |
| Выход . . . . .                  | 98,5  | —             | 138,16                      | 1 000,0       | 985,0                       | 1 002,0       | 987,0                       |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                     | %     | Количество    |                           |
|-------------------------------|-------|---------------|---------------------------|
|                               |       | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Сахар рафинад . . . . .       | 99,85 | 720,3         | 719,2                     |
| Патока . . . . .              | 78,0  | 360,0         | 280,8                     |
| Мятное масло . . . . .        | —     | 1,0           | —                         |
| Ментол . . . . .              | —     | 0,34          | —                         |
| Краска «индиго» разв. . . . . | —     | 0,034         | —                         |
| Итого . . . . .               | —     | 1 081,674     | 1000,0                    |

Рецептура № 20

### «ТЕАТРАЛЬНАЯ ПАСТИЛКА»

Незавернутая леденцово-молочная карамель в виде плоских лепешечек. Отформована на гравированных вальцах или вручную.

1 килограмм содержит . . . . . 200—250 шт.

Влажность . . . . . 2—3%

| Рецептура молочного сиропа | %     | На загрузку   |                             | На 1 тонну<br>сиропа |                             | На 1 тонну<br>гот. прод. |                             |
|----------------------------|-------|---------------|-----------------------------|----------------------|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------|
|                            |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре        | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре            | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Молоко . . . . .           | 12,0  | 38,0          | 4,56                        | 527,5                | 63,30                       | 38,8                     | 4,7                         |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85 | 38,0          | 37,94                       | 527,5                | 526,70                      | 38,8                     | 38,7                        |
| Всего . . . . .            | —     | 76,0          | 42,5                        | 1055,0               | 590,0                       | 77,6                     | 43,4                        |
| Выход . . . . .            | 59,0  | 72,04         | 42,5                        | 1000,0               | 590,0                       | 73,5                     | 43,4                        |





| Рецептура карамели              | № сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну карамели |                   |
|---------------------------------|-----------------|-------------|-------------------|---------------------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре            | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 40          | 39,94             | 734,4               | 733,3             |
| Патока . . . . .                | 78              | 10          | 7,80              | 183,6               | 143,2             |
| Молочный сироп . . . . .        | 59              | 4           | 2,36              | 73,5                | 43,4              |
| Сливочное масло . . . . .       | 84              | 5           | 4,20              | 91,8                | 77,1              |
| Ванилин . . . . .               | —               | 0,004       | —                 | 0,08                | —                 |
| Эссенция . . . . .              | —               | 0,08        | —                 | 1,5                 | —                 |
| Краска разная (паста) . . . . . | —               | 0,004       | —                 | 0,08                | —                 |
| Всего . . . . .                 | —               | 59,088      | 54,30             | 1084,96             | 997,0             |
| Выход . . . . .                 | 98,0            | 54,47       | 53,38             | 1000                | 980               |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

|                           | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|---------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Молоко . . . . .          | 12,0            | 38,8     | 4,7               |
| Сахарный песок . . . . .  | 99,85           | 772,2    | 771,0             |
| Патока . . . . .          | 78,0            | 183,6    | 143,2             |
| Сливочное масло . . . . . | 84,0            | 91,8     | 77,1              |
| Ванилин . . . . .         | —               | 0,08     | —                 |
| Эссенция . . . . .        | —               | 1,5      | —                 |
| Краска . . . . .          | —               | 0,08     | —                 |
| Итого . . . . .           | —               | 1 088,06 | 996,0             |
| Выход . . . . .           | —               | 1 000    | 980               |



# **МОНПАНСЬЕ ЛЕДЕНЦОВОЕ (с гляncем)**

Леденцовое монпансье без начинки, с гляncем на поверхности. Имеет вид мелких фигурок различной формы и окраски с кисловато-сладким вкусом и фруктово-ягодным ароматом. Отформовано на гравированных вальцах. Продается смесью не менее 5-ти сортов различной окраски, ароматизированных разными эссенциями соответственно цвету.

1 кгp. содержит 600—900 шт. покрытых гляncем монпансье.

Влажность монпансье . . . . . 1,5—3%

Кислотность монпансье . . . . . 0,7—0,9%

| Рецептура монпансье<br>без глянца | %    | В заправку           |               | На 1 тонну           |               | На 997,6 кг          |               |
|-----------------------------------|------|----------------------|---------------|----------------------|---------------|----------------------|---------------|
|                                   |      | В сухих<br>веществах | В на-<br>туре | В сухих<br>веществах | В на-<br>туре | В сухих<br>веществах | В на-<br>туре |
| Карамельная масса . . . . .       | 98,5 | 25                   | 24,625        | 995,1                | 980,2         | 992,7                | 977,8         |
| Виннокамен. кислота . . . . .     | 98,0 | 0,2                  | 0,196         | 8,0                  | 7,8           | 7,9                  | 7,7           |
| Эссенция 120 мл. . . . .          | —    | 0,100                | —             | 4,0                  | —             | 3,9                  | —             |
| Краска нафтол. разв. . . . .      | —    | —                    | —             | —                    | —             | —                    | —             |
| » амаpант » . . . . .             | —    | 0,025                | —             | 1,0                  | —             | 1,0                  | —             |
| » индиго » . . . . .              | —    |                      |               |                      |               |                      |               |
| Итого . . . . .                   | —    | 25,325               | 24,821        | 1 008,1              | 988,0         | 1 005,5              | 985,5         |
| Выход . . . . .                   | 98,5 | —                    | 24,747        | 1 000                | 985           | 997,6                | 982,6         |

| Рецептура глянцован-<br>ного монпансье | %     | В заправку           |               | На 1 тонну           |               |
|----------------------------------------|-------|----------------------|---------------|----------------------|---------------|
|                                        |       | В сухих<br>веществах | В на-<br>туре | В сухих<br>веществах | В на-<br>туре |
| Карамель без глянца . . . . .          | 98,5  | 100                  | 98,5          | 997,6                | 982,6         |
| Сахар в виде сиропа . . . . .          | 99,85 | 0,5                  | 0,5           | 5,0                  | 5,0           |
| Жировой глянец . . . . .               | 100,0 | 0,04                 | 0,04          | 0,4                  | 0,4           |
| Тальк . . . . .                        | 100,0 | 0,05                 | 0,05          | 0,5                  | 0,5           |
| Итого . . . . .                        | —     | 100,59               | 99,09         | 1 003,5              | 988,5         |
| Выход . . . . .                        | 98,5  | 100,24               | 98,74         | 1 000,0              | 985,0         |



| Рецептура глянца         | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 0,4 кг.    |                             |
|--------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                          |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Воск . . . . .           | 100   | 25            | 25                          | 250,75        | 250,75                      | 0,1           | 0,1                         |
| Парафин . . . . .        | 100   | 25            | 25                          | 250,75        | 250,75                      | 0,1           | 0,1                         |
| Кокосов. масло . . . . . | 100   | 50            | 50                          | 501,50        | 501,50                      | 0,2           | 0,2                         |
| Итого . . . . .          | —     | 100           | 100                         | 1 003,0       | 1 003,0                     | 0,4           | 0,4                         |
| Выход . . . . .          | 100,0 | 99,7          | 99,7                        | 1 000,0       | 1 000,0                     | 0,4           | 0,4                         |

| Рецептура карамель-<br>ной массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 992,7 кг   |                             |
|----------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                  |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85 | 100,0         | 99,85                       | 712,9         | 711,8                       | 707,7         | 706,6                       |
| Патока . . . . .                 | 78,0  | 50,0          | 39,00                       | 356,5         | 278,1                       | 353,9         | 276,0                       |
| Итого . . . . .                  | —     | 150,0         | 138,85                      | 1 069,4       | 989,9                       | 1 061,6       | 982,6                       |
| Выход . . . . .                  | 98,5  | —             | 138,16                      | 1 000,0       | 985,0                       | 992,7         | 977,8                       |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                       | %     | Количество    |                           |
|---------------------------------|-------|---------------|---------------------------|
|                                 |       | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85 | 715,4         | 714,3                     |
| Патока . . . . .                | 78,0  | 355,3         | 277,1                     |
| Кислота виннокаменная . . . . . | 98,0  | 7,9           | 7,7                       |
| Эссенция . . . . .              | —     | 3,9           | —                         |
| Краска нафтол . . . . .         | —     | —             | —                         |
| » амарант . . . . .             | —     | 1,0           | —                         |
| » индиго . . . . .              | —     | —             | —                         |
| Ташек . . . . .                 | 100   | 0,5           | 0,5                       |
| Воск . . . . .                  | 100   | 0,1           | 0,1                       |
| Парафин . . . . .               | 100   | 0,1           | 0,1                       |
| Кокосовое масло . . . . .       | 100   | 0,2           | 0,2                       |
| Итого . . . . .                 | —     | 1 084,4       | 1 000,0                   |



## «РЯБИНКА» (с гляncем)

Прозрачное леденцовое монпансье в форме горошка. без начинки, с гляncем на поверхности. Окрашено в цвет ягод рябины. Ароматизировано рябиновой эссенцией. Отформовано на гравированных вальцах

1 кг содержит 800—1 200 шт. монпансье

Влажность монпансье . . . . . 1,5—3%

Кислотность монпансье . . . . . 0,7—0,9%

| Рецептура монпансье<br>без глянца | %    | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 997,6 кг   |                                |
|-----------------------------------|------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                   |      | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .       | 98,5 | 25,0          | 24,625                         | 995,1         | 980,2                          | 992,7         | 977,8                          |
| Винокамен. кислота . . . . .      | 98,0 | 0,2           | 0,196                          | 8,0           | 7,8                            | 7,9           | 7,7                            |
| ябинов. эссенц. 150 мл. . . . .   | —    | 0,128         | —                              | 5,0           | —                              | 5,0           | —                              |
| Краска амарант. разв. . . . .     | —    | 0,025         | —                              | 1,0           | —                              | 1,0           | —                              |
| Итого . . . . .                   | —    | 25,353        | 24,821                         | 1 009,1       | 988,0                          | 1 006,6       | 985,5                          |
| Выход . . . . .                   | 98,5 | —             | 24,747                         | 1 000         | 985                            | 997,6         | 982,6                          |

| Рецептура глянцован-<br>ного монпансье | %     | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|----------------------------------------|-------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                        |       | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамель без глянца . . . . .          | 98,5  | 100           | 98,5                      | 997,6         | 982,6                     |
| Сахар в виде сиропа . . . . .          | 99,85 | 0,5           | 0,50                      | 5,0           | 5,0                       |
| Жировой глянец . . . . .               | 100,0 | 0,04          | 0,04                      | 0,4           | 0,4                       |
| Тальк . . . . .                        | 100,0 | 0,05          | 0,05                      | 0,5           | 0,5                       |
| Итого . . . . .                        | —     | 100,59        | 99,09                     | 1 003,5       | 988,5                     |
| Выход . . . . .                        | 99,5  | 100,24        | 98,74                     | 1 000,0       | 985,0                     |



| Рецептура глянца         | %     | В заправку    |                             | На 1-тонну    |                             | На 0,4 кг     |                             |
|--------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                          |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Воск . . . . .           | 100   | 25            | 25                          | 250,75        | 250,75                      | 0,1           | 0,1                         |
| Парафин . . . . .        | 100   | 25            | 25                          | 250,75        | 250,75                      | 0,1           | 0,1                         |
| Кокосов. масло . . . . . | 100   | 50            | 50                          | 501,50        | 501,50                      | 0,2           | 0,2                         |
| Итого . . . . .          | —     | 100,0         | 100                         | 1003,0        | 1003                        | 0,4           | 0,4                         |
| Выход . . . . .          | 100,0 | 99,7          | 99,7                        | 1000,0        | 1000                        | 0,4           | 0,4                         |

| Рецептура карамель-<br>ной массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 992,7 кг   |                             |
|----------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                  |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,35 | 100           | 99,85                       | 712,9         | 711,8                       | 707,7         | 706,6                       |
| Патока . . . . .                 | 78,0  | 50            | 39,00                       | 356,5         | 278,1                       | 353,9         | 276,0                       |
| Итого . . . . .                  | —     | 150           | 138,85                      | 1069,4        | 989,9                       | 1061,6        | 982,6                       |
| Выход . . . . .                  | 98,5  | —             | 138,16                      | 1000          | 985,0                       | 992,7         | 977,8                       |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                            | %     | Количество    |                           |
|--------------------------------------|-------|---------------|---------------------------|
|                                      |       | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .             | 99,85 | 715,4         | 714,3                     |
| Патока . . . . .                     | 78,0  | 355,3         | 277,1                     |
| Кислота винокаменная . . . . .       | 98,0  | 7,9           | 7,7                       |
| Эссенция рябиновая . . . . .         | —     | 5,0           | —                         |
| Краска амарант разведенная . . . . . | —     | 1,0           | —                         |
| Тальк . . . . .                      | 100   | 0,5           | 0,5                       |
| Воск . . . . .                       | 100   | 0,1           | 0,1                       |
| Парафин . . . . .                    | 100   | 0,1           | 0,1                       |
| Кокосовое масло . . . . .            | 100   | 0,2           | 0,2                       |
| Итого . . . . .                      | —     | 1085,5        | 1000,0                    |



## «МЯТНЫЙ ГОРОШЕК» (с глянцем)

Леденцовое монпансье в форме горошка, без начинки, с глянцем на поверхности. Неокрашено, имеет мятный вкус. Отформовано на гравированных вальцах

1 кг содержит 800—1 200 шт. монпансье

Влажность монпансье . . . . . 1,5—3%

| Рецептура монпансье<br>без глянца | %    | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 997,6 кг   |                             |
|-----------------------------------|------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                   |      | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Карамельная масса . . . . .       | 98,5 | 25,0          | 24,625                      | 1 003,0       | 988,0                       | 1 000,6       | 985,6                       |
| Мятная эссенция 250 кб см . .     | —    | 0,200         | —                           | 8,0           | —                           | 8,0           | —                           |
| Итого . . . . .                   | —    | 25,200        | 24,625                      | 1 011,0       | 988,0                       | 1 008,6       | 985,6                       |
| Выход . . . . .                   | 98,5 | —             | 24,551                      | 1 000         | 985                         | 997,6         | 982,7                       |

| Рецептура глянцевого<br>монпансье | %     | В заправку    |                        | На 1 тонну    |                        |
|-----------------------------------|-------|---------------|------------------------|---------------|------------------------|
|                                   |       | В на-<br>туре | В сухих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В сухих ве-<br>ществах |
| Карамель без глянца . . . . .     | 98,5  | 100           | 98,5                   | 997,6         | 982,6                  |
| Сахар в виде сиропа . . . . .     | 99,85 | 0,5           | 0,5                    | 5,0           | 5,0                    |
| Жировой глянец . . . . .          | 100   | 0,04          | 0,04                   | 0,4           | 0,4                    |
| Тальк . . . . .                   | 100   | 0,05          | 0,05                   | 0,5           | 0,5                    |
| Итого . . . . .                   | —     | 100,59        | 99,09                  | 1 003,5       | 988,5                  |
| Выход . . . . .                   | 98,5  | 100,24        | 98,74                  | 1 000,0       | 985,0                  |



| Рецептура глянца          | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 0,4 кг |                   |
|---------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-----------|-------------------|
|                           |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре  | В сухих веществах |
| Воск . . . . .            | 100             | 25         | 25                | 250,75     | 250,75            | 0,1       | 0,1               |
| Парафин . . . . .         | 100             | 25         | 25                | 250,75     | 250,75            | 0,1       | 0,1               |
| Кокосовое масло . . . . . | 100             | 50         | 50                | 501,50     | 501,50            | 0,2       | 0,2               |
| Итого . . . . .           | —               | 100        | 100               | 1 003,0    | 1003              | 0,4       | 0,4               |
| Выход . . . . .           | 100             | 99,7       | 99,7              | 1 000,0    | 1000              | 0,4       | 0,4               |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 1000,6 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 712,9      | 711,8             | 713,4        | 712,3             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,00             | 356,5      | 278,1             | 356,7        | 278,2             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 069,4    | 989,9             | 1 070,1      | 990,5             |
| Выход . . . . .             | 98,5            | —          | 138,16            | 1 000      | 985,0             | 1 000,6      | 985,6             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                 | % сухих веществ | Количество |                   |
|---------------------------|-----------------|------------|-------------------|
|                           |                 | В натуре   | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .  | 99,85           | 721,4      | 720,3             |
| Патока . . . . .          | 78,0            | 358,1      | 279,4             |
| Эссенция мятная . . . . . | —               | 8,0        | —                 |
| Тальк . . . . .           | 100             | 0,5        | 0,5               |
| Воск . . . . .            | 100             | 0,1        | 0,1               |
| Парафин . . . . .         | 100             | 0,1        | 0,1               |
| Кокосовое масло . . . . . | 100             | 0,2        | 0,2               |
| Итого . . . . .           | —               | 1 083,4    | 1000,6            |



## «ЦВЕТНОЙ ГОРОШЕК» (с глянцем)

Прозрачное леденцовое монпансье в форме горошка, без начинки, с глянцем на поверхности. Продается смесью не менее 5-ти сортов, разной окраски, ароматизированных различными эссенциями. Монпансье отформовано на гравируемых вальцах.

1 кг содержит 800—1 200 шт. монпансье

Влажность монпансье . . . . . 1,5—3%

Кислотность монпансье . . . . . 0,7—0,9%

| Рецептура монпансье<br>без глянца | %    | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 997,6 кг   |                             |
|-----------------------------------|------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                   |      | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Карамельная масса . . . . .       | 98,5 | 25            | 24,625                      | 995,1         | 980,2                       | 992,7         | 977,8                       |
| Винокаменная кислота . . . . .    | 98,0 | 0,2           | 0,196                       | 8,0           | 7,8                         | 7,9           | 7,7                         |
| Эссенция 150мл . . . . .          | —    | 0,128         | —                           | 5,0           | —                           | 5,0           | —                           |
| Краска нафтол. разв. . . . .      | —    | —             | —                           | —             | —                           | —             | —                           |
| » амарант » . . . . .             | —    | 0,025         | —                           | 1,0           | —                           | 1,0           | —                           |
| » индиго » . . . . .              | —    | —             | —                           | —             | —                           | —             | —                           |
| Итого . . . . .                   | —    | 25,353        | 24,821                      | 1 009,1       | 988,0                       | 1 006,6       | 985,5                       |
| Выход . . . . .                   | 98,5 | —             | 24,747                      | 1 000         | 985                         | 997,6         | 982,6                       |

| Рецептура монпансье<br>глянцованного | %     | В заправку    |                        | На 1 тонну    |                        |
|--------------------------------------|-------|---------------|------------------------|---------------|------------------------|
|                                      |       | В на-<br>туре | В сухих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В сухих ве-<br>ществах |
| Карамель неглянцованная . .          | 98,5  | 100,0         | 98,5                   | 997,6         | 982,6                  |
| Сахар в виде сиропа . . . . .        | 99,85 | 0,5           | 0,50                   | 5,0           | 5,0                    |
| Жировой глянец . . . . .             | 100,0 | 0,04          | 0,04                   | 0,4           | 0,4                    |
| Тальк . . . . .                      | 100,0 | 0,05          | 0,05                   | 0,5           | 0,5                    |
| Итого . . . . .                      | —     | 100,59        | 99,09                  | 1 003,5       | 988,5                  |
| Выход . . . . .                      | 98,5  | 100,24        | 98,74                  | 1 000,0       | 985,0                  |



| Рецептура глянца          | %   | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 0,4 кг     |                             |
|---------------------------|-----|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                           |     | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Воск . . . . .            | 100 | 25,0          | 25,0                        | 250,75        | 250,75                      | 0,1           | 0,1                         |
| Парафин . . . . .         | 100 | 25,0          | 25,0                        | 250,75        | 250,75                      | 0,1           | 0,1                         |
| Кокосовое масло . . . . . | 100 | 50,0          | 50,0                        | 501,50        | 501,50                      | 0,2           | 0,2                         |
| Итого . . . . .           | —   | 100,0         | 100,0                       | 1 003,0       | 1 003,0                     | 0,4           | 0,4                         |
| Выход . . . . .           | 100 | —             | 99,7                        | 1 000,0       | 1 000,0                     | 0,4           | 0,4                         |

| Рецептура карамель-<br>ной массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 992,7 кг   |                             |
|----------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                  |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85 | 100,0         | 99,85                       | 712,9         | 711,8                       | 707,7         | 706,6                       |
| Патока . . . . .                 | 78,0  | 50,0          | 39,00                       | 356,5         | 278,1                       | 353,9         | 276,0                       |
| Итого . . . . .                  | —     | 150,0         | 138,85                      | 1 069,4       | 989,9                       | 1 061,6       | 982,6                       |
| Выход . . . . .                  | 98,5  | —             | 133,16                      | 1 000,0       | 985,0                       | 992,7         | 977,8                       |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                       | %     | Количество    |                        |
|---------------------------------|-------|---------------|------------------------|
|                                 |       | В на-<br>туре | В сухих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85 | 715,4         | 714,3                  |
| Патока . . . . .                | 78,0  | 355,3         | 277,1                  |
| Кислота виннокаменная . . . . . | 98,0  | 7,9           | 7,7                    |
| Эссенция . . . . .              | —     | 5,0           | —                      |
| Краска нафтол. развед. . . . .  | —     | —             | —                      |
| » амарант. » . . . . .          | —     | 1,0           | —                      |
| » индиго » . . . . .            | —     | —             | —                      |
| Тальк . . . . .                 | 100   | 0,5           | 0,5                    |
| Воск . . . . .                  | 100   | 0,1           | 0,1                    |
| Парафин . . . . .               | 100   | 0,1           | 0,1                    |
| Каюсовое масло . . . . .        | 100   | 0,2           | 0,2                    |
| Итого . . . . .                 | —     | 1 085,5       | 1 000,0                |



## «КОФЕЙНЫЙ ГОРОШЕК»

Леденцовое монпансье в форме горошка, без начинки, с гляncем на поверхности. Отформовано на гравированных вальцах. Продается на вес.

1 кг содержит 800—1 200 шт. монпансье.  
Влажность монпансье 1—3%.

| Рецептура монпансье<br>с гляncем | На 1 тн.<br>мон-<br>пансье | Рецептура глянца          | На 1 тн.<br>мон-<br>пансье |
|----------------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Монпансье без глянца . . . . .   | 997,6                      | Воск . . . . .            | 0,1                        |
| Сахар в виде сиропа . . . . .    | 5,0                        | Парафин . . . . .         | 0,1                        |
| Жировой глянец . . . . .         | 0,4                        | Кокосовое масло . . . . . | 0,2                        |
| Тальк . . . . .                  | 0,5                        |                           |                            |
| Итого . . . . .                  | 1 003,5                    | Итого . . . . .           | 0,4                        |

| Рецептура монпансье<br>с гляncем | %    | На загрузку |         | На 1 тн. |         | На 1 тн.<br>монпансье |         |
|----------------------------------|------|-------------|---------|----------|---------|-----------------------|---------|
|                                  |      | в нат.      | в с. в. | в нат.   | в с. в. | в нат.                | в с. в. |
| Карамельная масса . . . . .      | 98,5 | 25          | 24,62   | 980,5    | 965,8   | 978,1                 | 963,4   |
| Кофе натуральный . . . . .       | 98   | 0,3         | 0,30    | 11,8     | 11,6    | 11,8                  | 11,6    |
| Сливочное масло . . . . .        | 84   | 0,3         | 0,25    | 11,8     | 9,9     | 11,8                  | 9,9     |
| Итого . . . . .                  | —    | 25,6        | 25,17   | 1 004,1  | 987,3   | 1 001,7               | 984,9   |
| Выход . . . . .                  | 98,4 | —           | 25,09   | 1 000    | 984     | 997,6                 | 981,6   |

| Рецептура карамельной<br>массы | %     | На загруз-<br>ку |         | На 1 тонну |         | На 1 тонну<br>монпансье |         |
|--------------------------------|-------|------------------|---------|------------|---------|-------------------------|---------|
|                                |       | в нат.           | в с. в. | в нат.     | в с. в. | в нат.                  | в с. в. |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85 | 100              | 99,85   | 712,9      | 711,8   | 697,3                   | 696,3   |
| Патока . . . . .               | 78    | 50               | 39,01   | 356,5      | 278,1   | 348,7                   | 272,0   |
| Итого . . . . .                | —     | 150              | 138,85  | 1 069,4    | 989,9   | 1 046,0                 | 968,3   |
| Выход . . . . .                | 98,5  | 140,3            | 138,16  | 1 000      | 985     | 978,1                   | 963,4   |



## РАСХОД СЫРЬЯ

|                            | %     | Сводная рецептура |         | Расход сырья |         |
|----------------------------|-------|-------------------|---------|--------------|---------|
|                            |       | в нат.            | в с. в. | в нат.       | в с. в. |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85 | 702,3             | 701,3   | 705,8        | 704,8   |
| Патока . . . . .           | 78    | 348,7             | 272,0   | 350,4        | 273,2   |
| Кофе натуральный . . . . . | 98    | 11,8              | 11,6    | 11,9         | 11,7    |
| Сливочное масло . . . . .  | 84    | 11,8              | 9,9     | 11,9         | 10,0    |
| Воск . . . . .             | 100   | 0,1               | 0,1     | 0,1          | 0,1     |
| Парафин . . . . .          | 100   | 0,1               | 0,1     | 0,1          | 0,1     |
| Кокосовое масло . . . . .  | 100   | 0,2               | 0,2     | 0,2          | 0,2     |
| Тальк . . . . .            | 100   | 0,5               | 0,5     | 0,5          | 0,5     |
| Итого . . . . .            | —     | 1075,5            | 995,7   | 1080,9       | 1000,6  |
| Выход . . . . .            | 98,4  | 1000              | 984     | 1000         | 984     |

Рецептура № 26

### «ШОКОЛАДНЫЙ ГОРОШЕК»

(с глянцем)

Незавернутая карамель в форме горошка, без начинки. Леденцовая масса из-за добавки тертого какао имеет шоколадный вкус и шоколадную окраску. Поверхность покрыта глянцем. Карамель отформована на гравированных вальцах.

1 кг содержит 800—1200 шт. карамели.  
Влажность карамели 1,5%,—3,0%.

| Рецептура карамели<br>без глянца | %    | В заправку |             | На 1 тонну |             | На 997,6 кг |             |
|----------------------------------|------|------------|-------------|------------|-------------|-------------|-------------|
|                                  |      | в нат.     | в сух. вещ. | в нат.     | в сух. вещ. | в нат.      | в сух. вещ. |
| Карамельная масса . . . . .      | 98,5 | 25         | 24,625      | 980        | 965,3       | 977,6       | 963,0       |
| Тертое какао . . . . .           | 96,5 | 0,6        | 0,579       | 23,5       | 22,7        | 23,4        | 22,6        |
| Итого . . . . .                  | —    | 25,6       | 25,204      | 1003,5     | 988         | 1001,0      | 985,6       |
| Выход . . . . .                  | 98,5 | —          | 25,128      | 1000       | 985         | 997,6       | 982,6       |



| Рецептура гляцеванной карамели | % сухих веществ | На загрузку |              | На 1 тонну |              |
|--------------------------------|-----------------|-------------|--------------|------------|--------------|
|                                |                 | в натуре    | в сухих вещ. | в натуре   | в сухих вещ. |
| Карамель без глянца . . . . .  | 98,5            | 100,0       | 98,5         | 997,6      | 982,6        |
| Сахар в виде сиропа . . . . .  | 99,85           | 0,5         | 0,5          | 5,0        | 5,0          |
| Жировой глянец . . . . .       | 100,0           | 0,04        | 0,04         | 0,4        | 0,4          |
| Тальк . . . . .                | 100,0           | 0,05        | 0,05         | 0,5        | 0,5          |
| Итого . . . . .                | —               | 100,59      | 99,09        | 1 003,5    | 988,5        |
| Выход . . . . .                | 98,5            | 100,24      | 98,74        | 1 000      | 985          |

| Рецептура глянца          | % сух. вещ. | В заправку |           | На 1 тонну |           | На 0,4 кг |           |
|---------------------------|-------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|
|                           |             | в нат.     | сух. вещ. | в нат.     | сух. вещ. | в нат.    | сух. вещ. |
| Воск . . . . .            | 100,0       | 25,0       | 25,0      | 250,75     | 250,75    | 0,1       | 0,1       |
| Парафин . . . . .         | 100,0       | 25,0       | 25,0      | 250,75     | 250,75    | 0,1       | 0,1       |
| Кокосовое масло . . . . . | 100,0       | 50,0       | 50,0      | 501,5      | 501,5     | 0,2       | 0,2       |
| Итого . . . . .           | —           | 100,0      | 100,0     | 1 003,0    | 1 003,0   | 0,4       | 0,4       |
| Выход . . . . .           | 100         | —          | 99,7      | 1 000,0    | 1 000,0   | 0,4       | 0,4       |

| Рецептура карамельной массы | % сух. вещ. | В заправку |           | На 1 тонну |           | На 977,6 |           |
|-----------------------------|-------------|------------|-----------|------------|-----------|----------|-----------|
|                             |             | в нат.     | сух. вещ. | в нат.     | сух. вещ. | в нат.   | сух. вещ. |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85       | 100,0      | 99,85     | 712,9      | 711,8     | 697,0    | 696,0     |
| Патока . . . . .            | 78,0        | 50,0       | 39,00     | 356,5      | 278,1     | 348,5    | 271,8     |
| Итого . . . . .             | —           | 150,0      | 138,85    | 1 069,4    | 989,9     | 1 045,5  | 967,8     |
| Выход . . . . .             | —           | —          | 138,16    | 1 000,0    | 985,0     | 977,6    | 963,0     |



## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ.

| Наименование сырья        | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|---------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .  | 99,85           | 705,0    | 703,9             |
| Патока . . . . .          | 78,0            | 350,0    | 273,0             |
| Какао тертое . . . . .    | 96,5            | 23,5     | 22,7              |
| Воск . . . . .            | 100,0           | 0,1      | 0,1               |
| Парафин . . . . .         | 100,0           | 0,1      | 0,1               |
| Кокосовое масло . . . . . | 100,0           | 0,2      | 0,2               |
| Тальк . . . . .           | 100,0           | 0,5      | 0,5               |
| Итого . . . . .           | —               | 1 079,4  | 1000,5            |

*Рецептура № 27*

### МОНПАНСЬЕ ЛЕДЕНЦОВОЕ

(в сахаре)

Леденцовое монпансье, без начинки, обсыпанное белым сахарным песком. Имеет вид мелких фигурок различной формы и окраски с кисло-сладким вкусом и фруктово-ягодным ароматом. Отформовано на гравированных вальцах. Продается смесью не менее пяти сортов различной окраски, ароматизированных различными эссенциями соответственно цвету.

1 кг содержит 500—900 штук обсыпанного сахаром монпансье.

(Рецептуру см. «Театральный горошек»)

*Рецептура № 28*

### АССОРТИ ЦВЕТНОЕ

Незавернутая леденцовая карамель в виде батончиков без начинки, окрашенных в разный цвет. Обсыпана белым сахарным песком. Имеет кисло-сладкий вкус и фруктово-ягодный аромат. Продается смесью не менее 4-х сортов разной окраски, ароматизированных различными эссенциями соответственно цвету. Карамель отформована на режущей машине, на «китайской» машине, на гравированных вальцах или вручную.

1 кг содержит 250—300 шт. обсыпанной сахаром карамели.

Рецептуру см. «Театральный горошек».



## «ТЕАТРАЛЬНЫЙ ГОРОШЕК»

(в сахаре)

Леденцовое монпансье без начинки. Имеет вид цветного горошка, обсыпанного белым сахарным песком. Отформовано на гравированных вальцах. Продается смесью не менее пяти сортов различной окраски, кисло-сладкого вкуса, ароматизированных различными эссенциями.

1 кг содержит 900—1 200 шт. монпансье, обсыпанного сахаром.

Влажность монпансье 1,5—3%

Кислотность—не ниже 0,6%.

## О к р а с к а

- а) Красная, розовая.
- б) Темно-красная.
- в) Зеленая.
- г) Лиловая.
- д) Оранжевая.
- е) Желтая
- ж) Неокрашенная

## Э с с е н ц и я :

Малиновая, клубничная, земляничная.  
Вишневая.  
Грушевая, сливовая, кюрасо.  
Черносмородиновая.  
Апельсиновая, мандариновая.  
Персиковая.  
Лимонная, абрикосовая.  
Яблочная, крыжовная, ванильная.

| Рецептура карамели<br>необсыпанной   | %<br>сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           | На 901.0 кг   |                           |
|--------------------------------------|----------------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                      |                            | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельн. масса . . .               | 98,5                       | 25            | 24,625                    | 997,0         | 982,1                     | 898,3         | 884,8                     |
| Винокаменная кислота                 | 98,0                       | 0,15          | 0,147                     | 6,0           | 5,9                       | 5,4           | 5,3                       |
| Эссенция 150 . . . . .               | —                          | 0,128         | —                         | 5,0           | —                         | 4,5           | —                         |
| Красная амарант раз-<br>вед. . . . . | }                          | 0,025         | —                         | 1,0           | —                         | 0,9           | —                         |
| Нафтол . . . . .                     |                            |               |                           |               |                           |               |                           |
| Пидигло . . . . .                    |                            |               |                           |               |                           |               |                           |
| Итого . . . . .                      | —                          | 25,303        | 24,772                    | 1 009,0       | 988,0                     | 909,1         | 890,1                     |
| Выход . . . . .                      | 98,5                       | —             | 24,698                    | 1 000         | 985,0                     | 901,0         | 887,5                     |



| Рецептура карамели обсыпанной   | % сухих веществ | На 1 тонну карамели |                   |
|---------------------------------|-----------------|---------------------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре            | В сухих веществах |
| Карамель необсыпанная . . . . . | 98,5            | 901,0               | 887,5             |
| Сахар в виде сиропа . . . . .   | 99,85           | 7,0                 | 7,0               |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 95,0                | 94,9              |
| Итого . . . . .                 | —               | 1 003,0             | 989,4             |
| Выход . . . . .                 | —               | 1 000,0             | 985,0             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 898,3 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100,0      | 99,85             | 712,9      | 711,8             | 640,4       | 639,4             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50,0       | 38,00             | 356,5      | 278,1             | 320,2       | 249,8             |
| Итого . . . . .             | —               | 150,0      | 138,85            | 1 069,4    | 989,9             | 960,6       | 889,2             |
| Выход . . . . .             | 98,5            | —          | 138,16            | 1 000,0    | 985,0             | 898,3       | 884,8             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

|                                   | % сухих веществ. | Количество |                   |
|-----------------------------------|------------------|------------|-------------------|
|                                   |                  | В натуре   | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .          | 99,85            | 745,8      | 744,7             |
| Патока . . . . .                  | 78,0             | 321,7      | 250,9             |
| Виннокаменная кислота . . . . .   | 98,0             | 5,4        | 5,3               |
| Эссенция . . . . .                | —                | 4,5        | —                 |
| Краска амарант разведен . . . . . | —                | —          | —                 |
| » нафтол. » . . . . .             | —                | } 0,9      | —                 |
| » индиго » . . . . .              | —                |            | —                 |
| Итого . . . . .                   | —                | 1 078,3    | 1 000,9           |



## АССОРТИ МЯТНОЕ

Незавернутая леденцовая карамель в виде батончиков, подушечек или фигурок различной формы и окраски с мятным вкусом. Обсыпана белым сахарным песком. Отформована на режущей машине, на пластиконе, на «китайской» машине, на гравированных вальцах или вручную.

1 кг содержит 250—300 шт. обсыпанной сахаром карамели.

| Рецептура карамели, обсыпанной сахаром | % сухих веществ | На 1 тонну карамели |                   |
|----------------------------------------|-----------------|---------------------|-------------------|
|                                        |                 | В натуре            | В сухих веществах |
| Карамель необсыпанная . . . . .        | 98,5            | 901                 | 887,5             |
| Сахар в виде сиропа . . . . .          | 99,85           | 7                   | 7,0               |
| Сахарный песок . . . . .               | 99,05           | 95                  | 94,9              |
| Итого . . . . .                        | —               | 1 003               | 989,4             |
| Выход . . . . .                        | 98,5            | 1 000               | 985,0             |

| Рецептура карамели необсыпанной | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 901 кг |                   |
|---------------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|-----------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре  | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98,5            | 25,0        | 24,625            | 1 003      | 988               | 903,7     | 890,2             |
| Мятная эссенция . . . . .       | —               | 0,2         | —                 | 8          | —                 | 7,2       | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 25,2        | 24,625            | 1 011      | 988               | 910,9     | 890,2             |
| Выход . . . . .                 | 98,5            | —           | 24,551            | 1 000      | 985               | 901,0     | 887,5             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 903,7 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100         | 99,85             | 712,9      | 711,8             | 644,2       | 643,2             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50          | 39,00             | 356,5      | 278,1             | 322,1       | 251,2             |
| Итого . . . . .             | —               | 150         | 138,85            | 1 069,4    | 989,9             | 966,3       | 894,4             |
| Выход . . . . .             | 98,5            | —           | 138,16            | 1 000,0    | 985,0             | 903,7       | 890,2             |





# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

| С ы р ь е                 | % сухих<br>веществ | Количество |                      |
|---------------------------|--------------------|------------|----------------------|
|                           |                    | В натуре   | В сухих<br>веществах |
| Сахарный песок . . . . .  | 99,85              | 749,6      | 748,5                |
| Патока . . . . .          | 78                 | 323,6      | 252,4                |
| Мятная эссенция . . . . . | —                  | 8,0        | —                    |
| Итого . . . . .           | —                  | 1 081,2    | 1 000,9              |
| Выход . . . . .           | 98,5               | 1 000,0    | 985                  |



## II. КАРАМЕЛЬ С ФРУКТОВО-ЯГОДНЫМИ НАЧИНКАМИ

Рецептура № 1

### «СВЕТОФОР»

Завернутая карамель овальной формы с рисунком штампа на поверхности, с прозрачной оболочкой и фруктовой начинкой. Отформована на пластике. Завернута в однокрасочную этикетку из парафинированной бумаги, без подвертки.

1 кг содержит 110—130 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 6—8 %.

| Рецептура незавернутой карамели        | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   |
|----------------------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                        |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .            | 98              | 22,0        | 21,560            | 663,3      | 650,0             |
| Фруктовая начинка . . . . .            | 84              | 11,0        | 9,240             | 331,7      | 278,6             |
| Виннокаменная к-та . . . . .           | 98              | 0,14        | 0,137             | 4,2        | 4,1               |
| Малиновая эссенция 20 мл . . . . .     | —               | 0,017       | —                 | 0,5        | —                 |
| Апельсиновая эссенция 100 мл . . . . . | —               | 0,085       | —                 | 2,6        | —                 |
| Итого . . . . .                        | —               | 33,242      | 30,937            | 1002,3     | 932,7             |
| Выход . . . . .                        | 93              | —           | 30,844            | 1000       | 930               |

| Рецептура фруктовой начинки        | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 331,7 кг |                   |
|------------------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                    |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Светлая яблочная начинка . . . . . | 84,0            | 100,00      | 84,0              | 958,0      | 804,7             | 317,8       | 266,9             |
| Эссенция апельсиновая . . . . .    | —               | 0,17        | —                 | 1,6        | —                 | 0,5         | —                 |
| Примас мандариновый . . . . .      | 68,0            | 5,55        | 3,77              | 53,2       | 36,2              | 17,6        | 12,0              |
| Амарант разведенный . . . . .      | —               | 0,23        | —                 | 2,2        | —                 | 0,7         | —                 |
| Итого . . . . .                    | —               | 105,95      | 87,77             | 1015,0     | 840,9             | 336,6       | 278,9             |
| Выход . . . . .                    | 84,0            | —           | 87,68             | 1000       | 840               | 331,7       | 278,6             |



| Рецептура светлой<br>яблочной начинки | %<br>сухих<br>веще-<br>ств | На загрузку   |                           | На 1 тонну    |                           | На 317,8 кг   |                           |
|---------------------------------------|----------------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                       |                            | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .              | 99,85                      | 100           | 99,85                     | 559,6         | 558,8                     | 177,8         | 177,5                     |
| Патока . . . . .                      | 78,0                       | 50            | 39,00                     | 279,8         | 218,2                     | 88,9          | 69,4                      |
| Яблочное пюре . . . . .               | 10                         | 105           | 10,50                     | 587,6         | 58,8                      | 186,7         | 18,7                      |
| Молочная кислота . . . . .            | 50                         | 3             | 1,50                      | 16,8          | 8,4                       | 5,3           | 2,7                       |
| Итого . . . . .                       | —                          | 258           | 150,85                    | 1 443,8       | 844,2                     | 458,7         | 268,3                     |
| Выход . . . . .                       | 84                         | —             | 150,09                    | 1 000         | 840                       | 317,8         | 266,9                     |

| Рецептура карамель-<br>ной массы | %<br>сухих<br>веще-<br>ств | На загрузку   |                           | На 1 тонну    |                           | На 663,3 кг   |                           |
|----------------------------------|----------------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                  |                            | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85                      | 100           | 99,85                     | 709,3         | 708,2                     | 470,5         | 469,8                     |
| Патока . . . . .                 | 78,00                      | 50            | 39,00                     | 354,7         | 276,7                     | 235,3         | 183,5                     |
| Итого . . . . .                  | —                          | 150           | 138,85                    | 1 064,0       | 984,9                     | 705,8         | 653,3                     |
| Выход . . . . .                  | 98,0                       | 141           | 138,16                    | 1 000         | 980                       | 663,3         | 650,0                     |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| №<br>п/п. | С ы р ь е                            | %<br>сухих<br>веществ | Количество    |                           |
|-----------|--------------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|
|           |                                      |                       | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| 1         | Сахарный песок . . . . .             | 99,85                 | 654,5         | 653,5                     |
| 2         | Патока . . . . .                     | 78                    | 327,3         | 255,3                     |
| 3         | Яблочное пюре . . . . .              | 10                    | 188,5         | 18,8                      |
| 4         | Виннокаменная кислота . . . . .      | 98                    | 4,2           | 4,1                       |
| 5         | Молочная кислота . . . . .           | 50                    | 5,4           | 2,7                       |
| 6         | Припас мандариновый . . . . .        | 68                    | 17,8          | 12,1                      |
| 7         | Апельсиновая эссенция . . . . .      | —                     | 3,1           | —                         |
| 8         | Малиновая » . . . . .                | —                     | 0,5           | —                         |
| 9         | Краска амарант разведенная . . . . . | —                     | 0,7           | —                         |
|           | Итого . . . . .                      | —                     | 1 202,0       | 946,5                     |



**«ПУНШЕВАЯ»**

Завернутая карамель удлиненно-овальной формы или в виде подушечки с непрозрачной розовой оболочкой, и фруктовой начинкой.

Отформована на пластиконе или линейной машине. Завернута в этикетку из парафинированной бумаги без подвертки или из печатной бумаги с подверткой.

1 кг содержит 110—120 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 6—8%.

| Рецептура карамели              | В сухих<br>веще-<br>ствах | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|---------------------------------|---------------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                 |                           | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98                        | 24,0          | 23,520                    | 647,3         | 634,4                     |
| Фруктовая начинка . . . . .     | 84                        | 13,0          | 10,920                    | 350,6         | 294,5                     |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98                        | 0,15          | 0,147                     | 4,0           | 3,9                       |
| Пуншевая эссенция . . . . .     | —                         | 0,15          | —                         | 4,0           | —                         |
| Краска амарант разв. . . . .    | —                         | 0,025         | —                         | 0,7           | —                         |
| Итого . . . . .                 | —                         | 37,325        | 34,587                    | 1 006,6       | 932,8                     |
| Выход . . . . .                 | 93                        | —             | 34,483                    | 1 000         | 930                       |

| Рецептура начинки          | %<br>сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           | На 350,6 кг   |                           |
|----------------------------|----------------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                            |                            | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Пюре яблочное . . . . .    | 10,0                       | 77,0          | 7,7                       | 209,4         | 20,9                      | 73,4          | 7,3                       |
| Подварка яблочная. . . . . | 70,0                       | 77,0          | 53,9                      | 209,4         | 146,6                     | 73,4          | 51,4                      |
| Молочная кислота . . . . . | 50,0                       | 6,0           | 3,0                       | 16,3          | 8,1                       | 5,7           | 2,8                       |
| Сахар песок . . . . .      | 99,85                      | 177,0         | 176,7                     | 481,6         | 480,9                     | 168,8         | 168,5                     |
| Патока . . . . .           | 78,00                      | 88,5          | 69,0                      | 240,8         | 187,8                     | 84,4          | 65,8                      |
| Итого . . . . .            | —                          | 425,5         | 310,3                     | 1 157,5       | 844,3                     | 405,7         | 295,8                     |
| Выход . . . . .            | 84                         | —             | 308,8                     | 1 000,0       | 840,0                     | 350,6         | 294,5                     |

Примечание: В рецептуру начинки допускается заменять сахар и патоку крошками фруктовых сортов карамели.



| Рецептура карамель-<br>ной массы | % сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           | На 647,3 кг   |                           |
|----------------------------------|-------------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                  |                         | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85                   | 100           | 99,85                     | 709,3         | 708,2                     | 459,1         | 458,4                     |
| Патока . . . . .                 | 78,0                    | 50            | 39,00                     | 354,7         | 276,7                     | 229,6         | 179,1                     |
| Итого . . . . .                  | —                       | 150           | 138,85                    | 1 064,0       | 984,9                     | 688,7         | 637,5                     |
| Выход . . . . .                  | 98,0                    | 141           | 138,16                    | 1 000,0       | 980,0                     | 647,3         | 634,4                     |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                      | % сухих<br>веществ | Количество    |                     |
|--------------------------------|--------------------|---------------|---------------------|
|                                |                    | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85              | 633,7         | 632,8               |
| Патока . . . . .               | 78,00              | 316,9         | 247,2               |
| Пюре яблочное . . . . .        | 10,0               | 74,1          | 7,4                 |
| Подварка яблочная . . . . .    | 70,0               | 74,1          | 51,9                |
| Виннокамен. кислота . . . . .  | 98                 | 4,0           | 3,9                 |
| Молочная кислота . . . . .     | 50                 | 5,7           | 2,8                 |
| Пуншевая эссенция . . . . .    | —                  | 4,0           | —                   |
| Краска амарант развед. . . . . | —                  | 0,7           | —                   |
| Итого . . . . .                | —                  | 1 113,2       | 946,0               |

Рецептура № 3

### «ЗАГАДКА»

Завернутая карамель в виде продолговатой подушечки с гладкой белой непрозрачной оболочкой и фруктовой начинкой. Отформована на линейно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и многокрасочную этикетку из печатной бумаги, с текстом загадок и рисунками соответствующих сюжетов.

1 кг содержит 96—100 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 6% до 7%.

Рецептура и расход сырья тот же, что и на карамель «Пуншевую», за исключением краски.



## «С Е В Е Р»

Завернутая карамель в виде плоской подушечки с белой непрозрачной оболочкой и клюквенной начинкой. Отформована на линейно-режущей машине с цепями «лопатка». Завернута в красочную этикетку из печатной бумаги и парафинированную подвертку.

1 кг содержит 95—120 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели—9%.

| Рецептура незавернутой карамели    | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                    |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98              | 24         | 23,520            | 647,3      | 634,4             |
| Клюквенная начинка . . . . .       | 84              | 13         | 10,920            | 350,6      | 294,5             |
| Винокаменная кислота . . . . .     | 98              | 0,15       | 0,147             | 4,0        | 3,9               |
| Клюквен. эссенция 150 мл . . . . . | —               | 0,127      | —                 | 3,4        | —                 |
| Итого . . . . .                    | —               | 37,277     | 34,587            | 1 005,3    | 932,8             |
| Выход . . . . .                    | 93              | —          | 34,483            | 1 000      | 930               |

| Рецептура начинки                | В сухих веществ. | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 350,6 кг |                   |
|----------------------------------|------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                  |                  | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85            | 100        | 99,85             | 557,8      | 556,97            | 195,56      | 195,27            |
| Штока . . . . .                  | 78               | 50         | 39                | 278,9      | 217,54            | 97,78       | 76,26             |
| Шюре яблочное . . . . .          | 10               | 55         | 5,5               | 306,8      | 30,68             | 107,56      | 10,76             |
| Шюре клюквенное . . . . .        | 10               | 55         | 5,5               | 306,8      | 30,68             | 107,56      | 10,76             |
| Молочная кислота . . . . .       | 50               | 3          | 1,5               | 16,7       | 8,35              | 5,85        | 2,95              |
| Порошок амарант развед . . . . . | —                | 0,35       | —                 | 2,0        | —                 | 0,7         | —                 |
| Итого . . . . .                  | —                | 263,35     | 151,35            | 1 469,0    | 844,22            | 515,01      | 296,00            |
| Выход . . . . .                  | 84               | —          | 150,59            | 1 000      | 840               | 350,6       | 294,5             |



| Рецептура карамель-<br>ной массы | % сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           | На 647,3 кг   |                           |
|----------------------------------|-------------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                  |                         | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85                   | 100           | 99,85                     | 709,3         | 708,2                     | 459,1         | 458,4                     |
| Патока . . . . .                 | 78                      | 50            | 39                        | 354,7         | 276,7                     | 229,6         | 179,1                     |
| Итого . . . . .                  | —                       | 150           | 138,85                    | 1064          | 984,9                     | 688,7         | 637,5                     |
| Выход . . . . .                  | 98                      | 141           | 138,16                    | 1000          | 980,0                     | 647,3         | 634,4                     |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                            | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|--------------------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .             | 99,85              | 661,10   | 660,05               |
| Патока . . . . .                     | 78,—               | 329,92   | 257,33               |
| Пюре яблочное . . . . .              | 10,—               | 108,55   | 10,86                |
| » клюквенное . . . . .               | 10,—               | 108,55   | 10,86                |
| Виннокаменная кислота . . . . .      | 98,—               | 4,01     | 3,93                 |
| Клюквенная эссенция . . . . .        | —                  | 3,4      | —                    |
| Молочная кислота . . . . .           | 50                 | 5,85     | 2,95                 |
| Краска амарант разведенная . . . . . | —                  | 0,7      | —                    |
| Итого . . . . .                      | —                  | 1 222,08 | 945,98               |



## «ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ БУКЕТ»

Завернутая карамель овальной формы с рисунком штампа на поверхности с непрозрачной обложкой и с фруктово-ягодной начинкой. Отформована на иластиконе. Завернута в однокрасочную этикетку из парафинированной бумаги без подвертки.

Начинка изготавливается с фруктово-ягодными подварками, ароматизируется и окрашивается соответственно названию сорта.

1 кг содержит 110—130 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 6—8%.

| Рецептура незавернутой карамели | %    | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------|------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                 |      | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98   | 22,0       | 21,560            | 663,3      | 650,0             |
| Начинка по сорту . . . . .      | 84   | 11,0       | 9,240             | 331,7      | 278,6             |
| Виннокаменная кислота . . . .   | 98   | 0,14       | 0,137             | 4,2        | 4,1               |
| Эссенция по сорту 120 куб. см.  | —    | 0,102      | —                 | 3,1        | —                 |
| Краска амрант разведенная . .   | —    | 0,030      | —                 | 0,9        | —                 |
| » индиго »                      | —    | 0,010      | —                 | 0,3        | —                 |
| Итого . . . . .                 | —    | 33,282     | 30,937            | 1 003,5    | 932,7             |
| Выход . . . . .                 | 93,0 | —          | 30,844            | 1 000      | 930               |

| Рецептура фруктово-ягодной начинки | %     | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 331,7 кг |                   |
|------------------------------------|-------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                    |       | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .           | 99,85 | 177        | 176,7             | 481,6      | 480,9             | 159,6       | 159,3             |
| Патока . . . . .                   | 78,0  | 88,5       | 69,0              | 240,8      | 187,8             | 79,8        | 62,2              |
| Шоко яблочное . . . . .            | 10,0  | 77         | 7,7               | 209,4      | 20,9              | 69,4        | 6,9               |
| Подварка ягодная . . . . .         | 70,0  | 77         | 53,9              | 209,4      | 146,6             | 69,4        | 48,6              |
| Кислота молочная . . . . .         | 50,0  | 6,0        | 3,0               | 16,3       | 8,1               | 5,3         | 2,7               |
| Итого . . . . .                    | —     | 425,5      | 310,3             | 1157,8     | 844,3             | 383,5       | 279,7             |
| Выход . . . . .                    | 84,0  | —          | 308,8             | 1000       | 840               | 331,7       | 278,3             |

Примечание. В рецептуру допускается вводить крошки фруктовой карамели взамен сахара и патоки.





| Рецептура карамельной массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 663,3 кг   |                             |
|-----------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                             |       | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 470,5         | 469,8                       |
| Патока . . . . .            | 78    | 50            | 39,0                        | 354,7         | 276,7                       | 235,3         | 183,5                       |
| Итого . . . . .             | —     | 150           | 138,85                      | 1064,0        | 984,9                       | 705,8         | 653,3                       |
| Выход . . . . .             | 98    | 141           | 138,16                      | 1 000         | 980,0                       | 663,3         | 650,0                       |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                            | % сухих<br>веществ | Количество |                      |
|--------------------------------------|--------------------|------------|----------------------|
|                                      |                    | в натуре   | В сухих<br>веществах |
| Сахарный песок . . . . .             | 99,85              | 636,0      | 635,05               |
| Патока . . . . .                     | 78,0               | 318,0      | 248,04               |
| Пюре яблочное . . . . .              | 10,0               | 70,1       | 7,01                 |
| Подварка ягодная . . . . .           | 70,0               | 70,1       | 49,06                |
| Кислота молочная . . . . .           | 50                 | 5,4        | 2,70                 |
| » виннокаменная . . . . .            | 98                 | 4,2        | 4,13                 |
| Эссенция по сорту . . . . .          | —                  | 3,1        | —                    |
| Краска амарант разведенная . . . . . | —                  | 0,9        | —                    |
| » индиго » . . . . .                 | —                  | 0,3        | —                    |
| Итого . . . . .                      | —                  | 1 108,1    | 945,99               |

По этой же рецептуре изготавливается карамель «Виктория», подкрашенная в розовый цвет с клубничной подваркой и эссенцией.

### Рецептура № 6

#### «ЕЛОВЫЕ ШИШКИ»

Завернутая карамель овальной формы с непрозрачной розовой оболочкой и клюквенной начинкой. Отформована на пластиконе. Завернута в цветной парафинированный этикет без подvertки.

1 кг содержит 100—120 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 6—9%.

Изготавливается по рецептуре карамели «Север» с добавлением при разделке 5,5 кг спирта и 0,6 кг амаранта.



## «ЛЕСНАЯ»

Завернутая карамель в виде подушечки с непрозрачной белой, розовой или зеленой оболочкой и клюквенной начинкой. Отформована на прессе или на линейно-режущей машине. Завернута в красочную этикетку из печатной бумаги с парафинированной подверткой.

1 кг содержит 110—130 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 6—9%.

Изготавливается по рецептуре карамели «Север» с добавлением краски амарант 0,3, нафтол 0,3 и индиго 0,1.

## Рецептура № 8

## «МИЧУРИНСКАЯ»

Завернутая карамель в виде подушечки с прозрачной лиловой оболочкой и фруктово-ягодной начинкой черно-смородинового вкуса. Отформована на линейной машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочный этикет из печатной бумаги.

1 кг содержит от 145—170 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 6—8%.

| Рецептура карамели           | %    | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|------------------------------|------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                              |      | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .  | 98   | 18         | 17,640            | 641,1      | 628,3             |
| Фруктово-ягодная начинка . . | 83   | 10         | 8,300             | 356,2      | 295,6             |
| Виннокаменная кислота . . .  | 98   | 0,11       | 0,108             | 3,9        | 3,8               |
| Черносмород. эссенция 90 мл. | —    | 0,077      | —                 | 2,7        | —                 |
| Краска амарант разведенная   | —    | 0,035      | —                 | 1,3        | —                 |
| » индиго » . . . . .         | —    | 0,005      | —                 | 0,2        | —                 |
| Итого . . . . .              | —    | 28,227     | 26,048            | 1 005,4    | 927,7             |
| Выход . . . . .              | 92,5 | —          | 25,970            | 1 000      | 925               |



| Рецептура фруктово-ягодной начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 356,2 кг |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                    |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .           | 99,85           | 114,0      | 113,8             | 292,6      | 292,0             | 104,2       | 104,07            |
| Патока . . . . .                   | 78,0            | 114,0      | 88,9              | 292,6      | 228,2             | 104,2       | 81,3              |
| Подварка черносмородиновая         | 70,0            | 152,0      | 106,4             | 390,1      | 273,1             | 138,9       | 97,2              |
| Пюре яблочное . . . . .            | 10,0            | 152,0      | 15,2              | 390,1      | 39,0              | 138,9       | 13,9              |
| Кислота молочная . . . . .         | 50,0            | 1,5        | 0,75              | 3,8        | 1,9               | 1,4         | 0,7               |
| Эссенция черносмородиновая .       | —               | 1,14       | —                 | 2,9        | —                 | 1,0         | —                 |
| Амарант разведенный . . . . .      | —               | 0,09       | —                 | 0,2        | —                 | 0,07        | —                 |
| Итого . . . . .                    | —               | 534,73     | 325,05            | 1 372,3    | 834,2             | 488,67      | 297,13            |
| Выход . . . . .                    | 83              | —          | 323,42            | 1 000,0    | 830               | 356,2       | 295,64            |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 641,1 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 454,7       | 454,0             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,0              | 354,7      | 276,7             | 227,4       | 177,4             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 682,1       | 631,4             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980               | 641,1       | 628,3             |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                            | %     | Количество |                   |
|--------------------------------------|-------|------------|-------------------|
|                                      |       | в натуре   | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .             | 99,85 | 564,4      | 563,6             |
| Патока . . . . .                     | 78,0  | 334,2      | 260,7             |
| Подварка черносмородиновая . . . . . | 70,0  | 140,2      | 98,1              |
| Нюре яблочное . . . . .              | 10,0  | 140,2      | 14,0              |
| Кислота молочная . . . . .           | 50,0  | 1,4        | 0,7               |
| Эссенция черносмородиновая . . . . . | —     | 3,7        | —                 |
| Амарант разведен . . . . .           | —     | 1,4        | —                 |
| Индиго » . . . . .                   | —     | 0,2        | —                 |
| Виннокаменная кислота . . . . .      | 98    | 3,9        | 3,8               |
| Итого . . . . .                      | —     | 1 189,6    | 940,90            |

## «А З Б У К А»

Завернутая карамель в виде подушечки с непрозрачной оболочкой и светлой яблочной начинкой. Отформована на прессе или линейной режущей машине. Завернута в этикетку из печатной бумаги с подверткой. На этикетках серия рисунков предметов и букв алфавита. Карамель продается на вес и расфасованной в пакетах. В смеси должен быть полный набор букв алфавита.

1 кг содержит 100—110 шт. завернутой карамели.

Рецептура—см. сорт «Народная-десертная».

Рецептура № 9

## «Я Б Л О К О»

Завернутая карамель в виде продолговатой подушечки с непрозрачной белой оболочкой и фруктовой начинкой. Отформована на линейно-режущей машине. Завернута в красочную этикетку и парафинированную подвертку.

1 кг содержит 95—110 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 6—8%.

| Рецептура карамели                              | %  | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-------------------------------------------------|----|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                                 |    | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .                     | 98 | 24,0       | 23,520            | 647,3      | 634,4             |
| Яблочная начинка . . . . .                      | 84 | 13,0       | 10,920            | 350,6      | 294,5             |
| Виннокаменная кислота . . . . .                 | 98 | 0,15       | 0,147             | 4,0        | 3,9               |
| Яблочная эссенция 150 см <sup>3</sup> . . . . . | —  | 0,128      | —                 | 3,5        | —                 |
| Итого . . . . .                                 | —  | 37,278     | 34,587            | 1 005 4    | 932,8             |
| Выход . . . . .                                 | 93 | —          | 34,483            | 1 000      | 930               |



| Рецептура яблочной начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 350,6 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 100        | 99,85             | 559,6      | 558,8             | 196,2       | 195,9             |
| Патока . . . . .           | 78              | 50         | 39,0              | 279,8      | 218,2             | 98,1        | 76,5              |
| Яблочное пюре . . . . .    | 10              | 105        | 10,5              | 587,6      | 58,8              | 206,0       | 20,6              |
| Молочная кислота . . . . . | 50              | 3,0        | 1,5               | 16,8       | 8,4               | 5,9         | 3,0               |
| Итого . . . . .            | —               | 258,0      | 150,85            | 1 443,8    | 844,2             | 506,2       | 296,0             |
| Выход . . . . .            | 84              | —          | 150,10            | 1 000,0    | 840,0             | 350,6       | 294,5             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 647,3 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 459,1       | 458,4             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,0              | 354,7      | 276,7             | 229,6       | 179,1             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 688,7       | 637,5             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980,0             | 647,3       | 634,4             |

#### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | % сухих веществ | Количество |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|
|                                 |                 | в натуре   | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 661,0      | 660,0             |
| Патока . . . . .                | 78,0            | 330,0      | 257,4             |
| Яблочное пюре . . . . .         | 10              | 208,0      | 20,8              |
| Молочная кислота . . . . .      | 50              | 6,0        | 3,0               |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98              | 4,0        | 3,9               |
| Яблочная эссенция . . . . .     | —               | 3,5        | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 1 2 2,5    | 945,1             |

По этой же рецептуре изготавливается карамель «Груша» и «Айва» с заменой эссенции.



## ДЕССЕРТНАЯ (НАРОДНАЯ)

Завернутая карамель в виде подушечки с гладкой неокрашенной прозрачной оболочкой и светлой яблочной начинкой. Отформована на линейно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку на печатной бумаге с различными рисунками. Продаваемая в розницу карамель должна иметь одинаковую этикетку.

1 кг содержит 100—110 штук завернутой карамели.

Влажность карамели 6—8%.

| Рецептура карамели                             | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|------------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                                |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .                    | 98              | 23         | 22,540            | 638,6      | 625,8             |
| Яблочная начинка . . . . .                     | 84              | 13         | 10,920            | 360,9      | 303,2             |
| Виннокаменная кислота . . . . .                | 98              | 0,14       | 0,137             | 3,9        | 3,8               |
| Ромовая эссенция 120 см <sup>3</sup> . . . . . | —               | 0,102      | —                 | 3,0        | —                 |
| Итого . . . . .                                | —               | 36,242     | 33,597            | 1 006,4    | 932,8             |
| Выход . . . . .                                | 93              | —          | 33,496            | 1 000      | 930               |

| Рецептура начинки          | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 360,9 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 100        | 99,85             | 559,6      | 558,8             | 202,0       | 201,7             |
| Патока . . . . .           | 78,0            | 50         | 39,00             | 279,8      | 218,2             | 101,0       | 78,7              |
| Яблочное пюре . . . . .    | 10,0            | 105        | 10,50             | 587,6      | 58,8              | 212,1       | 21,2              |
| Молочная кислота . . . . . | 50,0            | 3          | 1,50              | 16,8       | 8,4               | 6,0         | 3,0               |
| Итого . . . . .            | —               | 258,0      | 150,85            | 1 443,8    | 844,2             | 521,1       | 304,6             |
| Выход . . . . .            | 84,0            | —          | 150,10            | 1 000      | 840               | 360,9       | 303,2             |



| Рецептура карамельной массы | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 638,6 кг   |                                |
|-----------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                             |       | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 453,0         | 452,3                          |
| Патока . . . . .            | 78    | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 226,5         | 176,7                          |
| Итого . . . . .             | —     | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 679,5         | 629,0                          |
| Выход . . . . .             | 98    | 141           | 138,16                         | 1 000         | 980                            | 638,6         | 625,8                          |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТЫЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | %     | Количество |                      |
|---------------------------------|-------|------------|----------------------|
|                                 |       | в натуре   | в сухих<br>веществах |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85 | 661,3      | 660,30               |
| Патока . . . . .                | 78    | 330,1      | 257,45               |
| Яблочное пюре . . . . .         | 10,0  | 213,6      | 21,36                |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98    | 3,9        | 3,83                 |
| Молочная кислота . . . . .      | 50    | 6,1        | 3,05                 |
| Ромовая эссенция . . . . .      | —     | 3,0        | —                    |
| Итого . . . . .                 | —     | 1 218,0    | 945,99               |



## «Л И М О Н»

Завернутая карамель в виде плоской подушечки с прозрачной желтой оболочкой и яблочной начинкой лимонного вкуса. Отформована на линейно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 100—125 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 6—8%.

| Рецептура незавернутой карамели           | В сухих веществах | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-------------------------------------------|-------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                           |                   | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .               | 98                | 24,0       | 23,520            | 647,3      | 634,4             |
| Лимонная начинка . . . . .                | 84                | 13,0       | 10,920            | 350,6      | 294,5             |
| Виннокаменная кислота . . . .             | 98                | 0,15       | 0,147             | 4,0        | 3,9               |
| Лимонная эссенция 150 см <sup>3</sup> . . | —                 | 0,128      | —                 | 3,5        | —                 |
| Краска нафтол. разв. . . . .              | —                 | 0,025      | —                 | 0,7        | —                 |
| Итого . . . . .                           | —                 | 37,303     | 34,587            | 1 006,1    | 932,8             |
| Выход . . . . .                           | 93                | —          | 34,483            | 1 000      | 930               |

| Рецептура яблочно-лимонной начинки | %     | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 350,6 кг |                   |
|------------------------------------|-------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                    |       | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .           | 99,85 | 92,58      | 92,44             | 516,4      | 515,6             | 181,1       | 180,8             |
| Патока . . . . .                   | 78,0  | 50         | 39,0              | 278,9      | 217,5             | 97,8        | 76,3              |
| Яблочное пюре . . . . .            | 10,0  | 92         | 9,2               | 513,0      | 51,3              | 179,8       | 18,0              |
| Припас лимонный . . . . .          | 67,0  | 13,0       | 8,71              | 72,5       | 48,6              | 25,4        | 17,0              |
| Кислота молочная . . . . .         | 50,0  | 3,0        | 1,5               | 16,8       | 8,4               | 5,9         | 3,0               |
| Итого . . . . .                    | —     | 250,58     | 150,85            | 1 397,6    | 841,4             | 490,0       | 295,1             |
| Выход . . . . .                    | 84    | —          | 150,54            | 1 000      | 840               | 350,6       | 294,5             |





| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 647,3 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 459,1       | 458,4             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,0              | 354,7      | 276,7             | 229,6       | 179,1             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 688,7       | 637 5             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 647,3       | 634,4             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                           | % сухих веществ | Количество |                   |
|-------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|
|                                     |                 | в натуре   | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .            | 99,85           | 646,5      | 645,5             |
| Патока . . . . .                    | 78,0            | 329,9      | 257,3             |
| Яблочное пюре . . . . .             | 10,0            | 181,5      | 18,2              |
| Припас лимонный . . . . .           | 67              | 25,6       | 17,2              |
| Кислота молочная . . . . .          | 50              | 6,0        | 3,0               |
| » виннокаменная . . . . .           | 98              | 4,0        | 3,9               |
| Эссенция лимонная . . . . .         | —               | 3,5        | —                 |
| Краска нафтол разведенная . . . . . | —               | 0,7        | —                 |
| Итого . . . . .                     | —               | 1 197,7    | 945,1             |



## «МАНДАРИН»

Завернутая карамель в виде плоской подушечки с прозрачной оранжевой оболочкой и фруктовой начинкой. Отформована на линейно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 100—125 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 6—8%.

| Рецептура карамели                        | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                           |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .               | 98              | 24,0       | 23,520            | 647,3      | 634,4             |
| Мандариновая начинка . . . .              | 84              | 13,0       | 10,920            | 350,6      | 294,5             |
| Виннокаменная кислота . . . .             | 98              | 0,15       | 0,147             | 4,0        | 3,9               |
| Мандаринов эссенция 150 см <sup>3</sup> . | —               | 0,128      | —                 | 3,5        | —                 |
| Краска нафгол разведенная . .             | —               | 0,025      | —                 | 0,7        | —                 |
| » амарант » . . . . .                     | —               | 0,010      | —                 | 0,3        | —                 |
| Итого . . . . .                           | —               | 37,313     | 34,587            | 1 006,4    | 932,8             |
| Выход . . . . .                           | 93              | —          | 34,483            | 1 000      | 330               |

| Рецептура мандариновой начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 350,6 кг |                   |
|--------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85           | 92,58      | 92,44             | 516,4      | 515,6             | 181,1       | 180,8             |
| Патока . . . . .               | 78,0            | 50         | 39,0              | 278,9      | 217,5             | 97,8        | 76,3              |
| Яблочное пюре . . . . .        | 10,0            | 92         | 9,2               | 513,0      | 51,3              | 179,8       | 18,0              |
| Припас мандариновый . . . . .  | 67,0            | 13,0       | 8,71              | 72,5       | 48,6              | 25,4        | 17,0              |
| Кислота молочная . . . . .     | 50,0            | 3,0        | 1,5               | 16,8       | 8,4               | 5,9         | 3,0               |
| Итого . . . . .                | —               | 250,58     | 150,85            | 1 397,6    | 841,4             | 490,0       | 295,1             |
| Выход . . . . .                | 84,0            | —          | 150,54            | 1 000      | 840               | 350,6       | 204,5             |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 647,3 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 459,1       | 458,4             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,0              | 354,7      | 276,7             | 229,6       | 179,1             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 688,7       | 637,5             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980,0             | 647,3       | 634,4             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                        | % сухих веществ | Количество |                   |
|----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|
|                                  |                 | в натуре   | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85           | 646,5      | 645,5             |
| Патока . . . . .                 | 78,0            | 329,9      | 257,3             |
| Яблочное пюре . . . . .          | 10,0            | 181,5      | 18,2              |
| Припас мандариновый . . . . .    | 67,0            | 25,6       | 17,2              |
| Кислота молочная . . . . .       | 50              | 6,0        | 3,0               |
| Эссенция мандариновая . . . . .  | —               | 3,5        | —                 |
| Краска нафтол разведен . . . . . | —               | 0,7        | —                 |
| » амарант » . . . . .            | —               | 0,3        | —                 |
| Кислота виннокаменная . . . . .  | 98              | 4,00       | 3,9               |
| Итого . . . . .                  | —               | 1 198,0    | 945,1             |

По этой же рецептуре изготавливается карамель «апельсин» с заменой припаса мандаринового на апельсиновый и эссенции мандариновой на апельсиновую.



## «В И Ш Н Я»

Завернутая карамель в виде продолговатой или плоской подушечки с непрозрачной вишневого цвета оболочкой, и фруктовой начинкой. Отформована на линейно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 95—120 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 6—8%.

| Рецептура карамели             | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|--------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .    | 98              | 24,0       | 23,520            | 647,3      | 634,4             |
| Вишневая начинка . . . . .     | 84              | 13,0       | 10,920            | 350,6      | 294,5             |
| Виннокаменная кислота . . . .  | 98              | 0,15       | 0,147             | 4,0        | 3,9               |
| Вишневая эссенц. 150 мл. . . . | —               | 0,128      | —                 | 3,5        | —                 |
| Краска амарант разведенная     | —               | 0,025      | —                 | 0,7        | —                 |
| » индиго »                     | —               | 0,005      | —                 | 0,15       | —                 |
| Итого . . . . .                | —               | 37,308     | 34,587            | 1006,25    | 932,8             |
| Выход . . . . .                | 93              | —          | 34,483            | 1000       | 930,0             |

| Рецептура вишневой начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 350,6 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 100,0      | 99,85             | 557,8      | 557,0             | 195,6       | 195,3             |
| Патока . . . . .           | 78              | 50,0       | 39,0              | 278,9      | 217,5             | 97,8        | 76,3              |
| Яблочное пюре . . . . .    | 10              | 70,0       | 7,0               | 390,5      | 39,0              | 136,9       | 13,7              |
| Вишневое пюре . . . . .    | 10              | 35,0       | 3,5               | 195,2      | 19,5              | 68,4        | 6,9               |
| Молочная кислота . . . . . | 50              | 3,0        | 1,5               | 16,8       | 8,4               | 5,9         | 3,0               |
| Итого . . . . .            | —               | 258,0      | 150,85            | 1 439,2    | 841,4             | 504,4       | 295,2             |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 647,3 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 459,1       | 458,4             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,0              | 354,7      | 276,7             | 229,6       | 179,1             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 688,7       | 637,5             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980,0             | 647,3       | 634,4             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                         | % сухих веществ | Количество |                   |
|-----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|
|                                   |                 | В натуре   | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .          | 99,85           | 661,0      | 660,0             |
| Патока . . . . .                  | 78              | 330        | 257,4             |
| Яблочное пюре . . . . .           | 10              | 138,0      | 13,8              |
| Вишневое пюре . . . . .           | 10              | 69,2       | 6,9               |
| Виннокаменная кислота . . . . .   | 98              | 4,0        | 3,9               |
| Эссенция вишневая . . . . .       | —               | 3,5        | —                 |
| Краска амарант разведен . . . . . | —               | 0,7        | —                 |
| » индиго » . . . . .              | —               | 0,2        | —                 |
| Молочная кислота . . . . .        | 50              | 6,0        | 3,0               |
| Итого . . . . .                   | —               | 1 212,6    | 945,0             |

Рецептура № 14

### ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА, КРАСНАЯ СМОРОДИНА, КЛУБНИКА, СЛИВА, АБРИКОС, МАЛИНА, РЯБИНА, КЛЮКВА, КРЫЖОВНИК, КИЗИЛ, ПЕРСИК, БАРБАРИС, БРУСНИКА

Завернутая карамель в виде продолговатой или плоской подушечки с непрозрачной оболочкой, окрашенной под цвет ягоды и с фруктовой начинкой с добавлением фруктово-ягодного пюре, название которого носит. Завернута в парафинированную подветку и красочную этикетку из печатной бумаги. Отформована на линейно-режущей машине.

1 кг содержит 95—120 штук завернутой карамели.

Влажность карамели 6%—8%.

Все эти виды карамели изготавливаются по той же рецептуре, что и карамель «вишня» с заменой вишневого пюре—ягодным пюре, название которого носит (черная смородина—черносмородиновым пюре) данный сорт и заменой эссенции соответствующей ее вкусу.



## «НЕЖИНСКАЯ РЯБИНА»

Завернутая карамель овально-удлиненной формы или в виде продолговатой подушечки с прозрачной неокрашенной оболочкой и рябиновой начинкой, сбитой на белках. Отформована на прессе или пластиконе. Завернута в этикетку из печатной бумаги с подверткой. Продается на вес.

1 кг содержит 95—110 шт завернутой карамели.

Влажность карамели 7—9%, кислотность 0,5—0,6%.

| Рецептура карамели               | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   |
|----------------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                  |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .      | 98              | 18          | 17,64             | 641,1      | 628,3             |
| Начинка . . . . .                | 83              | 10          | 8,30              | 356,2      | 295,6             |
| Винно-каменная кислота . . . . . | 98              | 0,15        | 0,15              | 5,3        | 5,2               |
| Ванилин . . . . .                | —               | 0,003       | —                 | 0,1        | —                 |
| Ванильная эссенция . . . . .     | —               | 0,032       | —                 | 1,1        | —                 |
| Ромовая эссенция . . . . .       | —               | 0,032       | —                 | 1,1        | —                 |
| Итого . . . . .                  | —               | 28,217      | 26,09             | 1 004,9    | 929,1             |
| Выход . . . . .                  | 92,6            | —           | 26,91             | 1 000      | 926               |

| Рецептура сбивной начинки                   | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тн  |                   | На 1 тн карам. |                   |
|---------------------------------------------|-----------------|-------------|-------------------|----------|-------------------|----------------|-------------------|
|                                             |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре | В сухих веществах | В натуре       | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .                    | 99,85           | 10          | 9,99              | 320,7    | 320,2             | 114,2          | 114,0             |
| Патока . . . . .                            | 78              | 14          | 10,92             | 449,0    | 350,2             | 159,9          | 124,7             |
| Яблочное пюре . . . . .                     | 10              | 15          | 1,50              | 481,1    | 48,1              | 171,3          | 17,1              |
| Сухая рябина или рябиновый пектин . . . . . | 85              | 3           | 2,55              | 96,2     | 81,7              | 34,3           | 29,1              |
| Яичные белки . . . . .                      | 15              | 0,5         | 0,08              | 16,0     | 2,4               | 5,7            | 0,9               |
| Сахарная пудра . . . . .                    | 99,85           | 1,0         | 1,00              | 32,1     | 32,0              | 11,4           | 11,4              |
| Виннокаменная кислота . . . . .             | 98              | 0,030       | 0,03              | 1,0      | 1,0               | 0,3            | 0,3               |
| Рябиновая настойка . . . . .                | —               | 1,53        | —                 | 49,1     | —                 | 17,5           | —                 |
| Винный спирт . . . . .                      | —               | 0,324       | —                 | 10,4     | —                 | 3,7            | —                 |
| Ванилин . . . . .                           | —               | 0,006       | —                 | 0,2      | —                 | 0,07           | —                 |
| Ванильная эссенция . . . . .                | —               | 0,06        | —                 | 1,9      | —                 | 0,7            | —                 |
| Краска нафтол развед. . . . .               | —               | 0,07        | —                 | 2,1      | —                 | 0,75           | —                 |
| Краска амарант развед. . . . .              | —               | 0,13        | —                 | 4,0      | —                 | 1,5            | —                 |
| Итого . . . . .                             | —               | 45,65       | 26,07             | 1 463,8  | 835,6             | 521,32         | 297,5             |
| Выход . . . . .                             | 83              | —           | 25,89             | 1 000    | 830               | 356,2          | 295,6             |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тн  |                   | На 1 тн карам. |                   |
|-----------------------------|-----------------|-------------|-------------------|----------|-------------------|----------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре | В сухих веществах | В натуре       | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100         | 99,85             | 709,3    | 708,2             | 454,7          | 454,0             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50          | 39,00             | 354,7    | 276,7             | 227,4          | 177,4             |
| Итого . . . . .             | —               | 150         | 138,85            | 1064,0   | 984,9             | 682,1          | 631,4             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141         | 138,16            | 1000     | 980               | 641,1          | 628,3             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТН НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

|                                             | % сухих веществ | Сводная рецептура |                   | Расход сырья |                   |
|---------------------------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                             |                 | В натуре          | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .                    | 99,85           | 580,3             | 579,4             | 585,5        | 584,6             |
| Патока . . . . .                            | 78              | 387,3             | 302,1             | 390,8        | 304,8             |
| Яблочное пюре . . . . .                     | 10              | 171,3             | 17,1              | 172,8        | 17,3              |
| Сухая рябина или рябиновый пектин . . . . . | 85              | 34,3              | 29,1              | 34,6         | 29,4              |
| Яичные белки . . . . .                      | 15              | 5,7               | 0,9               | 5,8          | 0,9               |
| Виннокаменная кислота . . . . .             | 98              | 5,6               | 5,5               | 5,7          | 5,5               |
| Рябиновая настойка . . . . .                | —               | 17,5              | —                 | 17,7         | —                 |
| Винный спирт . . . . .                      | —               | 3,7               | —                 | 3,7          | —                 |
| Ванилин . . . . .                           | —               | 0,17              | —                 | 0,17         | —                 |
| Ванильная эссенция . . . . .                | —               | 1,8               | —                 | 1,8          | —                 |
| Ромовая эссенция . . . . .                  | —               | 1,1               | —                 | 1,1          | —                 |
| Краска нафтол. развед. . . . .              | —               | 0,75              | —                 | 0,75         | —                 |
| Краска амарант разв. . . . .                | —               | 1,50              | —                 | 1,5          | —                 |
| Итого . . . . .                             | —               | 1 211,02          | 934,1             | 1 221,92     | 942,5             |
| Выход . . . . .                             | 92,6            | 1 000             | 926               | 1 000        | 926               |



**ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ СМЕСЬ ВЫСШЕГО СОРТА**

Завернутая карамель продолговатой формы с рисунком штампа на поверхности, и фруктово-ягодной начинкой следующих сортов:

- |                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| 1. Апельсин         | 6. Клюква            |
| 2. Черная смородина | 7. Красная смородина |
| 3. Вишня            | 8. Лимон             |
| 4. Клубника         | 9. Крыжовник         |
| 5. Малина           | 10. Яблоко           |
|                     | 11. Слива            |

Оболочка карамели прозрачная, окрашенная в соответствующий сорту начинки цвет. Олморфована на штампующей машине на цепях «кирпичик». Завернута в парафинированную подвертку и многокрасочную этикетку из печатной бумаги. Выпускается каждый сорт отдельно или смесью не менее 6 сортов.

1 кг содержит 110—135 шт.

Влажность карамели 5—8%.

**Рецептура № 16/1****ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ В/С. «ЯБЛОКО»**

| Рецептура<br>карамели        | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                              |                       | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах |
| Карамельная масса . . . . .  | 98,0                  | 24,0          | 23,52                     | 664,5         | 651,2                     |
| Фруктово-ягодная начинка . . | 85,0                  | 12,0          | 10,2                      | 332,3         | 282,5                     |
| Кислота виннокаменная . . .  | 98,0                  | 0,22          | 0,22                      | 6,1           | 6,1                       |
| Эссенция . . . . .           | —                     | 0,15          | —                         | 4,2           | —                         |
| Итого . . . . .              | 93,7                  | 36,37         | 33,94                     | 1 007,1       | 939,8                     |
| Выход . . . . .              | 93,7                  | —             | 33,84                     | 1 000         | 937,0                     |





| Рецептура фруктово-ягодной начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 332,3 кг |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                    |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .           | 99,85           | 100        | 99,85             | 568,6      | 567,8             | 188,9       | 188,7             |
| Патока . . . . .                   | 78,0            | 50,0       | 39,0              | 284,3      | 221,7             | 94,5        | 73,7              |
| Пюре яблочное . . . . .            | 10,0            | 105        | 10,5              | 597,0      | 59,7              | 198,4       | 19,8              |
| Кислота молочная . . . . .         | 50              | 3          | 1,5               | 17,1       | 8,5               | 5,7         | 2,8               |
| Итого . . . . .                    | —               | 258,0      | 150,85            | 1 467,0    | 857,7             | 487,5       | 285,0             |
| Выход . . . . .                    | 85              | 176,46     | 149,5             | 1 000,0    | 850               | 332,3       | 282,5             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | на 664,5 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 471,3       | 470,6             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 235,7       | 183,9             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 707,0       | 654,5             |
| Выход . . . . .             | 98,0            | 141,0      | 138,16            | 1000       | 980,0             | 664,5       | 651,2             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществ. |
|---------------------------------|-----------------|----------|------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 665,8    | 664,8            |
| Патока . . . . .                | 78,0            | 332,3    | 259,2            |
| Пюре яблочное . . . . .         | 10,0            | 201,0    | 20,1             |
| Кислота молочная . . . . .      | 50,0            | 5,8      | 2,9              |
| Эссенция яблочная . . . . .     | —               | 4,2      | —                |
| Кислота виннокаменная . . . . . | 98,0            | 6,3      | 6,1              |
| Итого . . . . .                 | —               | 1 215,4  | 953,1            |



## ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ В/С. «СЛИВА»

| Рецептура карамели                 | % сухих веществ | В загрузку |                   | На 1 тонну |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                    |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98,0            | 24,0       | 23,520            | 664,5      | 651,2             |
| Фруктово-ягодная начинка . . . . . | 85,0            | 12,0       | 10,2              | 332,3      | 282,5             |
| Кислота виннокаменная . . . . .    | 98,0            | 0,22       | 0,22              | 6,1        | 6,1               |
| Эссенция слива . . . . .           | —               | 0,15       | —                 | 4,2        | —                 |
| Индиго паста . . . . .             | —               | 0,001      | —                 | 0,04       | —                 |
| Амарант » . . . . .                | —               | 0,004      | —                 | 0,11       | —                 |
| Итого . . . . .                    | —               | 36,375     | 33,94             | 1 007,25   | 939,8             |
| Выход . . . . .                    | 93,7            | —          | 33,84             | 1 000      | 937               |

| Рецептура фруктово-ягодной начинки | % сухих веществ | В загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 332,3 кг |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                    |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .           | 99,85           | 100        | 99,85             | 568,6      | 567,8             | 188,9       | 188,7             |
| Патока . . . . .                   | 78              | 50         | 39,0              | 284,3      | 221,7             | 94,5        | 73,7              |
| Пюре яблочное . . . . .            | 10,0            | 55,0       | 5,5               | 312,7      | 31,3              | 103,9       | 10,4              |
| Пюре слива . . . . .               | 10,0            | 50,0       | 5,0               | 284,3      | 28,4              | 94,5        | 9,5               |
| Кислота молочная . . . . .         | 50,0            | 3,0        | 1,5               | 17,1       | 8,5               | 5,7         | 2,8               |
| Итого . . . . .                    | —               | 258        | 150,85            | 1 467,0    | 857,7             | 487,5       | 285,1             |
| Выход . . . . .                    | 85,0            | 175,46     | 149,5             | 1000       | 850               | 332,3       | 282,5             |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 664,5 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 471,3       | 470,6             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50,0       | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 235,7       | 183,9             |
| Итого . . . . .             | —               | 150,0      | 138,85            | 1 064      | 984,9             | 707         | 654,5             |
| Выход . . . . .             | 98,0            | 141,0      | 138,16            | 1 000      | 980,0             | 664,5       | 651,2             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|---------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 665,8    | 664,8             |
| Патока . . . . .                | 78 0            | 332,3    | 259,2             |
| Пюре яблочное . . . . .         | 10,0            | 105,1    | 10,5              |
| Пюре слива . . . . .            | 10,0            | 95,9     | 9,6               |
| Кислота молочная . . . . .      | 50,0            | 5,8      | 2,9               |
| Эссенция слива . . . . .        | —               | 4,2      | —                 |
| Кислота виннокаменная . . . . . | 98,0            | 6,2      | 6,1               |
| Индиго паста . . . . .          | —               | 0,04     | —                 |
| Амарант » . . . . .             | —               | 0,11     | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 1 215,45 | 953,1             |

Рецептура № 16/3

### ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ В/С. «КЛУБНИКА»

| Рецептура карамели                 | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                    |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98,0            | 24,0       | 23,520            | 664,5      | 651,2             |
| Фруктово-ягодная начинка . . . . . | 85,0            | 12,0       | 10,2              | 332,3      | 282,5             |
| Кислота виннокаменная . . . . .    | 98,0            | 0,22       | 0,22              | 6,1        | 6,1               |
| Эссенция клубничная . . . . .      | —               | 0,15       | —                 | 4,2        | —                 |
| Красители паста . . . . .          | —               | 0,005      | —                 | 0,15       | —                 |
| Итого . . . . .                    | —               | 36,375     | 33,94             | 1 007,25   | 939,8             |
| Выход . . . . .                    | 93,7            | —          | 33,84             | 1 000      | 937,0             |



| Рецептура фруктово-ягодной начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 332,3 кг |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                    |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .           | 99,85           | 100        | 99,85             | 568,6      | 567,8             | 188,9       | 188,7             |
| Патока . . . . .                   | 78,0            | 50         | 39,0              | 284,3      | 221,7             | 94,5        | 73,7              |
| Пюре яблочное . . . . .            | 10,0            | 55,0       | 5,5               | 312,7      | 31,3              | 103,9       | 10,4              |
| Пюре клубничное . . . . .          | 10,0            | 50,0       | 5,0               | 284,3      | 28,4              | 94,5        | 9,5               |
| Кислота молочная . . . . .         | 50,0            | 3,0        | 1,5               | 17,1       | 8,5               | 5,7         | 2,8               |
| Итого . . . . .                    | —               | 258        | 150,85            | 1467,0     | 857,70            | 487,5       | 285,1             |
| Выход . . . . .                    | 85,0            | 175,46     | 149,5             | 1000       | 850               | 332,3       | 282,5             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 664,5 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 471,3       | 470,6             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 235,7       | 183,9             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1064,0     | 984,9             | 707,0       | 654,5             |
| Выход . . . . .             | 98,0            | 141,0      | 138,16            | 1000       | 980,0             | 664,5       | 651,2             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                         | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществ. |
|-----------------------------------|-----------------|----------|------------------|
| Сахарный песок . . . . .          | 99,85           | 665,8    | 664,8            |
| Патока . . . . .                  | 78,0            | 332,3    | 259,2            |
| Пюре яблочной . . . . .           | 10,0            | 105,1    | 10,5             |
| Пюре клубничное . . . . .         | 10,0            | 95,9     | 9,6              |
| Кислота молочная . . . . .        | 50,0            | 5,8      | 2,9              |
| Эссенция клубничная . . . . .     | —               | 4,2      | —                |
| Кислота виннокаменная . . . . .   | 98              | 6,2      | 6,1              |
| Краситель амарант паста . . . . . | —               | 0,15     | —                |
| Итого . . . . .                   | —               | 1 215,45 | 953,10           |



## ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ В/С. «КЛЮКВА»

| Рецептура карамели                 | %    | В загрузку    |                             | На 1 тонну    |                             |
|------------------------------------|------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                    |      | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98,0 | 24            | 23,520                      | 664,5         | 651,2                       |
| Фруктово-ягодная начинка . . . . . | 85,0 | 12,0          | 10,2                        | 332,3         | 282,5                       |
| Кислота виннокаменная . . . . .    | 98,0 | 0,22          | 0,22                        | 6,1           | 6,1                         |
| Эссенция клюква . . . . .          | —    | 0,15          | —                           | 4,2           | —                           |
| Амарант паста . . . . .            | —    | 0,005         | —                           | 0,15          | —                           |
| Итого . . . . .                    | 93,7 | 36,375        | 33,94                       | 1 007,25      | 939,8                       |
| Выход . . . . .                    | —    | —             | 33,84                       | 1 000         | 937,0                       |

| Рецептура начинки          | %     | На загрузку   |                             | На 1 тонну    |                             | На 332,3 кг   |                             |
|----------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                            |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85 | 100           | 99,85                       | 568,6         | 567,8                       | 188,9         | 188,7                       |
| Патока . . . . .           | 78,0  | 50,0          | 39,0                        | 284,3         | 221,7                       | 94,5          | 73,7                        |
| Пюре яблочное . . . . .    | 10,0  | 55,0          | 5,5                         | 312,7         | 31,3                        | 103,9         | 10,4                        |
| Пюре клюква . . . . .      | 10,0  | 50,0          | 5,0                         | 284,3         | 28,4                        | 94,5          | 9,5                         |
| Кислота молочная . . . . . | 50,0  | 3,0           | 1,5                         | 17,1          | 8,5                         | 5,7           | 2,8                         |
| Итого . . . . .            | —     | 258           | 150,85                      | 1 467,0       | 857,7                       | 487,5         | 285,1                       |
| Выход . . . . .            | 85,0  | 175,46        | 149,5                       | 1000          | 850                         | 332,3         | 282,5                       |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 664,5 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 471,3       | 470,6             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 235,7       | 183,9             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 707,0       | 654,5             |
| Выход . . . . .             | 98,0            | 141,0      | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 664,5       | 651,2             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|---------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 665,8    | 664,8             |
| Патока . . . . .                | 78,0            | 332,3    | 259,2             |
| Пюре яблочное . . . . .         | 10,0            | 105,1    | 10,5              |
| Пюре клюквенное . . . . .       | 10,0            | 95,9     | 9,6               |
| Кислота молочная . . . . .      | 50,0            | 5,8      | 2,9               |
| Эссенция клюквы . . . . .       | —               | 4,2      | —                 |
| Кислота виннокаменная . . . . . | 98,0            | 6,2      | 6,1               |
| Амарант паста . . . . .         | —               | 0,15     | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 1 215,45 | 953,10            |

### Рецептура № 16/5

### ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ В/С. «ЛИМОН».

| Рецептура карамели                 | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                    |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98,0            | 24,0       | 23,520            | 664,5      | 651,2             |
| Фруктово-ягодная начинка . . . . . | 85,0            | 12,0       | 10,2              | 332,3      | 282,5             |
| Кислота виннокаменная . . . . .    | 98,0            | 0,22       | 0,22              | 6,1        | 6,1               |
| Эссенция лимонная . . . . .        | —               | 0,15       | —                 | 4,2        | —                 |
| Нафтол паста . . . . .             | —               | 0,005      | —                 | 0,15       | —                 |
| Итого . . . . .                    | 1007,2          | 36,375     | 33,94             | 1007,25    | 939,8             |
| Выход . . . . .                    | 93,7            | —          | 33,84             | 1000       | 937,0             |



| Рецептура начинки          | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 332,3 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 91,44      | 91,3              | 519,9      | 519,1             | 172,8       | 172,5             |
| Патока . . . . .           | 78,0            | 50,0       | 39,0              | 284,3      | 221,7             | 94,5        | 73,7              |
| Пюре яблочное . . . . .    | 10,0            | 90,0       | 9,0               | 511,7      | 51,2              | 170,0       | 17,0              |
| Припас лимонный . . . . .  | 67,0            | 15,0       | 10,05             | 85,3       | 57,2              | 28,3        | 19,0              |
| Кислота молочная . . . . . | 50,0            | 3,0        | 1,5               | 17,1       | 8,5               | 5,7         | 2,8               |
| Итого . . . . .            | —               | 249,44     | 150,85            | 1418,3     | 857,7             | 471,3       | 285,0             |
| Выход . . . . .            | 85,0            | 175,46     | 149,5             | 1000       | 850               | 332,3       | 282,5             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 664,5 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 471,3       | 470,6             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 235,7       | 183,9             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1064,0     | 984,9             | 707,0       | 654,5             |
| Выход . . . . .             | 98,0            | 141,0      | 138,16            | 1000       | 980,0             | 664,5       | 651,2             |

#### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | % со-<br>держан.<br>сухих<br>веществ. | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах |
|---------------------------------|---------------------------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85                                 | 649,4         | 648,4                     |
| Патока . . . . .                | 78,0                                  | 332,9         | 259,7                     |
| Пюре яблочное . . . . .         | 10,0                                  | 171,4         | 17,1                      |
| Припас лимонный . . . . .       | 67,0                                  | 28,5          | 19,1                      |
| Кислота молочная . . . . .      | 50,0                                  | 5,7           | 2,8                       |
| Эссенция лимонная . . . . .     | —                                     | 4,2           | —                         |
| Кислота виннокаменная . . . . . | 98,0                                  | 6,2           | 6,1                       |
| Нафтол паста . . . . .          | —                                     | 0,15          | —                         |
| Итого . . . . .                 | —                                     | 1 198,45      | 953,2                     |



## ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ В/С «АПЕЛЬСИН»

| Рецептура карамели                 | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                    |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98,0            | 24,0       | 23,520            | 664,5      | 651,2             |
| Фруктово-ягодная начинка . . . . . | 85,0            | 12,0       | 10,2              | 332,3      | 282,5             |
| Кислота виннокаменная . . . . .    | 98,0            | 0,22       | 0,22              | 6,1        | 6,1               |
| Эссенция апельсиновая . . . . .    | —               | 0,15       | —                 | 4,2        | —                 |
| Амарант паста . . . . .            | —               | 0,001      | —                 | 0,04       | —                 |
| Нафтол » . . . . .                 | —               | 0,004      | —                 | 0,11       | —                 |
| Итого . . . . .                    | —               | 36,375     | 33,94             | 1 007,25   | 939,8             |
| Выход . . . . .                    | 93,7            | —          | 33,84             | 1 000      | 937,0             |

| Рецептура начинки             | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 332,3 кг |                   |
|-------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                               |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .      | 99,85           | 91,44      | 91,3              | 519,9      | 519,1             | 172,8       | 172,5             |
| Начинка . . . . .             | 78,0            | 50         | 39                | 284,3      | 221,7             | 94,5        | 73,7              |
| Пюре яблочное . . . . .       | 10              | 90,0       | 9,0               | 511,7      | 51,2              | 170,0       | 17,0              |
| Припас апельсиновый . . . . . | 67,0            | 15,0       | 10,05             | 85,3       | 57,2              | 28,3        | 19,0              |
| Кислота молочная . . . . .    | 50              | 3,0        | 1,5               | 17,1       | 8,5               | 5,7         | 2,8               |
| Итого . . . . .               | —               | 249,44     | 150,85            | 1418,3     | 857,7             | 471,3       | 285,0             |
| Выход . . . . .               | 85,0            | 176 46     | 149,5             | 1 000      | 850               | 332,3       | 282,5             |





| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В завертку |                   | На 1 тонну |                   | На 664,5 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 471,3       | 470,6             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 235,7       | 183,9             |
| Итого . . . . .             | —               | 150,0      | 138,85            | 1064,0     | 984,9             | 707,0       | 654,5             |
| Выход . . . . .             | 98,0            | 141,0      | 138,16            | 1 000      | 980               | 664,5       | 651,2             |

#### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществ. |
|---------------------------------|-----------------|----------|------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 649,4    | 648,4            |
| Патока . . . . .                | 78,0            | 332,9    | 259,7            |
| Пюре яблочное . . . . .         | 10,0            | 171,4    | 17,1             |
| Припас апельсиновый . . . . .   | 67,0            | 28,5     | 19,1             |
| Эссенция апельсиновая . . . . . | —               | 4,2      | —                |
| Кислота молочная . . . . .      | 50,0            | 5,7      | 2,8              |
| Кислота виннокаменная . . . . . | 98              | 6,2      | 6,1              |
| Амарант паста . . . . .         | —               | 0,04     | —                |
| Нафтол » . . . . .              | —               | 0,11     | —                |
| Итого . . . . .                 | —               | 1198,45  | 953,2            |

Рецептура № 6/4

#### ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ В/С. «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»

| Рецептура карамели                    | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                       |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .           | 98,0            | 24,0       | 23,520            | 664,5      | 651,2             |
| Фруктово-ягодная начинка . . . . .    | 85,0            | 12,0       | 10,2              | 332,3      | 282,5             |
| Кислота виннокаменная . . . . .       | 98,0            | 0,22       | 0,22              | 6,1        | 6,1               |
| Эссенция черно-смородиновая . . . . . | —               | 0,15       | —                 | 4,2        | —                 |
| Красители . . . . .                   | —               | 0,005      | —                 | 0,15       | —                 |
| Итого . . . . .                       | —               | 36,375     | 33,94             | 1 007,25   | 939,8             |
| Выход . . . . .                       | 93,7            | —          | 33,84             | 1 000      | 937,01            |



| Рецептура фруктово-ягодной начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 332,3 кг |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                    |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .           | 99,85           | 100        | 99,85             | 568,6      | 567,8             | 188,9       | 188,7             |
| Патока . . . . .                   | 78,0            | 50         | 39,0              | 284,3      | 221,7             | 94,5        | 73,7              |
| Пюре яблочное . . . . .            | 10,0            | 55         | 5,5               | 312,7      | 31,3              | 103,9       | 10,4              |
| Пюре черно-смородиновое . . . . .  | 10,0            | 50         | 5,0               | 284,3      | 28,4              | 94,5        | 9,5               |
| Кислота молочная . . . . .         | 50,0            | 3,0        | 1,5               | 17,1       | 8,5               | 5,7         | 2,8               |
| Итого . . . . .                    | —               | 258        | 150,85            | 1467,0     | 857,7             | 487,5       | 285,1             |
| Выход . . . . .                    | 85,0            | 175,46     | 149,5             | 1000       | 850               | 332,3       | 282,5             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 664,5 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 471,3       | 470,6             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 235,7       | 183,9             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1064,0     | 984,9             | 707,0       | 654,5             |
| Выход . . . . .             | 98,0            | 141,0      | 138,16            | 1000       | 980               | 664,5       | 651,2             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                         | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществ |
|-----------------------------------|-----------------|----------|-----------------|
| Сахарный песок . . . . .          | 99,85           | 665,76   | 664,86          |
| Патока . . . . .                  | 78,0            | 332,29   | 259,15          |
| Пюре яблочное . . . . .           | 10,0            | 105,1    | 10,51           |
| Пюре черной смородины . . . . .   | 10,0            | 95,9     | 9,59            |
| Кислота молочная . . . . .        | 50,0            | 5,84     | 2,82            |
| Эссенция ч/смородиновая . . . . . | —               | 4,2      | —               |
| Кислота виннокаменная . . . . .   | 98              | 6,26     | 6,13            |
| Красители наста . . . . .         | —               | 0,15     | —               |
| Итого . . . . .                   | —               | 1215,50  | 953,06          |



## ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ В/С. «ВИШНЯ»

| Рецептура                          | %    | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                |
|------------------------------------|------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                    |      | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98,0 | 24,0          | 23,520                         | 664,5         | 651,2                          |
| Фруктово-ягодная начинка . . . . . | 85,0 | 12,0          | 10,2                           | 332,3         | 282,5                          |
| Кислота виннокаменная . . . . .    | 98,0 | 0,22          | 0,22                           | 6,1           | 6,1                            |
| Эссенция вишневая . . . . .        | —    | 0,15          | —                              | 4,2           | —                              |
| Индиго паста . . . . .             | —    | 0,001         | —                              | 0,04          | —                              |
| Амарант » . . . . .                | —    | 0,004         | —                              | 0,11          | —                              |
| Итого . . . . .                    | 93,7 | 36,375        | 33,94                          | 1 007,25      | 939,8                          |
| Выход . . . . .                    |      | —             | 33,84                          | 1 000         | 937,0                          |

| Рецептура фруктово-<br>ягодной начинки | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 332,3 кг   |                                |
|----------------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                        |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .               | 99,85 | 100           | 99,85                          | 568,6         | 567,8                          | 188,9         | 188,7                          |
| Патока . . . . .                       | 78,0  | 50,0          | 39,0                           | 284,3         | 221,7                          | 94,5          | 73,7                           |
| Пюре яблочное II сорт . . . . .        | 10,0  | 55,0          | 5,5                            | 312,7         | 31,3                           | 103,9         | 10,4                           |
| Пюре вишневое . . . . .                | 10,0  | 50,0          | 5,0                            | 284,3         | 28,4                           | 94,5          | 9,5                            |
| Кислота молочная . . . . .             | 50,0  | 3,0           | 1,5                            | 17,1          | 8,5                            | 5,7           | 2,8                            |
| Итого . . . . .                        | —     | 258           | 150,85                         | 1 467,0       | 857,7                          | 487,5         | 285,1                          |
| Выход . . . . .                        | 85,0  | 175,46        | 149,5                          | 1 000         | 850                            | 332,3         | 282,5                          |

| Рецептура карамельной<br>массы | %     | На загрузку   |                                | На тонну      |                                | На 664,5 кг   |                                |
|--------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85 | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 471,3         | 470,6                          |
| Патока . . . . .               | 78,0  | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 235,7         | 183,9                          |
| Итого . . . . .                | —     | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 707,0         | 654,5                          |
| Выход . . . . .                | 98,0  | 141,0         | 138,16                         | 1 000         | 980,0                          | 664,5         | 651,2                          |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | % сухих<br>веществ | В нату-<br>ре | В сухих<br>веществ |
|---------------------------------|--------------------|---------------|--------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85              | 665,8         | 664,8              |
| Патока . . . . .                | 78,0               | 332,3         | 259,2              |
| Пюре яблочное . . . . .         | 10,0               | 105,1         | 10,5               |
| Пюре вишневое . . . . .         | 10,0               | 95,9          | 9,6                |
| Кислота молочная . . . . .      | 50,0               | 5,8           | 2,9                |
| Эссенция вишневая . . . . .     | —                  | 4,2           | —                  |
| Кислота виннокаменная . . . . . | 98                 | 6,2           | 6,1                |
| Индиго паста . . . . .          | —                  | 0,04          | —                  |
| Амарант » . . . . .             | —                  | 0,11          | —                  |
| Итого . . . . .                 | —                  | 1 215,45      | 953,10             |

Рецептура № 16/9.

## ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ В/С. «МАЛИНА»

| Рецептура карамели            | % сухих<br>веществ. | В заправку    |                     | На тонну      |                     |
|-------------------------------|---------------------|---------------|---------------------|---------------|---------------------|
|                               |                     | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. |
| Карамельная масса . . . . .   | 98,0                | 24,0          | 23,520              | 664,5         | 651,2               |
| Фруктово-ягодная начинка. . . | 85,0                | 12,0          | 10,2                | 332,3         | 282,5               |
| Кислота виннокаменная . . .   | 98,0                | 0,22          | 0,22                | 6,1           | 6,1                 |
| Эссенция малиновая . . . . .  | —                   | 0,15          | —                   | 4,2           | —                   |
| Краситель Амарант паста . . . | —                   | 0,005         | —                   | 0,15          | —                   |
| Итого . . . . .               | —                   | 36,375        | 33,94               | 1007,25       | 939,8               |
| Выход . . . . .               | 93,7                |               | 33,84               | 1000          | 937,0               |



| Рецептура фруктово-ягодной начинки | % сухих веществ. | В заправку |                  | На 1 тонну |                  | На 332,3 кг. |                  |
|------------------------------------|------------------|------------|------------------|------------|------------------|--------------|------------------|
|                                    |                  | В натуре   | В сухих веществ. | В натуре   | В сухих веществ. | В натуре     | В сухих веществ. |
| Сахарный песок . . . . .           | 99,85            | 100        | 99,85            | 568,6      | 567,8            | 188,9        | 188,7            |
| Патока . . . . .                   | 78,0             | 50         | 39,0             | 284,3      | 221,7            | 94,5         | 73,7             |
| Пюре яблочное . . . . .            | 10,0             | 55         | 5,5              | 312,7      | 31,3             | 103,9        | 10,4             |
| Пюре малиновое . . . . .           | 10,0             | 50         | 5,0              | 284,3      | 28,4             | 94,5         | 9,5              |
| Кислота молочная . . . . .         | 50,0             | 3          | 1,5              | 17,1       | 8,5              | 5,7          | 2,8              |
| Итого . . . . .                    | —                | 258        | 150,85           | 1467,0     | 857,7            | 487,5        | 285,1            |
| Выход: . . . . .                   | 85,0             | 175,46     | 149,5            | 1000       | 850              | 332,3        | 282,5            |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                  | На 1 тонну |                  | На 664,5 кг. |                  |
|-----------------------------|-----------------|------------|------------------|------------|------------------|--------------|------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществ. | В натуре   | В сухих веществ. | В натуре     | В сухих веществ. |
| Сахарный песок . . . . .    | 98,85           | 100        | 99,85            | 709,3      | 708,2            | 471,3        | 470,6            |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,00            | 354,7      | 276,7            | 235,7        | 183,9            |
| Итого . . . . .             | —               | 150,0      | 138,85           | 1064,0     | 984,9            | 707,0        | 654,5            |
| Выход . . . . .             | 98,0            | 141,0      | 138,16           | 1000       | 980,0            | 664,5        | 651,2            |

### РАСХОД НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ.

| С ы р ь е                         | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществ |
|-----------------------------------|-----------------|----------|-----------------|
| Сахарный песок . . . . .          | 99,85           | 665,8    | 664,8           |
| Патока . . . . .                  | 78,0            | 332,3    | 259,2           |
| Пюре яблочное . . . . .           | 10,0            | 105,1    | 10,5            |
| Пюре малиновое . . . . .          | 10,0            | 95,9     | 9,6             |
| Кислота молочная . . . . .        | 50,0            | 5,8      | 2,9             |
| Эссенция малиновая . . . . .      | —               | 4,2      | —               |
| Кислота виннокаменная . . . . .   | 98              | 6,2      | 6,1             |
| Красители амарант паста . . . . . | —               | 0,15     | —               |
| Итого . . . . .                   | —               | 1215,45  | 953,10          |



## ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ В/С. «КРЫЖОВНИК»

| Рецептура карамели                | % сухих<br>веществ. | В заправку    |                     | На 1 тонну |                     |
|-----------------------------------|---------------------|---------------|---------------------|------------|---------------------|
|                                   |                     | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. | В натуре   | В сухих<br>веществ. |
| Карамельная масса . . . . .       | 98,0                | 24,0          | 23,520              | 664,5      | 651,2               |
| Фруктово-ягодн. начинка . . . . . | 85,0                | 12,0          | 10,2                | 332,3      | 282,5               |
| Кислота виннокаменная . . . . .   | 98,0                | 0,22          | 0,22                | 6,1        | 6,1                 |
| Эссенция крыжовник . . . . .      | —                   | 0,15          | —                   | 4,2        | —                   |
| Индиго паста . . . . .            | —                   | 0,001         | —                   | 0,03       | —                   |
| Нафтол » . . . . .                | —                   | 0,004         | —                   | 0,11       | —                   |
| Итого . . . . .                   | —                   | 36,375        | 33,94               | 1007,24    | 939,8               |
| Выход . . . . .                   | 93,7                | —             | 33,84               | 1000       | 937,0               |

| Рецептура<br>начинки         | % сухих<br>веществ | В заправку    |                               | На 1 тонну    |                               | На 332,3 кг.  |                     |
|------------------------------|--------------------|---------------|-------------------------------|---------------|-------------------------------|---------------|---------------------|
|                              |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ств. | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ств. | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. |
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85              | 100           | 99,85                         | 568,6         | 567,8                         | 188,9         | 188,7               |
| Патока . . . . .             | 78,0               | 50            | 39,0                          | 284,3         | 221,7                         | 94,5          | 73,7                |
| Пюре яблочное . . . . .      | 10,0               | 55            | 5,5                           | 312,7         | 31,3                          | 103,9         | 10,4                |
| Пюре из крыжовника . . . . . | 10,0               | 50            | 5,0                           | 284,3         | 28,4                          | 94,5          | 9,5                 |
| Кислота молочная . . . . .   | 50,0               | 3             | 1,5                           | 17,1          | 8,5                           | 5,7           | 2,8                 |
| Итого . . . . .              | —                  | 258           | 150,85                        | 1467,0        | 857,7                         | 487,5         | 285,1               |
| Выход . . . . .              | 85,0               | 175,46        | 149,5                         | 1000          | 850                           | 332,3         | 282,5               |

| Рецептура<br>карамельной<br>массы | % сухих<br>веществ | В заправку    |                    | На 1 тонну    |                    | На 664,5 кг.  |                    |
|-----------------------------------|--------------------|---------------|--------------------|---------------|--------------------|---------------|--------------------|
|                                   |                    | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ |
| Сахарный песок . . . . .          | 99,85              | 100           | 99,85              | 709,3         | 708,2              | 471,3         | 470,6              |
| Патока . . . . .                  | 78,0               | 50            | 39,0               | 354,7         | 276,7              | 235,7         | 183,9              |
| Итого . . . . .                   | —                  | 150           | 138,85             | 1064,0        | 984,9              | 707,0         | 654,5              |
| Выход . . . . .                   | 98                 | 141,0         | 138,16             | 1000          | 980,0              | 664,5         | 651,2              |



## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь я                       | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществ |
|---------------------------------|--------------------|----------|--------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85              | 665,8    | 664,8              |
| Патока . . . . .                | 78,0               | 332,3    | 259,2              |
| Пюре яблочное . . . . .         | 10,0               | 105,1    | 10,5               |
| Пюре из крыжовника . . . . .    | 10,0               | 95,9     | 9,6                |
| Кислота молочная . . . . .      | 50,0               | 5,8      | 2,9                |
| Эссенция «крыжовник» . . . . .  | —                  | 4,2      | —                  |
| Кислота виннокаменная . . . . . | 98                 | 6,2      | 6,1                |
| Индиго паста . . . . .          | —                  | 0,04     | —                  |
| Нафтол » . . . . .              | —                  | 0,11     | —                  |
| Итого . . . . .                 | —                  | 1215,45  | 953,10             |

*Рецептура № 16/11*

## ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ В/С. «КРАСНАЯ СМОРОДИНА»

| Рецептура карамели                     | % сухих<br>веществ | В заправку    |                     | На 1 тонну    |                     |
|----------------------------------------|--------------------|---------------|---------------------|---------------|---------------------|
|                                        |                    | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. |
| Карамельная масса . . . . .            | 98,00              | 24,0          | 23,520              | 664,5         | 651,2               |
| Фруктово-ягодн. начинка. . . . .       | 85,0               | 12,0          | 10,2                | 332,3         | 282,5               |
| Кислота виннокаменная . . . . .        | 98,0               | 0,22          | 0,22                | 6,1           | 6,1                 |
| Эссенция «красная смородина» . . . . . | —                  | 0,15          | —                   | 4,2           | —                   |
| Краситель амрант паста . . . . .       | —                  | 0,005         | —                   | 0,15          | —                   |
| Итого . . . . .                        | —                  | 36,375        | 33,94               | 1007,25       | 939,8               |
| Выход: . . . . .                       | 93,7               | —             | 33,84               | 1000          | 937,0               |



| Рецептура фруктово-ягодной начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 332,3 кг. |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                    |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .           | 99,85           | 100        | 99,85             | 568,6      | 567,8             | 188,9        | 188,7             |
| Патока . . . . .                   | 78,0            | 50         | 39,00             | 284,3      | 221,7             | 94,5         | 73,7              |
| Пюре яблочное . . . . .            | 10,0            | 55         | 5,5               | 312,7      | 31,3              | 103,9        | 10,4              |
| Пюре красносмородиновое . . . . .  | 10,0            | 50,0       | 5,0               | 284,3      | 28,4              | 94,5         | 9,5               |
| Кислота молочная . . . . .         | 50,0            | 3,0        | 1,5               | 17,1       | 8,5               | 5,7          | 2,8               |
| Итого . . . . .                    | —               | 258        | 150,85            | 1467,0     | 857,7             | 487,5        | 285,1             |
| Выход . . . . .                    | 85,0            | 175,46     | 149,5             | 1000       | 850               | 332,3        | 282,5             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На тонну |                   | На 664,5 кг. |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|----------|-------------------|--------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3    | 708,2             | 471,3        | 470,6             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,0              | 354,7    | 276,7             | 235,7        | 183,9             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1064,0   | 984,9             | 707,0        | 654,5             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141,0      | 138,16            | 1000     | 980,0             | 664,5        | 651,2             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                         | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществ. |
|-----------------------------------|-----------------|----------|------------------|
| Сахарный песок . . . . .          | 99,85           | 665,8    | 664,8            |
| Патока . . . . .                  | 78,0            | 332,3    | 259,2            |
| Пюре яблочное . . . . .           | 10,0            | 105,1    | 10,5             |
| Пюре красносмородиновое . . . . . | 10,0            | 95,9     | 9,6              |
| Кислота молочная . . . . .        | 50,0            | 5,8      | 2,9              |
| Эссенция . . . . .                | —               | 4,2      | —                |
| Кислота виннокаменная . . . . .   | 98,0            | 6,2      | 6,1              |
| Краситель амарант паста . . . . . | —               | 0,15     | —                |
| Итого . . . . .                   | —               | 1215,45  | 953,10           |





## «А Т Л А С Н А Я»

Незавернутая карамель с блестящей поверхностью и фруктово-ягодной начинкой. Поверхность украшена полосками и жилками различной окраски, соответственно приданному вкусу и аромату. Расфасована в жестяные коробки или стеклянные банки. 1 кгр. содержит 190 — 220 шт.

| Рецептура карамели               | % сухих<br>веществ | В заправку    |                    | На 1 тонну    |                    |
|----------------------------------|--------------------|---------------|--------------------|---------------|--------------------|
|                                  |                    | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ |
| Карамельная масса . . . . .      | 98,0               | 25            | 24,5               | 702,9         | 688,8              |
| Начинка . . . . .                | 84,0               | 10,5          | 8,82               | 295,2         | 248,0              |
| Кислота виннокаменная . . . . .  | 98,0               | 0,175         | 0,17               | 4,9           | 4,8                |
| Красители паста разные . . . . . | —                  | 0,005         | —                  | 0,2           | —                  |
| Эссенция . . . . .               | —                  | 0,225         | —                  | 6,3           | —                  |
| Итого . . . . .                  | —                  | 35,905        | 33,49              | 1009,5        | 941,6              |
| Выход . . . . .                  | 93,88              | 35,568        | 33,39              | 1000          | 938,8              |

| Рецептура начинки<br>«клубника» | % сухих<br>веществ | На загрузку   |                    | На 1 тонну    |                    |
|---------------------------------|--------------------|---------------|--------------------|---------------|--------------------|
|                                 |                    | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85              | 100           | 99,85              | 557,8         | 556,9              |
| Патока . . . . .                | 78,0               | 50            | 39,0               | 278,9         | 217,5              |
| Пюре яблочное . . . . .         | 10                 | 70            | 7,                 | 390,5         | 39,1               |
| Пюре клубничное . . . . .       | 10                 | 35            | 3,5                | 195,2         | 19,5               |
| Кислота молочная . . . . .      | 50                 | 3             | 1,5                | 16,8          | 8,4                |
| Итого . . . . .                 | —                  | 258,0         | 150,85             | 1 439,2       | 841,4              |
| Выход . . . . .                 | 84,0               | 179,277       | 150,59             | 1000          | 840                |



| Рецептура яблочной начинки | % сухих веществ. | На загрузку |                 | На 1 тонну |                 |
|----------------------------|------------------|-------------|-----------------|------------|-----------------|
|                            |                  | В на-туре   | В сухих веществ | В на-туре  | В сухих веществ |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85            | 100         | 99,85           | 563,4      | 562,6           |
| Патока . . . . .           | 78,0             | 50          | 39,0            | 281,7      | 219,7           |
| Пюре яблочное . . . . .    | 10,0             | 90          | 9,              | 507,0      | 50,7            |
| Кислота молочная . . . . . | 50,0             | 3           | 1,5             | 16,8       | 8,4             |
| Итого . . . . .            | —                | 243,0       | 149,35          | 1 368,9    | 841,4           |
| Выход . . . . .            | 84,0             | 177,5       | 149,1           | 1 000      | 840,0           |

| Рецептура начинки «Груша»  | % сухих веществ. | На загрузку |                  | На 1 тонну |                  |
|----------------------------|------------------|-------------|------------------|------------|------------------|
|                            |                  | В на-туре   | В сухих веществ. | В на-туре  | В сухих веществ. |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85            | 100         | 99,85            | 557,8      | 556,9            |
| Патока . . . . .           | 78,0             | 50          | 39,              | 278,9      | 217,5            |
| Пюре яблочное . . . . .    | 10,0             | 70          | 7,               | 390,5      | 39,1             |
| » грушевое . . . . .       | 10,              | 35          | 3,5              | 195,2      | 19,5             |
| Кислота молочная . . . . . | 50,              | 3           | 1,5              | 16,8       | 8,4              |
| Итого . . . . .            | —                | 258,0       | 150,85           | 1 439,2    | 841,4            |
| Выход . . . . .            | 84,0             | 178,279     | 150,59           | 1 000      | 840,0            |

| Рецептура начинки «Лимон»    | % сухих веществ. | На загрузку |                  | На 1 тонну |                  |
|------------------------------|------------------|-------------|------------------|------------|------------------|
|                              |                  | В на-туре   | В сухих веществ. | В на-туре  | В сухих веществ. |
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85            | 92,58       | 92,44            | 516,4      | 515,6            |
| Патока . . . . .             | 78,0             | 50,0        | 39,0             | 278,9      | 217,5            |
| Пюре яблочное . . . . .      | 10,0             | 92,         | 9,2              | 513,2      | 51,3             |
| Припасы цитрусовые . . . . . | 67,0             | 13,0        | 8,71             | 72,5       | 48,6             |
| Кислота молочная . . . . .   | 50,0             | 3,0         | 1,5              | 16,8       | 8,4              |
| Итого . . . . .              | —                | 250,58      | 150,85           | 1 397,8    | 841,4            |
| Выход . . . . .              | 84,0             | 179,278     | 150,54           | 1 000      | 840              |



| Рецептура начинки<br>«Клюква» | %<br>содерж.<br>сухих<br>веществ. | На загрузку   |                     | На 1 тонну    |                     |
|-------------------------------|-----------------------------------|---------------|---------------------|---------------|---------------------|
|                               |                                   | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. |
| Сахарный песок . . . . .      | 99,85                             | 100           | 99,85               | 559,7         | 558,8               |
| Патока . . . . .              | 78,0                              | 50            | 39                  | 279,9         | 218,3               |
| Пюре яблочное . . . . .       | 10                                | 70            | 7                   | 391,7         | 39,2                |
| Пюре клюквен. . . . .         | 10                                | 35            | 3,5                 | 195,9         | 19,6                |
| Кислота молочная . . . . .    | 50                                | 3             | 1,5                 | 16,8          | 8,4                 |
| Итого . . . . .               | —                                 | 258           | 150,85              | 1 444,0       | 844,3               |
| Выход . . . . .               | 84,0                              | 178,69        | 150,09              | 1 000         | 840                 |

| Рецептура кара-<br>мельной массы | %<br>сухих<br>веществ. | На заправку   |                     | На 1 тонну    |                     | На 702,88     |                     |
|----------------------------------|------------------------|---------------|---------------------|---------------|---------------------|---------------|---------------------|
|                                  |                        | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85                  | 100           | 99,85               | 709,3         | 708,2               | 498,5         | 497,8               |
| Патока . . . . .                 | 78,0                   | 50            | 39,                 | 354,7         | 276,7               | 249,3         | 194,4               |
| Итого . . . . .                  | —                      | 150           | 138,85              | 1064,0        | 984,9               | 747,8         | 692,2               |
| Выход . . . . .                  | 98,0                   | 141           | 138,16              | 1000          | 980,0               | 702,9         | 688,8               |

### СРЕДНЯЯ РЕЦЕПТУРА НАЧИНКИ ДЛЯ КАРАМЕЛИ «АТЛАСНОЙ».

|                               | Клюква | Клубн. | Яблоко | Гру-<br>ша | Ли-<br>мон | Итого         |                     |
|-------------------------------|--------|--------|--------|------------|------------|---------------|---------------------|
|                               |        |        |        |            |            | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. |
| Сахарный песок . . . . .      | 559,7  | 557,8  | 563,4  | 557,8      | 516,4      | 551,0         | 550,2               |
| Патока . . . . .              | 279,9  | 278,9  | 281,7  | 278,9      | 278,9      | 279,7         | 218,2               |
| Пюре яблочн. I сорт . . . . . | —      | —      | 507,0  | —          | 513,2      | 204           | 20,4                |
| » » II сорт . . . . .         | 391,7  | 390,5  | —      | 390,5      | —          | 234,5         | 23,5                |
| » клюква . . . . .            | 195,9  | —      | —      | —          | —          | 39,2          | 3,9                 |
| » груша . . . . .             | —      | —      | —      | 195,2      | —          | 39,0          | 3,9                 |
| Пюре клубничное . . . . .     | —      | 195,2  | —      | —          | —          | 39,0          | 3,9                 |
| Припасы цитрусовые . . . . .  | —      | —      | —      | —          | 72,5       | 14,5          | 9,7                 |
| Кислота молочная . . . . .    | 16,8   | 16,8   | 16,8   | 16,8       | 16,8       | 16,8          | 8,4                 |
| Итого . . . . .               | 1444,0 | 1439,2 | 1368,9 | 1439,2     | 1397,8     | 1417,7        | 842,1               |
| Выход . . . . .               | 1000   | 1000   | 1000   | 1000       | 1000       | 1000          | 840                 |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ.

|                              | % сухих<br>веществ. | В натуре | В сухих<br>веществ. |
|------------------------------|---------------------|----------|---------------------|
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85               | 665,8    | 664,8               |
| Патока . . . . .             | 78,0                | 334,2    | 260,7               |
| Кислота винококаменная       | 98,0                | 4,9      | 4,8                 |
| Эссенция . . . . .           | —                   | 6,3      | —                   |
| Красители паста . . . . .    | —                   | 0,2      | —                   |
| Пюре яблочн. I сорт. . . . . | 10,0                | 60,2     | 6 0                 |
| » » II сорт. . . . .         | 10,0                | 69,2     | 6,9                 |
| » клюквенное . . . . .       | 10,0                | 11,6     | 1,2                 |
| » грушевое . . . . .         | 10,0                | 11,5     | 1,2                 |
| » клубничное . . . . .       | 10,0                | 11,5     | 1,2                 |
| Припасы цитрусовые . . . . . | 67,0                | 4,3      | 2,9                 |
| Кислота молочная . . . . .   | 50,0                | 5,0      | 2,5                 |
| Итого . . . . .              | —                   | 1 184,7  | 952,2               |

Рецептура № 18

## «ДЕССЕРТНАЯ ПОДУШЕЧКА»

Незавернутая карамель в виде подушечки со светлой яблочной начинкой, ароматизированной различными фруктово-ягодными эссенциями. Оболочка карамели окрашена в различные цвета, соответственно сорту эссенции и покрыта плотной корочкой сахарной пудры с глянцем на поверхности. Карамель отформована на линейно-режущей машине. Слой сахарной пудры накатан во вращающихся дражеровочных котлах. Карамель продается смесью разных окрасок.

1 кг содержит 200—265 штук дражированной карамели.

Влажность карамели 5—7%.

| Рецептура необкатанной карамели<br>(оранжевый сорт) | % сухих<br>веществ. | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 132,9 кг. |                     |
|-----------------------------------------------------|---------------------|------------|---------------------|------------|---------------------|--------------|---------------------|
|                                                     |                     | В натуре   | В сухих<br>веществ. | В натуре   | В сухих<br>веществ. | В натуре     | В сухих<br>веществ. |
| Карамельная масса . . . . .                         | 98                  | 24         | 23,520              | 703,4      | 689,3               | 93,5         | 91,6                |
| Светлая яблочная начинка . . . . .                  | 84                  | 10         | 8,400               | 293,1      | 246,2               | 39,0         | 32,7                |
| Винококаменная кислота . . . . .                    | 98                  | 0,15       | 0,147               | 4,4        | 4,3                 | 0,6          | 0,6                 |
| Апельсиновая эссенция . . . . .                     | —                   | 0,119      | —                   | 3,5        | —                   | 0,47         | —                   |
| 140 кб. см. . . . .                                 | —                   | 0,02       | —                   | 0,6        | —                   | 0,08         | —                   |
| Краска амарант разв. . . . .                        | —                   | 0,005      | —                   | 0,15       | —                   | 0,02         | —                   |
| » нафтол разв. . . . .                              | —                   | —          | —                   | —          | —                   | —            | —                   |
| Итого . . . . .                                     | —                   | 34,294     | 32,067              | 1 005,15   | 939,8               | 133,67       | 124,9               |
| Выход . . . . .                                     | 93,7                | —          | 31,971              | 1 000      | 937                 | 132,9        | 124,5               |



| Рецептура необкатанной карамели (желтый сорт) | % сухих веществ. | В заправку |                    | На 1 тонну |                  | На 132,9 кг. |                    |
|-----------------------------------------------|------------------|------------|--------------------|------------|------------------|--------------|--------------------|
|                                               |                  | В натуре   | В сухих веществах. | В натуре   | В сухих веществ. | В натуре     | В сухих веществах. |
| Карамельная масса . . . . .                   | 98               | 24         | 23,520             | 703,4      | 689,3            | 93,5         | 91,6               |
| Светлая яблочная начинка . .                  | 84               | 10         | 8,400              | 293,1      | 246,2            | 39,0         | 32,7               |
| Виннокаменная кислота . . .                   | 97               | 0,15       | 0,147              | 4,4        | 4,3              | 0,6          | 0,6                |
| Лимонная эссенция 140 мл . .                  | —                | 0,119      | —                  | 3,5        | —                | 0,47         | —                  |
| Краска нафтол. разв. . . . .                  | —                | 0,025      | —                  | 0,7        | —                | 0,09         | —                  |
| Итого . . . . .                               | —                | 34,294     | 32,067             | 1005,1     | 939,8            | 133,66       | 124,9              |

| Рецептура необкатанной карамели (зеленый сорт) | % сухих веществ. | В заправку |                    | На 1 тонну |                  | На 132,9 кг. |                  |
|------------------------------------------------|------------------|------------|--------------------|------------|------------------|--------------|------------------|
|                                                |                  | В натуре   | В сухих веществах. | В натуре   | В сухих веществ. | В натуре     | В сухих веществ. |
| Карамельная масса . . . . .                    | 98               | 24         | 23,520             | 703,4      | 689,3            | 93,5         | 91,6             |
| Светлая ябл. начинка . . . . .                 | 84               | 10         | 8,400              | 293,1      | 246,2            | 39,0         | 32,7             |
| Виннокамен. кислота . . . . .                  | 98               | 0,15       | 0,147              | 4,4        | 4,3              | 0,6          | 0,6              |
| Грушевая эссен. 140 мл . . . .                 | —                | 0,119      | —                  | 3,5        | —                | 0,47         | —                |
| Краска нафтол. разв. . . . .                   | —                | 0,020      | —                  | 0,6        | —                | 0,08         | —                |
| » индиго » . . . . .                           | —                | 0,005      | —                  | 0,15       | —                | 0,02         | —                |
| Итого . . . . .                                | —                | 34,294     | 32,067             | 1005,15    | 939,8            | 133,67       | 124,9            |
| Выход . . . . .                                | 93,7             | —          | 31,971             | 1000       | 937              | 132,9        | 124,5            |

| Рецептура необкатанной карамели (лиловый сорт) | % сухих веществ. | В заправку |                    | На 1 тонну |                  | На 132,9 кг. |                  |
|------------------------------------------------|------------------|------------|--------------------|------------|------------------|--------------|------------------|
|                                                |                  | В натуре   | В сухих веществах. | В натуре   | В сухих веществ. | В натуре     | В сухих веществ. |
| Карамельная масса . . . . .                    | 98               | 24         | 23,520             | 703,4      | 689,3            | 93,5         | 91,6             |
| Светлая яблочн. нач. . . . .                   | 84               | 10         | 8,400              | 293,1      | 246,2            | 39,0         | 32,7             |
| Виннокамен. кислота . . . . .                  | 98               | 0,15       | 0,147              | 4,4        | 4,3              | 0,6          | 0,6              |
| Черносм. эсс. 140 куб.см. . . .                | —                | 0,119      | —                  | 3,5        | —                | 0,47         | —                |
| Краска амарант. разв. . . . .                  | —                | 0,015      | —                  | 0,4        | —                | 0,05         | —                |
| » индиго . . . . .                             | —                | 0,005      | —                  | 0,15       | —                | 0,02         | —                |
| Итого . . . . .                                | —                | 34,289     | 32,067             | 1004,95    | 939,8            | 133,64       | 124,9            |
| Выход . . . . .                                | 93,7             | —          | 31,971             | 1000       | 937              | 132,9        | 124,5            |



| Рецептура необкатанной<br>карамели (розовый<br>сорт) | % сухих<br>веществ | В заправку    |                    | На 1 тонну    |                               | На 132,9 кг.  |                               |
|------------------------------------------------------|--------------------|---------------|--------------------|---------------|-------------------------------|---------------|-------------------------------|
|                                                      |                    | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ств. | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ств. |
| Карамельная масса . .                                | 98                 | 24,           | 23,520             | 703,4         | 689,3                         | 93,5          | 91,6                          |
| Свелая яблочи. начин..                               | 84                 | 10            | 8,400              | 293,1         | 246,2                         | 39,0          | 32,7                          |
| Виннокамен. кислота                                  | 98                 | 0,15          | 0,147              | 4,4           | 4,3                           | 0,6           | 0,6                           |
| Землянич. или мали-<br>новая эссен. 140 мл.          | —                  | 0,119         | —                  | 3,5           | —                             | 0,47          | —                             |
| Краска амарант. разв..                               | —                  | 0,025         | —                  | 0,7           | —                             | 0,09          | —                             |
| Итого . . . .                                        | —                  | 34,294        | 32,067             | 1005,1        | 939,8                         | 133,66        | 124,9                         |
| Выход . . . .                                        | 93,7               | —             | 31,971             | 1000          | 937                           | 132,9         | 124,5                         |

| Рецептура необкатанной<br>карамели (белый сорт) | % сухих<br>веществ. | В заправку    |                     | На 1 тонну    |                               | На 132,9 кг.  |                               |
|-------------------------------------------------|---------------------|---------------|---------------------|---------------|-------------------------------|---------------|-------------------------------|
|                                                 |                     | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ств. | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ств. |
| Карамельная масса . .                           | 98                  | 24            | 23,520              | 703,4         | 689,3                         | 93,5          | 91,6                          |
| Светл. яблочи. начинка .                        | 84                  | 10            | 8,400               | 293,1         | 246,2                         | 39,0          | 32,7                          |
| Виннокамен. кислота .                           | 98                  | 0,15          | 0,147               | 4,4           | 4,3                           | 0,6           | 0,6                           |
| Мараскино вая эссенция<br>140 кб. см. . . . .   | —                   | 0,119         | —                   | 3,5           | —                             | 0,45          | —                             |
| Итого . . . .                                   | —                   | 34,269        | 32,067              | 1004,4        | 939,8                         | 133,55        | 124,9                         |
| Выход . . . .                                   | 93,7                | —             | 31,971              | 1000          | 937                           | 132,9         | 124,5                         |

| Рецептура яблочной<br>начинки | % сухих<br>веществ. | В заправку    |                     | На 1 тонну    |                               | На 234,0 кг.  |                               |
|-------------------------------|---------------------|---------------|---------------------|---------------|-------------------------------|---------------|-------------------------------|
|                               |                     | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ств. | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ств. |
| Сахарный песок . . . .        | 99,85               | 100           | 99,85               | 559,6         | 558,8                         | 130,9         | 130,8                         |
| Патока . . . . .              | 78                  | 50            | 39,00               | 279,8         | 218,2                         | 65,5          | 51,0                          |
| Яблочное пюре . . . .         | 10                  | 105           | 10,50               | 587,6         | 58,8                          | 137,5         | 13,8                          |
| Молочная кислота . . .        | 50                  | 3             | 1,5                 | 16,8          | 8,4                           | 3,9           | 2,0                           |
| Итого . . . .                 | —                   | 258           | 150,85              | 1443,8        | 844,2                         | 337,8         | 197,6                         |
| Выход . . . .                 | 84,0                | —             | —                   | 1000,0        | 840,0                         | 234,0         | 196,6                         |



| Рецептура обкатанной<br>карамели | %<br>сухих<br>веществ. | В заправку    |                     | На 1 тонну    |                               | На 994,6 кг.  |                               |
|----------------------------------|------------------------|---------------|---------------------|---------------|-------------------------------|---------------|-------------------------------|
|                                  |                        | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ств. | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ств. |
| Необкатанная карамель            | 93,7                   | 80,0          | 74,96               | 801,76        | 751,2                         | 797,5         | 747,2                         |
| Сироп . . . . .                  | 75                     | 5,0           | 3,75                | 50,11         | 37,6                          | 49,8          | 37,4                          |
| Сахарная пудра . . . . .         | 99,85                  | 15,0          | 14,98               | 150,33        | 150,3                         | 149,5         | 149,3                         |
| <b>Итого . . . . .</b>           | <b>—</b>               | <b>100,0</b>  | <b>93,69</b>        | <b>1002,2</b> | <b>939,1</b>                  | <b>996,8</b>  | <b>933,9</b>                  |
| <b>Выход . . . . .</b>           | <b>93,6</b>            | <b>—</b>      | <b>93,40</b>        | <b>1000</b>   | <b>936</b>                    | <b>994,6</b>  | <b>931,1</b>                  |

| Рецептура глянцевой<br>дражированной карамели | %<br>сухих<br>веществ. | На заправку   |                     | На 1 тонну    |                     |
|-----------------------------------------------|------------------------|---------------|---------------------|---------------|---------------------|
|                                               |                        | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. |
| Обкатанная карамель . . . . .                 | 93,6                   | 99,4          | 93,04               | 994,6         | 930,9               |
| Сахар в виде сиропа . . . . .                 | 99,85                  | 0,5           | 0,5                 | 5,0           | 5,0                 |
| Глянец . . . . .                              | 100                    | 0,04          | 0,04                | 0,4           | 0,4                 |
| Тальк . . . . .                               | 100                    | 0,05          | 0,05                | 0,5           | 0,5                 |
| <b>Итого . . . . .</b>                        | <b>—</b>               | <b>99,99</b>  | <b>93,63</b>        | <b>1000,5</b> | <b>936,8</b>        |
| <b>Выход . . . . .</b>                        | <b>93,6</b>            | <b>—</b>      | <b>93,35</b>        | <b>1000</b>   | <b>936</b>          |

| Рецептура сиропа<br>для обкатки | %<br>сухих<br>веществ. | В заправку    |                     | На 1 тонну    |                               | На 49,8 кг.   |                               |
|---------------------------------|------------------------|---------------|---------------------|---------------|-------------------------------|---------------|-------------------------------|
|                                 |                        | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ств. | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ств. |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85                  | 100           | 99,85               | 422,1         | 421,5                         | 21,0          | 21,0                          |
| Патока . . . . .                | 78                     | 100           | 78                  | 422,1         | 329,2                         | 21,0          | 16,4                          |
| <b>Итого . . . . .</b>          | <b>—</b>               | <b>200</b>    | <b>177,85</b>       | <b>844,2</b>  | <b>750,7</b>                  | <b>42,0</b>   | <b>37,4</b>                   |
| <b>Выход . . . . .</b>          | <b>75</b>              | <b>—</b>      | <b>177,67</b>       | <b>1000</b>   | <b>750</b>                    | <b>49,8</b>   | <b>37,3</b>                   |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ. | В заправку |                  | На 1 тонну |                  | На 561,0 кг. |                  |
|-----------------------------|------------------|------------|------------------|------------|------------------|--------------|------------------|
|                             |                  | В натуре   | В сухих веществ. | В натуре   | В сухих веществ. | В натуре     | В сухих веществ. |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85            | 100        | 99,85            | 709,3      | 708,2            | 397,9        | 397,3            |
| Патока . . . . .            | 78               | 50         | 39,0             | 354,7      | 276,7            | 199,0        | 155,2            |
| Итого . . . . .             | —                | 150        | 138,85           | 1064,0     | 984,9            | 596,9        | 552,5            |
| Выход . . . . .             | 98               | 141        | 138,16           | 1000       | 980              | 561          | 549,7            |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                                  | % сухих веществ. | Количество |                  |
|--------------------------------------------|------------------|------------|------------------|
|                                            |                  | В натуре   | В сухих веществ. |
| Сахарный песок . . . . .                   | 99,95            | 556,1      | 555,3            |
| » пудра . . . . .                          | 99,85            | 150,4      | 150,2            |
| Патока . . . . .                           | 78               | 287,2      | 224,0            |
| Пюре яблочное . . . . .                    | 10               | 138,3      | 13,8             |
| Виннокаменная кислота . . . . .            | 98               | 3,6        | 3,5              |
| Молочная кислота . . . . .                 | 50               | 3,9        | 2,0              |
| Апельсиновая эссенция . . . . .            | —                | 0,47       | —                |
| Лимонная » . . . . .                       | —                | 0,47       | —                |
| Грушевая » . . . . .                       | —                | 0,47       | —                |
| Черносмород. » . . . . .                   | —                | 0,47       | —                |
| Земляничная и малиновая эссенция . . . . . | —                | 0,47       | —                |
| Мараскиновая эссенция . . . . .            | —                | 0,47       | —                |
| Краска амарант разв. . . . .               | —                | 0,22       | —                |
| » нафтол » . . . . .                       | —                | 0,19       | —                |
| » индиго » . . . . .                       | —                | 0,04       | —                |
| Воск . . . . .                             | 100              | 0,1        | 0,1              |
| Парафин . . . . .                          | 100              | 0,1        | 0,1              |
| Кокосовое масло . . . . .                  | 100              | 0,2        | 0,2              |
| Тальк . . . . .                            | 100              | 0,5        | 0,5              |
| Итого . . . . .                            | —                | 1 143,67   | 949,7            |

ПРИМЕЧАНИЕ: При дражировке с рыбьим клеем количество сахарной пудры уменьшается за счет увеличения карамельной массы.





## ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ СМЕСЬ

(с глянцем)

Незавернутая карамель в виде шариков, орешков или подушечек со светлой яблочной начинкой, ароматизированной различными фруктово-ягодными эссенциями. Оболочка карамели окрашена в различные цвета, соответственно сорту эссенции, имеет глянцевую поверхность.

1 кг содержит 180—220 шт.  
Влажность карамели 5—7,5%.

| Рецептура карамели<br>без глянца | %  | На загрузку   |                     | На 1 тонну    |                               | На 997,6 кг.  |                               |
|----------------------------------|----|---------------|---------------------|---------------|-------------------------------|---------------|-------------------------------|
|                                  |    | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ств. | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ств. |
| Карамельная масса . . .          | 98 | 24            | 23,520              | 745,9         | 731,0                         | 744,1         | 729,1                         |
| Светло-яблоч. начинка . .        | 84 | 8             | 6,720               | 248,6         | 208,8                         | 248,0         | 208,3                         |
| Виннокаменн. кислота . .         | 98 | 0,10          | 0,098               | 3,1           | 3,1                           | 3,1           | 3,1                           |
| Эссенция . . . . .               | —  | 0,119         | —                   | 3,7           | —                             | 3,7           | —                             |
| Краска амарант разв. . .         | —  | 0,020         | —                   | 0,6           | —                             | 0,6           | —                             |
| » нафтол разв. . . . .           | —  | 0,020         | —                   | 0,6           | —                             | 0,6           | —                             |
| » индиго . . . . .               | —  | 0,010         | —                   | 0,3           | —                             | 0,3           | —                             |
| Итого . . . . .                  | —  | 32,269        | 30,338              | 1002,8        | 942,9                         | 1000,4        | 940,5                         |
| Выход . . . . .                  | 94 | —             | 30,247              | 1000          | 940                           | 997,6         | 937,7                         |

| Рецептура светлой<br>яблочной начинки | %     | На загрузку   |                               | На 1 тонну    |                     | На 248,0 кг.  |                               |
|---------------------------------------|-------|---------------|-------------------------------|---------------|---------------------|---------------|-------------------------------|
|                                       |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ств. | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ств. |
| Сахарный песок . . . . .              | 99,85 | 100           | 99,85                         | 559,6         | 558,8               | 138,8         | 138,6                         |
| Патока . . . . .                      | 78    | 50            | 39,0                          | 279,8         | 218,2               | 69,4          | 54,1                          |
| Яблочное пюре . . . . .               | 10    | 105           | 10,5                          | 587,6         | 58,8                | 145,7         | 14,6                          |
| Молочная кислота . . . .              | 50    | 3             | 1,5                           | 16,8          | 8,4                 | 4,1           | 2,1                           |
| Итого . . . . .                       | —     | 258           | 150,85                        | 1443,8        | 844,2               | 358,0         | 209,4                         |
| Выход . . . . .                       | 84    | —             | 150,10                        | 1000          | 840                 | 248,0         | 208,3                         |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ. | На загрузку |                  | На 1 тонну |                   | На 744,1 кг. |                   |
|-----------------------------|------------------|-------------|------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                             |                  | В на-туре   | В сухих веществ. | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85            | 100         | 99,85            | 709,3      | 708,2             | 527,8        | 527,0             |
| Патока . . . . .            | 78               | 50          | 39,00            | 354,7      | 276,7             | 265,4        | 207,0             |
| Итого . . . . .             | —                | 150         | 138,85           | 1064,0     | 984,9             | 793,2        | 734,0             |
| Выход . . . . .             | 98               | 141         | 138,16           | 1000       | 980               | 744,1        | 729,1             |

| Рецептура глянцовки           | % сухих веществ | На загрузку |                  | На 1 тонну |                  |
|-------------------------------|-----------------|-------------|------------------|------------|------------------|
|                               |                 | В на-туре   | В сухих веществ. | В на-туре  | В сухих веществ. |
| Карамель без глянца . . . . . | 94,0            | 100,00      | 94,00            | 997,6      | 937,7            |
| Сахар в виде сиропа . . . . . | 99,85           | 0,50        | 0,50             | 5,0        | 5,0              |
| Жировой глянец . . . . .      | 100             | 0,04        | 0,04             | 0,4        | 0,4              |
| Тальк . . . . .               | 100             | 0,05        | 0,04             | 0,5        | 0,5              |
| Итого . . . . .               | —               | 100,59      | 94,58            | 1 003,5    | 943,6            |
| Выход . . . . .               | 94,1            | —           | 94,33            | 1 000,0    | 941,0            |

| Рецептура глянца          | % сухих веществ. | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 0,4 кг. |                   |
|---------------------------|------------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                           |                  | В на-туре   | В сухих веществах | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре  | В сухих веществах |
| Воск . . . . .            | 100              | 1,0         | 1,0               | 250,75     | 250,75            | 0,1        | 0,1               |
| Парафин . . . . .         | 100              | 1,0         | 1,0               | 250,75     | 250,75            | 0,1        | 0,1               |
| Кокосовое масло . . . . . | 100              | 2,0         | 2,0               | 501,50     | 501,50            | 0,2        | 0,2               |
| Итого . . . . .           | —                | 4,0         | 4,0               | 1003,0     | 1003,0            | 0,4        | 0,4               |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                            | %<br>сухих<br>веществах | В натуре | В сухих<br>веществах |
|--------------------------------------|-------------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .             | 99,85                   | 675,5    | 674,5                |
| Патока . . . . .                     | 78                      | 336,7    | 262,5                |
| Яблочное пюре . . . . .              | 10                      | 146,5    | 14,7                 |
| Виннокаменная кислота . . . . .      | 98                      | 3,1      | 3,0                  |
| Молочная кислота . . . . .           | 50                      | 4,2      | 2,1                  |
| Эссенция . . . . .                   | —                       | 3,7      | —                    |
| Краска амарант разведенная . . . . . | —                       | 0,6      | —                    |
| » нафтол » . . . . .                 | —                       | 0,6      | —                    |
| » индиго » . . . . .                 | —                       | 0,3      | —                    |
| Воск . . . . .                       | —                       | 0,1      | 0,1                  |
| Парафин . . . . .                    | —                       | 0,1      | 0,1                  |
| Кокосовое масло . . . . .            | —                       | 0,2      | 0,2                  |
| Тальк . . . . .                      | —                       | 0,5      | 0,5                  |
| Итого . . . . .                      | —                       | 1 172,1  | 957,7                |

Рецептура № 18.

## **ЯБЛОЧКО, КРЫЖОВНИК, ВИШЕНКИ, АПЕЛЬСИНЧИКИ, ЛИМОНЧИКИ, ГРУШИ, МАНДАРИНЧИКИ, ЧЕРЕШНЯ (с глянцем)**

Незавернутая карамель в виде шариков со светлой яблочной начинкой, ароматизированной эссенцией. Оболочка карамели прозрачная, белого, желтого, зеленого и красного цвета с глянцем на поверхности. Апельсинчики и мандаринчики окрашены в оранжевый цвет, лимончики в желтый, вишенки в темно-красный, крыжовник имеет цветные или белые жилки, яблоко и груша—розовые бока; «груша» имеет грушевидную форму. Карамель ароматизирована соответствующими эссенциями. Отформована на машине франкома, «китайской» машине или пластиконе. Выпускаются как смесь, так и отдельными сортами.

1 кг содержит 180—220 шт. карамели

Влажность карамели 5%—7,5%.

Рецептура и расход сырья тот же, что и по «фруктово-ягодной смеси» с применением эссенции и краски соответственно сорту.



## «К И З И Л»

Незавернутая карамель в виде подушечки с кизиловой начинкой, ароматизированной фруктово-ягодной эссенцией. Оболочка карамели окрашена в красный цвет или имеет красные жилки и покрыта плотной корочкой сахарной пудры с глянцем на поверхности. Карамель отформована на линейно-режущей машине. Слой сахарной пудры накатан во вращающихся дражеровочных котлах.

1 кг. содержит 230—265 шт. дражированной карамели.  
Влажность карамели 5—7%.

| Рецептура необкатанной карамели | % сухих веществ. | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 797,5 кг. |                   |
|---------------------------------|------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                 |                  | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре    | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . .         | 98               | 24         | 23,520            | 703,4      | 689,3             | 561,0        | 549,7             |
| Начинка. . . . .                | 84               | 10         | 8,400             | 293,1      | 246,2             | 233,7        | 196,3             |
| Виннокамен. кислота . .         | 98               | 0,15       | 0,147             | 4,3        | 4,3               | 3,4          | 3,4               |
| Кизиловая эссенция 140.         | —                | 0,119      | —                 | 3,5        | —                 | 2,8          | —                 |
| Краска амарант разв. . .        | —                | 0,025      | —                 | 0,7        | —                 | 0,6          | —                 |
| Итого . . . . .                 | —                | 34,294     | 32,067            | 1005       | 939,8             | 801,5        | 749,4             |
| Выход . . . . .                 | 93,7             | —          | 31,971            | 1000       | 937               | 797,5        | 747,0             |

| Рецептура начинки        | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 233,7 кг. |                   |
|--------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                          |                 | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . . | 99,85           | 100        | 99,85             | 559,6      | 558,8             | 131,0        | 130,8             |
| Патока . . . . .         | 78,0            | 50         | 39,00             | 279,8      | 218,2             | 65,5         | 51,0              |
| Яблочное пюре . . . . .  | 10,0            | 70         | 7,00              | 391,8      | 39,2              | 91,7         | 9,2               |
| Кизиловое пюре . . . . . | 10              | 35         | 3,50              | 195,8      | 19,6              | 45,8         | 4,6               |
| Молочная кислота . . . . | 50              | 3          | 1,5               | 16,8       | 8,4               | 3,9          | 2,0               |
| Итого . . . . .          | —               | 258        | 150,85            | 1 443,8    | 844,2             | 337,9        | 197,6             |
| Выход . . . . .          | 84,0            | —          | —                 | 1000       | 840,0             | 233,7        | 196,3             |



| Рецептура обкатанной карамели | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 994,6кг |                     |
|-------------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|------------|---------------------|
|                               |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах |
| Необкатанная карамель         | 93,7            | 80,0       | 74,96               | 801,76     | 751,2               | 797,5      | 747,2               |
| Сироп . . . . .               | 75              | 5,0        | 3,75                | 50,11      | 37,6                | 49,8       | 37,4                |
| Сахарная пудра . . . . .      | 99,85           | 15,0       | 14,98               | 150,33     | 150,3               | 149,5      | 149,3               |
| Амарант развед. . . . .       | —               | 0,03       | —                   | 0,3        |                     | 0,3        | —                   |
| Итого . . . . .               | —               | 100,03     | 93,69               | 1 002,5    | 939,1               | 997,1      | 933,9               |
| Выход . . . . .               | 93,6            | —          | 93,40               | 1 000      | 936                 | 994,6      | 931,1               |

| Рецептура глянцевой дражирован. карамели | % сухих веществ | На заправку |                  | На 1 тонну |                  |
|------------------------------------------|-----------------|-------------|------------------|------------|------------------|
|                                          |                 | В на-туре   | В сухих веществ. | В на-туре  | В сухих веществ. |
| Обкатанная карамель . . . . .            | 93,6            | 99,4        | 93,04            | 999,3      | 935,4            |
| Сахар в виде сиропа . . . . .            | 99,85           | 0,5         | 0,50             | 5,0        | 5,0              |
| Тальк . . . . .                          | 100             | 0,5         | 0,05             | 0,5        | 0,5              |
| Глянec . . . . .                         | 100             | 0,04        | 0,04             | 0,4        | 0,4              |
| Итого . . . . .                          | —               | 99,99       | 93,63            | 1 005,2    | 941,3            |
| Выход . . . . .                          | 93,6            | —           | 93,55            | 1 000      | 936              |

| Рецептура сиропа для обкатки | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 49,8 кг. |                     |
|------------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                              |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85           | 100        | 99,85               | 422,1      | 421,5               | 21,0        | 21,0                |
| Патока . . . . .             | 78              | 100        | 78                  | 422,1      | 329,2               | 21,0        | 16,4                |
| Итого . . . . .              | —               | 200        | 177,85              | 844,2      | 750,7               | 42,0        | 37,4                |
| Выход . . . . .              | 75              | —          | 177,67              | 1 000      | 750                 | 49,8        | 37,3                |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 561,0 кг. |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . .        | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 397,9        | 397,3             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 199,0        | 155,2             |
| Итого . . .                 | —               | 150        | 138,85            | 1 064      | 984,9             | 596,9        | 552,5             |
| Выход . . . .               | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980               | 561,0        | 549,7             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                       | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|---------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 556,1    | 555,3             |
| » пудра . . . . .               | 99,85           | 150,4    | 150,2             |
| П а т о к а . . . . .           | 78              | 287,2    | 224,0             |
| Пюре яблочное . . . . .         | 10              | 92,2     | 9,2               |
| Пюре кизилевое . . . . .        | 10              | 46,1     | 4,6               |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 97              | 3,4      | 3,3               |
| Молочная кислота . . . . .      | 50              | 3,9      | 2,0               |
| Кизилевая эссенция . . . . .    | —               | 2,8      | —                 |
| Краска амарант разв. . . . .    | —               | 0,9      | —                 |
| Воск . . . . .                  | 100             | 0,1      | 0,1               |
| Парафин . . . . .               | 100             | 0,1      | 0,1               |
| Кокосовое масло . . . . .       | 100             | 0,2      | 0,2               |
| Тальк . . . . .                 | 100             | 0,5      | 0,5               |
| Итого . . . . .                 | —               | 1 143,9  | 949,5             |

ПРИМЕЧАНИЕ: При дражировке с рыбьим клеем количество сахарной пудры уменьшается за счет увеличения карамельной массы.



**«КИТАЙСКАЯ СМЕСЬ»**

(с глянцем)

Незавернутая карамель разнообразной формы со светлой, яблочной, ароматизированной различными эссенциями, начинкой. Оболочка имеет яркую окраску с глянцем на поверхности. Карамель отформована на «китайской» машине или машине «Франкома». Продается смесью сортов различной формы и окраски.

В смесь входят:

**Кизиль**— мелкая карамель, имеющая форму ягод кизили и ярко-красную окраску оболочки. Ароматизирована кизилевой эссенцией.  
1 кг. содержит 350—400 штук карамели.

**Крыжовник**—мелкая карамель, имеющая форму ягод крыжовника. Оболочка прозрачная, окрашена в красный, зеленый и желтый цвета с белыми жилками. Ароматизирована эссенцией «крыжовник».  
1 кг. содержит 180—220 штук карамели.

**Пальчики**—мелкая карамель в виде батончиков разной окраски, ароматизированная различными эссенциями, соответственно окраске  
1 кг. содержит 350—400 штук карамели.

**Груша**— мелкая карамель грушеобразной формы с белыми и цветными бочками: зеленым, красным или желтым. Ароматизирована грушевой эссенцией.  
1 кг. содержит 250—300 штук карамели.

**Китайский шарик**—мелкая карамель в виде шарика с разноцветными полосками и жилками. Ароматизирована малиновой, клубничной, абрикосовой, лимонной или апельсиновой эссенциями в соответствии с характером окраски.  
1 кг. содержит 350—400 штук карамели.  
Влажность карамели 4—7%.

| Рецептура неглянцеванной карамели | %    | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 997,6 кг |                   |
|-----------------------------------|------|-------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                   |      | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Карамельная масса . .             | 98   | 14          | 13,720            | 775,5      | 760               | 773,6       | 758,1             |
| Светлая яблочн. начинка           | 84   | 4           | 3,360             | 221,6      | 186,1             | 221,1       | 185,7             |
| Виннокаменная кислота             | 98   | 0,080       | 0,078             | 4,4        | 4,3               | 4,4         | 4,3               |
| Эссенция 90 кб. см. . .           | —    | 0,077       | —                 | 4,3        | —                 | 4,3         | —                 |
| Краска амарант разв. . .          | —    | 0,015       | —                 | 0,9        | —                 | 0,9         | —                 |
| » нафтол » . .                    | —    | 0,012       | —                 | 0,7        | —                 | 0,7         | —                 |
| » индиго » . .                    | —    | 0,003       | —                 | 0,2        | —                 | 0,2         | —                 |
| Итого . . . .                     | —    | 18,187      | 17,158            | 1 007,6    | 950,4             | 1005,2      | 948,1             |
| Выход . . . .                     | 94,8 | —           | 17,107            | 1 000      | 948               | 997,6       | 945,7             |



| Рецептура светлой<br>яблочной начинки | %<br>сухих<br>веществ. | На загрузку   |                                | На 1 тонну    |                                | На 221,1 кг   |                                |
|---------------------------------------|------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                       |                        | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . .                | 99,85                  | 100           | 99,85                          | 559,6         | 558,8                          | 123,7         | 123,6                          |
| Патока . . . . .                      | 78                     | 50            | 39,00                          | 279,8         | 218,2                          | 61,8          | 48,2                           |
| Яблочное пюре . . . .                 | 10                     | 105           | 10,50                          | 587,6         | 58,8                           | 129,9         | 13,0                           |
| Молочная кислота . . .                | 50                     | 3             | 1,5                            | 16,8          | 8,4                            | 3,7           | 1,9                            |
| Итого . . . .                         | —                      | 258           | 150,85                         | 1 443,8       | 844,2                          | 319,1         | 186,7                          |
| Выход . . . .                         | 84                     | —             | —                              | 1 000         | 840                            | 221,1         | 185,7                          |

| Рецептура карамельной<br>массы | %<br>сухих<br>веществ | На загрузку   |                                | На 1 тонну    |                                | На 773,6 кг   |                                |
|--------------------------------|-----------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |                       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . .         | 99,85                 | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 548,7         | 547,9                          |
| Патока . . . . .               | 77                    | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 274,4         | 214,0                          |
| Итого . . . .                  | —                     | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 823,1         | 761,9                          |
| Выход . . . .                  | 98                    | 141           | 138,16                         | 1 000         | 980                            | 773,6         | 758,1                          |

| Рецептура глянцевавшей<br>карамели | %<br>сухих<br>веществ | На загрузку   |                     | На 1 тонну    |                     |
|------------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------|---------------|---------------------|
|                                    |                       | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. |
| Карамель без глянца . . . .        | 94,7                  | 100,00        | 94,80               | 997,6         | 945,7               |
| Сахар в виде сиропа . . . .        | 99,85                 | 0,5           | 0,50                | 5,0           | 5,0                 |
| Жировой глянec . . . . .           | 100                   | 0,04          | 0,04                | 0,4           | 0,4                 |
| Тальк . . . . .                    | 100                   | 0,05          | 0,05                | 0,5           | 0,5                 |
| Итого . . . .                      | —                     | 100,59        | 95,39               | 1 003,5       | 951,6               |
| Выход . . . .                      | —                     | —             | —                   | —             | —                   |





## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                       | %<br>сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|---------------------------------|-----------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 95,85                 | 682,7    | 681,6                |
| Патока . . . . .                | 78                    | 337,8    | 263,5                |
| Яблочное пюре . . . . .         | 10                    | 131,0    | 13,1                 |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98                    | 4,4      | 4,3                  |
| Молочная кислота . . . . .      | 50                    | 3,8      | 1,9                  |
| Эссенция . . . . .              | —                     | 4,3      | —                    |
| Краска амарант разв. . . . .    | —                     | 0,9      | —                    |
| » нафтол » . . . . .            | —                     | 0,7      | —                    |
| » индиго » . . . . .            | —                     | 0,2      | —                    |
| Воск . . . . .                  | —                     | 0,1      | 0,1                  |
| Парафин . . . . .               | —                     | 0,1      | 0,1                  |
| Масло . . . . .                 | —                     | 0,2      | 0,2                  |
| Тальк . . . . .                 | —                     | 0,5      | 0,5                  |
| Итого . . . . .                 | —                     | 1 166,7  | 965,3                |

ПРИМЕЧАНИЕ: а) Карамель «Китайская смесь» может изготавливаться также с накаткой на ее поверхность слоя сахарной пудры с последующим глянцеванием. В этом случае в рецептуру карамели вводится 90—120 кг сахарной пудры с пропорциональным сокращением остальных составных частей б) кроме указанных в описании сортов, в «китайскую смесь» могут включаться «Цветные фонарики», «цветные шарики», «яблочко», «лимончики», «апельсинчики», «вишенки», малинка», изготавливаемые по соответствующим рецептурам.

*Рецептура № 22*

### «ЦВЕТНЫЕ ШАРИКИ»

(с глянцем)

Незавернутая карамель разнообразной формы со светлой яблочной, ароматизированной различными эссенциями, начинкой. Оболочка имеет яркую цветную окраску с глянцем на поверхности. Карамель отформована на «китайской» машине или машине «Франкома».

1 кг. содержит 800—1000 штук.

Влажность карамели 4 7%.

| Рецептура неглянцеван-<br>ной карамели | %<br>сухих<br>веществ. | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 997,6 кг.  |                                |
|----------------------------------------|------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                        |                        | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . .                  | 98                     | 24            | 23,52                          | 808,4         | 792,2                          | 806,4         | 790,3                          |
| Светл. ябл. начинка . .                | 84                     | 5,5           | 4,62                           | 185,3         | 155,6                          | 184,9         | 155,2                          |
| Виннокамен. кислота . .                | 98                     | 0,150         | 0,147                          | 5,05          | 4,95                           | 5,03          | 4,9                            |
| Эссенция 150 мл . . . .                | —                      | 0,128         | —                              | 4,3           | —                              | 4,3           | —                              |
| Краска амарант разв. . .               | —                      | 0,025         | —                              | 0,9           | —                              | 0,9           | —                              |
| » нафтол » . . . . .                   | —                      | 0,020         | —                              | 0,7           | —                              | 0,7           | —                              |
| » индиго » . . . . .                   | —                      | 0,005         | —                              | 0,2           | —                              | 0,2           | —                              |
| Итого . . . . .                        | —                      | 29,828        | 28,287                         | 1 004,85      | 952,75                         | 1 002,43      | 950,4                          |
| Выход . . . . .                        | 95                     | —             | 28,202                         | 1 000         | 950                            | 997,6         | 947,7                          |



| Рецептура светлой<br>яблочной начинки | %<br>сухих<br>веществ. | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 184,9 кг.  |                             |
|---------------------------------------|------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                       |                        | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .              | 95,85                  | 100           | 99,85                       | 557,8         | 557,0                       | 103,2         | 103,0                       |
| Патока . . . . .                      | 78                     | 50            | 39,00                       | 278,9         | 217,5                       | 51,7          | 40,3                        |
| Яблочное пюре . . . . .               | 10                     | 105           | 10,50                       | 585,7         | 58,6                        | 108,5         | 10,9                        |
| Молочная кислота . . . . .            | 50                     | 3             | 1,50                        | 16,8          | 8,4                         | 3,1           | 1,6                         |
| Итого . . . . .                       | —                      | 258           | 150,85                      | 1 439,2       | 841,5                       | 266,5         | 155,8                       |
| Выход . . . . .                       | 84                     | —             | —                           | 1 000         | 840                         | 184,9         | 155,2                       |

| Рецептура карамельной<br>массы | %<br>сухих<br>веществ. | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 806,4 кг.  |                             |
|--------------------------------|------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                |                        | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85                  | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 572,0         | 571,1                       |
| Патока . . . . .               | 78                     | 50            | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 286,0         | 223,1                       |
| Итого . . . . .                | —                      | 150           | 138,85                      | 106,4         | 984,9                       | 858,0         | 794,1                       |
| Выход . . . . .                | 98                     | 141           | 138,16                      | 1 000         | 980                         | 806,4         | 790,0                       |

| Рецептура глянцевавшей<br>карамели | %<br>сухих<br>веществ. | На 1 тонну    |                     |
|------------------------------------|------------------------|---------------|---------------------|
|                                    |                        | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. |
| Карамель без глянца . . . . .      | 95,0                   | 997,6         | 947,7               |
| Сахар в виде сиропа . . . . .      | 99,85                  | 5,0           | 5,0                 |
| Жировой глянец . . . . .           | 100                    | 0,4           | 0,4                 |
| Тальк . . . . .                    | 100                    | 0,5           | 0,5                 |
| Итого . . . . .                    | —                      | 1 003,5       | 953,6               |
| Выход . . . . .                    | 95,0                   | 1 000,0       | 950,0               |



## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                       | %<br>сухих<br>веществ. | В натуре | В сухих<br>веществах |
|---------------------------------|------------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85                  | 684,15   | 683,10               |
| Патока . . . . .                | 78                     | 339,65   | 264,90               |
| Яблочное пюре . . . . .         | 10                     | 109,10   | 10,91                |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98                     | 5,08     | 4,98                 |
| Молочная кислота . . . . .      | 60                     | 3,10     | 1,55                 |
| Эссенция . . . . .              | —                      | 4,3      | —                    |
| Краска амарант разв. . . . .    | —                      | 0,9      | —                    |
| » нафтол . . . . .              | —                      | 0,7      | —                    |
| » индиго . . . . .              | —                      | 0,2      | —                    |
| Воск . . . . .                  | 100                    | 0,1      | 0,1                  |
| Парафин . . . . .               | 100                    | 0,1      | 0,1                  |
| Масло кокосовое . . . . .       | 100                    | 0,2      | 0,2                  |
| Тальк . . . . .                 | 100                    | 0,5      | 0,5                  |
| Итого . . . . .                 | —                      | 1 148,08 | 966,34               |

*Рецептура № 23*

### ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ (В САХАРЕ)

Незавернутая карамель в форме кирпичика или подушечки. Начинка фруктово-ягодная. Огморфована на пластиконе или линейной машине. Окрасена в различный цвет соответственно вкусу начинки. Обсыпана сахаром. 1 кг содержит 110—140 шт.

| Рецептура карамели без<br>обсыпки  | %    | На загрузку   |                             | На 1 тонну    |                             | На 901 кг     |                             |
|------------------------------------|------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                    |      | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98   | 25,—          | 24,5                        | 715,6         | 701,3                       | 644,8         | 632                         |
| Начинка фруктово-ягодная . . . . . | 84,— | 10,—          | 8,4                         | 286,3         | 240,5                       | 258,—         | 216,7                       |
| Кислота виннокаменная . . . . .    | 98   | 0,15          | 0,147                       | 4,2           | 4,1                         | 3,8           | 3,7                         |
| Эссенция по сорт. . . . .          | —    | 0,12          | —                           | 3,5           | —                           | 3,2           | —                           |
| Красители паста . . . . .          | —    | 0,006         | —                           | 0,17          | —                           | 0,14          | —                           |
| Итого . . . . .                    | —    | 35,33         | 33,047                      | 1 009,77      | 945,9                       | 909,94        | 852,4                       |
| Выход . . . . .                    | 94,3 | 34,94         | 32,948                      | 1 000,00      | 943,—                       | 901           | —                           |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 644,9 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахар песок . . . . .       | 99,85           | 100         | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 457,4       | 456,7             |
| Патока . . . . .            | 78,             | 50          | 39,               | 354,7      | 276,7             | 228,7       | 178,4             |
| Итого . . . . .             | —               | 150         | 138,85            | 1 064,     | 984,9             | 686,1       | 635,1             |
| Выход . . . . .             | 98,             | 141         | 138,16            | 1 000,0    | 980,              | 644,8       | 682,0             |

| Рецептура начинки                          | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 258 кг |                   |
|--------------------------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|-----------|-------------------|
|                                            |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре  | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .                   | 99,85           | 100         | 99,85             | 557,8      | 557               | 143,9     | 143,68            |
| Патока . . . . .                           | 78,             | 50          | 39,               | 278,9      | 217,5             | 72,0      | 56,16             |
| Кислота молочная . . . . .                 | 50,             | 3           | 1,5               | 16,8       | 8,4               | 4,3       | 2,15              |
| Пюре яблочное . . . . .                    | 10,             | 70,         | 7,                | 390,5      | 39,1              | 100,7     | 10,06             |
| » фруктово-ягодное <sup>1)</sup> . . . . . | 10,             | 35,         | 3,5               | 195,2      | 19,5              | 50,3      | 5,03              |
| Итого . . . . .                            | —               | 258         | 150,85            | 1 439,2    | 841,5             | 371,2     | 217,08            |
| Выход . . . . .                            | 84              | 179,28      | 150,593           | 1 000      | 840,              | 258       | 216,7             |

| Рецептура обсыпки сахаром       | % В сухих веществах | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------|---------------------|------------|-------------------|
|                                 |                     | В натуре   | в сухих веществах |
| Карамель необсыпанная . . . . . | 94,3                | 901        | 849,6             |
| Сахар на обсыпку . . . . .      | 99,85               | 95         | 94,8              |
| » в виде сиропа . . . . .       | 99,85               | 7          | 7                 |
| Итого . . . . .                 | —                   | 1 003      | 951,4             |
| Выход . . . . .                 | 94,85               | 1 000      | 948,5             |

<sup>1</sup> Фруктово-ягодное пюре соответствующее названию сорта (вишневое, клубничное и т. д.).



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

| Наименование сырья            | %<br>сухих<br>веществ | В натуре        | В сухих<br>веществах |
|-------------------------------|-----------------------|-----------------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .      | 99,85                 | 706,6           | 705,5                |
| Патока . . . . .              | 78,—                  | 302,2           | 235,7                |
| Кислота молочная . . . . .    | 50,—                  | 4,3             | 2,2                  |
| » виннокаменная . . . . .     | 98,—                  | 3,8             | 3,7                  |
| Эссенция разная . . . . .     | —                     | 3,2             | —                    |
| Пюре яблочное . . . . .       | 10,—                  | 100,6           | 10,—                 |
| » фрукт.-ягодная . . . . .    | 10,—                  | 50,3            | 5,—                  |
| Красители паста разн. . . . . | —                     | 0,14            | —                    |
| <b>Итого . . . . .</b>        | <b>—</b>              | <b>1 171,14</b> | <b>962,1</b>         |

Рецептура № 24

## «БУХАРСКАЯ»

Незавернутая карамель разнообразной формы (подушечка, шарики, орешек), обсыпанная сахаром песком. Оболочка имеет самую разнообразную расцветку: белую, зеленую, однотонную и раскрашенную разноцветными жилами и полосками. Отформована на линейно-режущей, штампующей или «китайской» машине.

Выпускается смесью не менее 4-х сортов.

1 кг. содержит 210—140 штук.

Влажность карамели 4,5—7%.

| Рецептура карамели<br>без обсыпки | %         | В заправку                          |                                | На 1 тонну     |                                | На 901 кг     |                                |
|-----------------------------------|-----------|-------------------------------------|--------------------------------|----------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                   |           | В на-<br>туре                       | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре  | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .       | 98        | 24                                  | 23,520                         | 718,4          | 704,0                          | 647,3         | 634,4                          |
| Фруктовая начинка . . . . .       | 84        | 9,5                                 | 7,980                          | 284,3          | 238,8                          | 256,2         | 215,2                          |
| Эссенция 120 кб. см. . . . .      | —         | 0,102                               | —                              | 3,0            | —                              | 2,7           | —                              |
| Краска амарант разв. . . . .      | }         | В зависимости от<br>придав. окраски |                                | 0,5            | —                              | 0,5           | —                              |
| » нифтол. » . . . . .             |           |                                     |                                | 0,5            | —                              | 0,5           | —                              |
| » индиго » . . . . .              |           |                                     |                                | 0,2            | —                              | 0,2           | —                              |
| Кислота виннокаменная . . . . .   | 98        | 0,04                                | —                              | 1,2            | 1,2                            | 1,1           | 1,1                            |
| <b>Итого . . . . .</b>            | <b>—</b>  | <b>33,642</b>                       | <b>31,500</b>                  | <b>1 008,1</b> | <b>944,0</b>                   | <b>938,5</b>  | <b>850,7</b>                   |
| <b>Выход . . . . .</b>            | <b>94</b> | <b>—</b>                            | <b>31,405</b>                  | <b>1 000</b>   | <b>940</b>                     | <b>901</b>    | <b>847</b>                     |



| Рецептура начинки           | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 256,2 кг   |                             |
|-----------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                             |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Пюре яблочное . . . . .     | 10,0  | 77,0          | 7,7                         | 208,6         | 20,9                        | 53,4          | 5,3                         |
| Подварка яблочная . . . . . | 70,0  | 77,0          | 53,9                        | 208,6         | 146,0                       | 53,4          | 37,4                        |
| Молочная кислота . . . . .  | 50    | 8,7           | 4,3                         | 23,6          | 11,8                        | 6,0           | 3,0                         |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 177,0         | 176,7                       | 479,5         | 478,8                       | 122,8         | 122,7                       |
| Патока . . . . .            | 78,0  | 88,5          | 69,0                        | 239,7         | 187,0                       | 61,4          | 47,9                        |
| Итого . . . . .             | —     | 428,2         | 311,6                       | 1 160,0       | 844,5                       | 297,0         | 216,3                       |
| Выход . . . . .             | 84,0  | —             | 310                         | —             | 810                         | 256,2         | 215,2                       |

Допускается замена сахара и патоки карамельными крошками фруктовых сортов.

| Рецептура карамельной<br>массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 647,3 кг   |                             |
|--------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85 | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 459,1         | 458,4                       |
| Патока . . . . .               | 78    | 50            | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 229,6         | 179,1                       |
| Итого . . . . .                | —     | 150           | 138,85                      | 1 064,0       | 934,9                       | 688,7         | 637,5                       |
| Выход . . . . .                | 98    | 141           | 138,16                      | 1 000         | 980                         | 647,3         | 634,4                       |

| Рецептура карамели,<br>обсыпанной сахаром | %     | В заправку    |                        | На 1 тонну    |                        |
|-------------------------------------------|-------|---------------|------------------------|---------------|------------------------|
|                                           |       | В на-<br>туре | В сухих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В сухих ве-<br>ществах |
| Карамель не обсыпанная . . .              | 94,0  | 100,0         | 94,0                   | 901           | 847,00                 |
| Сахар на обсыпку . . . . .                | 99,85 | 10,55         | 10,53                  | 95            | 94,86                  |
| Сахар в виде сиропа . . . . .             | 99,85 | 0,77          | 0,77                   | 7             | 7,00                   |
| Итого . . . . .                           | —     | 111,32        | 105,30                 | 1 003,0       | 948,86                 |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| Наименование сырья                | % сухих веществ | Количество |                   |
|-----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|
|                                   |                 | В натуре   | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .          | 99,85           | 687,77     | 686,71            |
| Патока . . . . .                  | 78              | 292,03     | 227,81            |
| Пюре яблочное . . . . .           | 10              | 53,20      | 5,32              |
| Подварка яблочная . . . . .       | 70              | 53,53      | 37,47             |
| Молочная кислота . . . . .        | 50              | 6,00       | 3,00              |
| Эссенция . . . . .                | —               | 2,7        | —                 |
| Краска амарант разведен . . . . . | —               | 0,5        | —                 |
| » нафтол » . . . . .              | —               | 0,5        | —                 |
| » индиго » . . . . .              | —               | 0,2        | —                 |
| Кислота виннокаменная . . . . .   | —               | 1,1        | 1,1               |
| Итого . . . . .                   | —               | 1 097,53   | 961,41            |

## Рецептура № 25

### АПЕЛЬСИНЧИКИ, ЛИМОНЧИКИ, МАНДАРИНЧИКИ, КРЫЖОВНИК ЯБЛОЧКО, БРУСНИКА, МАЛИНКА, ВИШЕНКИ, ВИНОГРАД

Незавернутая карамель в виде шариков с фруктово-ягодной начинкой, ароматизированной эссенцией. Оболочка непрозрачная, обсыпана сахаром. Карамель отформована на пластинконе или «китайской машине».

1 кг содержит 180—220 шт. Влажность карамели 4,5—7%.

Изготавливаются на рецептуре карамели «Бухарская» с применением эссенции соответственно названию карамели и заменой красок.

## Рецептура № 26

### «КЛЮКВЕННАЯ»

Незавернутая, обсыпанная сахарным песком, карамель в виде подушечки с прозрачной, красного цвета, оболочкой, с фруктово-ягодной начинкой. Отформована на линейно-режущей машине.

1 кг содержит 150—220 шт.

Влажность карамели 4,5—7%.

| Рецептура—карамели              | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 901 кг |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-----------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре  | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98,0            | 25         | 24,5              | 722,7      | 708,3             | 651,15    | 638,1             |
| Начинка клюквенная . . . . .    | 84,0            | 9,7        | 8,148             | 280,4      | 235,5             | 252,64    | 212,2             |
| Эссенция клюквенная . . . . .   | —               | 0,120      | —                 | 3,5        | —                 | 3,15      | —                 |
| Кислота виннокаменная . . . . . | —               | 0,04       | —                 | 1,2        | 1,2               | 1,1       | 1,1               |
| Итого . . . . .                 | —               | 34,86      | 32,648            | 1 007,8    | 945,0             | 908,04    | 851,4             |
| Выход . . . . .                 | 94,1            | —          | 32,55             | 1 000,0    | 941               | 901,00    | 847,75            |



| Рецептура начинки          | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 252,64 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                            |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 100        | 99,85             | 555,96     | 555,12            | 140,45       | 140,25            |
| Патока . . . . .           | 78              | 50         | 39,0              | 277,98     | 216,82            | 70,23        | 54,78             |
| Пюре яблочное . . . . .    | 10              | 55         | 5,5               | 305,78     | 30,58             | 77,25        | 7,73              |
| Пюре клюквенное . . . . .  | 10              | 55         | 5,5               | 305,78     | 30,58             | 77,25        | 7,73              |
| Молочная кислота . . . . . | 50              | 4          | 2,0               | 22,24      | 11,12             | 5,62         | 2,81              |
| Итого . . . . .            | —               | 264        | 151,85            | 1 467,74   | 844,22            | 370,8        | 213,30            |
| Выход . . . . .            | 84,0            | —          | 151,09            | 1 000,0    | 840               | 252,6        | 212,23            |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 651,15 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 461,86       | 461,14            |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,0              | 354,7      | 276,7             | 230,96       | 180,17            |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 692,82       | 641,31            |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 651,15       | 638,1             |

| Рецептура обсыпки сахаром       | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамель необсыпанная . . . . . | 100         | 94,10             | 901        | 847,8             |
| Сахар на обсыпку . . . . .      | 10,55       | 10,53             | 95         | 94,8              |
| Сахар в виде сиропа . . . . .   | 0,77        | 0,77              | 7          | 7,0               |
| Итого . . . . .                 | 111,32      | 105,40            | 1 003      | 949,6             |





# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                       | %<br>сухих<br>веществ | Количество |                      |
|---------------------------------|-----------------------|------------|----------------------|
|                                 |                       | В натуре   | В сухих<br>веществах |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85                 | 708,25     | 707,19               |
| Патока . . . . .                | 78                    | 302,28     | 235,78               |
| Пюре яблочное . . . . .         | 10                    | 77,7       | 7,77                 |
| Молочная кислота . . . . .      | 50                    | 5,64       | 2,82                 |
| Эссенция клюквенная . . . . .   | —                     | 3,15       | —                    |
| Кислота виннокаменная . . . . . | —                     | 1,1        | 1,1                  |
| Амарант разведенный . . . . .   | —                     | 1,0        | —                    |
| Пюре клюквенное . . . . .       | 10                    | 77,7       | 7,77                 |
| Итого . . . . .                 | —                     | 1 176,82   | 962,43               |

По этой рецептуре изготавливается «рябиновая подушечка» в сахаре с заменой клюквенного пюре рябиновым и эссенции клюквенной на рябиновую. Также заменяются краски.



# КАРАМЕЛЬ С ЛИКЕРНЫМИ НАЧИНКАМИ

Рецептура № 1

## «ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ ЛИКЕР»

Завернутая карамель в виде продолговатой подушечки с неокрашенной прозрачной оболочкой и ликерной фруктово-ягодной начинкой. Отформована на линейно-режущей машине. Завернута в красочную этикетку из печатной бумаги и парафинированную подвертку.

1 кг содержит 150—170 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 6,5—8,6%.

| Рецептура, карамели         | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . . | 98              | 24         | 23,52             | 668,9      | 655,5             |
| Ликерная начинка . . . . .  | 82              | 12         | 9,84              | 334,5      | 274,3             |
| Эссенция ягодная . . . . .  | —               | 0,120      | —                 | 3,3        | —                 |
| Спирт в начинку . . . . .   | —               | 0,250      | —                 | 7,0        | —                 |
| Итого . . . . .             | —               | 36,370     | 33,36             | 1 013,7    | 929,8             |
| Выход . . . . .             | 92,7            | —          | 33,26             | 1 000      | 927               |

| Рецептура ликерной начинки          | % сухих веществ | В заправку |                 | На 1 тонну |                   | На 334,5 кг |                   |
|-------------------------------------|-----------------|------------|-----------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                     |                 | В натуре   | % сухих веществ | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .            | 99,85           | 49         | 48,9            | 181,9      | 181,6             | 60,8        | 60,7              |
| Патока . . . . .                    | 78,0            | 177        | 138,1           | 657,2      | 512,8             | 219,8       | 171,4             |
| Фруктово-ягодная подварка . . . . . | 70              | 50         | 35              | 185,6      | 130,0             | 62,1        | 43,5              |
| Итого . . . . .                     | —               | 276        | 222,0           | 1 024,7    | 824,4             | 342,7       | 275,6             |
| Выход . . . . .                     | 82,0            | 269,9      | 220,85          | 1 000      | 820               | 334,5       | 274,3             |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 668,9 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 474,45      | 473,7             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,0              | 354,7      | 276,7             | 237,25      | 185,1             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 711,7       | 658,8             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 668,9       | 655,5             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                           | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|-------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .            | 99,85           | 540,50   | 539,7             |
| Патока . . . . .                    | 78              | 460,51   | 359,15            |
| Фруктово-ягодные подварки . . . . . | 70              | 62,6     | 43,8              |
| Эссенция ягодная . . . . .          | —               | 3,35     | —                 |
| Спирт в начинку . . . . .           | —               | 7,0      | —                 |
| Итого . . . . .                     | —               | 1 073,96 | 942,65            |



## «КЛЮКВЕННАЯ» (ликерная)

Завернутая карамель в виде продолговатой или плоской подушечки с красной ликерно-клюквенной начинкой; оболочка—прозрачная, красного цвета. Отформована на линейно-режущей машине или прессе. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 95—115 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 6,5—8,5%.

| Рецептура карамели              | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98,0            | 12         | 11,760            | 569,8      | 558,4             |
| Ликерная начинка . . . . .      | 83              | 9          | 7,470             | 427,3      | 354,7             |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98              | 0,1        | 0,098             | 4,7        | 4,6               |
| Ванилин . . . . .               | —               | 0,003      | —                 | 0,14       | —                 |
| Краска «амарант» разв. . . . .  | —               | 0,025      | —                 | 1,2        | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 21,128     | 19,328            | 1 003,14   | 917,7             |
| Выход . . . . .                 | 91,5            | —          | 19,270            | 1 000      | 915               |

| Рецептура начинки                 | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 427,3 кг |                   |
|-----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                   |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Клюквенный сироп . . . . .        | 85              | 10         | 8,5               | 978,4      | 831,6             | 418,07      | 355,3             |
| Ванильная эссенция 25 кб. . . . . | —               | 0,021      | —                 | 2,0        | —                 | 0,85        | —                 |
| Водка 0,5 л. . . . .              | —               | 0,5        | —                 | 48,9       | —                 | 20,89       | —                 |
| Итого . . . . .                   | —               | 10,521     | 8,500             | 1 029,3    | 831,6             | 439,81      | 355,3             |
| Выход . . . . .                   | 83              | —          | 8,483             | 1 000      | 830               | 427,3       | 354,7             |



| Рецептура клюквенного<br>сиропа | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 418,0 кг   |                                |
|---------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                 |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85 | 60            | 59,910                         | 450           | 449,3                          | 188,1         | 187,8                          |
| Патока . . . . .                | 78 0  | 60            | 46,800                         | 450           | 351,0                          | 188,1         | 146,7                          |
| Клюквенное пюре . . . . .       | 9     | 80            | 7,200                          | 600           | 54,0                           | 250,8         | 22,6                           |
| Итого . . . . .                 | —     | 200           | 113,910                        | 1 500         | 854,3                          | 627,0         | 357,1                          |
| Выход . . . . .                 | 85    | —             | 113,340                        | 1 000         | 850                            | 418,0         | 355,3                          |

| Рецептура карамельной<br>массы | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 569,8 кг   |                                |
|--------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85 | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 404,2         | 403,5                          |
| Патока . . . . .               | 78    | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 202,1         | 157,6                          |
| Итого . . . . .                | —     | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 606,3         | 561,1                          |
| Выход . . . . .                | 98    | 141           | 138,16                         | 1 000,0       | 980                            | 569,8         | 558,40                         |

#### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                        | %<br>сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|----------------------------------|-----------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85                 | 597,66   | 596,77               |
| Патока . . . . .                 | 78                    | 393,03   | 306,45               |
| Клюквенное пюре . . . . .        | 9                     | 252,56   | 22,73                |
| Винно-каменная кислота . . . . . | 98                    | 4,72     | 4,63                 |
| Ванилин . . . . .                | —                     | 0 14     | —                    |
| Краска «амарант» развед. . . . . | —                     | 1,2      | —                    |
| Ванильная эссенция . . . . .     | —                     | 0,85     | —                    |
| Водка . . . . .                  | —                     | 20,89    | —                    |
| Итого . . . . .                  | —                     | 1 271,05 | 930,58               |



## «ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ»

Завернутая карамель в форме продолговатой подушечки с непрозрачной белой оболочкой и ликерно-фруктовой начинкой, содержащей коньяк. Отформована на прессе или линейно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит от 96—115 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 5—9%.

| Рецептура карамели              | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98              | 18         | 17,640            | 600,1      | 588,1             |
| Начинка . . . . .               | 84              | 12         | 10,080            | 400,1      | 336,1             |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98              | 0,11       | 0,108             | 3,7        | 3,6               |
| Ромовая эссенция 75 кб. . . . . | —               | 0,064      | —                 | 2,1        | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 30,174     | 27,828            | 1 006,0    | 927,8             |
| Выход . . . . .                 | 92,5            | —          | 27,745            | 1 000      | 925               |

| Рецептура начинки               | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 400,1 кг |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Абрикосовый сироп . . . . .     | 87              | 8,5        | 7,395             | 964,2      | 838,9             | 385,8       | 335,6             |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98              | 0,025      | 0,025             | 2,8        | 2,8               | 1,1         | 1,1               |
| Вино-коньяк 0,45 л. . . . .     | —               | 0,427      | —                 | 48,4       | —                 | 19,4        | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 8,952      | 7,420             | 1 015,4    | 841,7             | 406,3       | 336,7             |
| Выход . . . . .                 | 84              | —          | 7,405             | 1 000      | 840               | 400,1       | 336,1             |



| Рецептура абрикосового сиропа | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 385,8 кг |                   |
|-------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                               |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .      | 99,85           | 100        | 99,85             | 478,2      | 477,5             | 184,5       | 184,2             |
| Патока . . . . .              | 78              | 100        | 78,00             | 478,2      | 373,0             | 184,5       | 143,9             |
| Абрикосовое пюре . . . . .    | 10              | 50         | 5,00              | 239,1      | 23,9              | 92,2        | 9,2               |
| Итого . . . . .               | —               | 250        | 182,85            | 1 195,5    | 874,4             | 461,2       | 337,3             |
| Выход . . . . .               | 87              | —          | 181,94            | 1 000      | 870               | 385,8       | 335,6             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 600,1 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 425,7       | 425,1             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 212,9       | 166,1             |
| Итого . . . . .             | —               | 150,0      | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 638,6       | 591,2             |
| Выход . . . . .             | 98,0            | 141,0      | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 600,1       | 588,1             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|---------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 615,47   | 614,57            |
| Патока . . . . .                | 78,0            | 400,03   | 312,03            |
| Абрикосовое пюре . . . . .      | 10,0            | 92,8     | 9,3               |
| Вино коньяк . . . . .           | —               | 19,5     | —                 |
| Ромовая эссенция . . . . .      | —               | 2,3      | —                 |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98,0            | 4,8      | 4,7               |
| Итого . . . . .                 | —               | 1 134,9  | 940,60            |



## «Р О М О В А Я»

Завернутая карамель в виде продолговатой подушечки с прозрачной оболочкой и ликерной начинкой, имеющей ромовый вкус. Отформована на линейно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочную с золотом этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 140—170 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 5—7%.

| Рецептура карамели              | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98              | 18         | 17,640            | 642,1      | 629,3             |
| Абрикосово-ликерная начинка . . | 84              | 10         | 8,400             | 356,7      | 299,6             |
| Кислота виннокаменная . . . . . | 98              | 0,11       | 0,108             | 3,9        | 3,8               |
| Ромовая эссенция 75 кб. . . . . | —               | 0,064      | —                 | 2,3        | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 28,174     | 26,148            | 1005       | 932,7             |
| Выход . . . . .                 | 93              | —          | 26,070            | 1000       | 930               |

| Рецептура начинки               | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 356,7 кг |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Абрикосовый сироп . . . . .     | 87              | 8,5        | 7,395             | 964,2      | 838,9             | 343,9       | 299,2             |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98              | 0,025      | 0,025             | 2,8        | 2,8               | 1           | 1,0               |
| Винный спирт . . . . .          | —               | 0,250      | —                 | 28,4       | —                 | 10,1        | —                 |
| Ромовая эссенция . . . . .      | —               | 0,030      | —                 | 3,4        | —                 | 1,2         | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 8,805      | 7,420             | 998,8      | 841,7             | 356,2       | 300,2             |
| Выход . . . . .                 | 84              | —          | 7,405             | 1000       | 840               | 356,7       | 299,6             |





| Рецептура абрикосового сиропа | %     | В заправку        |          | На 1 тонну        |          | На 343,9 кг       |          |
|-------------------------------|-------|-------------------|----------|-------------------|----------|-------------------|----------|
|                               |       | В сухих веществах | В натуре | В сухих веществах | В натуре | В сухих веществах | В натуре |
| Сахарный песок . . . . .      | 99,85 | 100               | 99,85    | 478,2             | 477,5    | 164,5             | 164,3    |
| Патока . . . . .              | 78    | 100               | 78,00    | 478,2             | 373,0    | 164,5             | 128,3    |
| Абрикосовое пюре . . . . .    | 10    | 50                | 5,00     | 239,1             | 23,9     | 82,2              | 8,2      |
| Итого . . . . .               | —     | 250               | 182,85   | 1 195,5           | 874,4    | 411,2             | 300,8    |
| Выход . . . . .               | 87    | —                 | 181,94   | 1 000             | 870      | 343,9             | 299,2    |

| Рецептура карамельной массы | %     | В заправку        |          | На 1 тонну        |          | На 642,1 кг       |          |
|-----------------------------|-------|-------------------|----------|-------------------|----------|-------------------|----------|
|                             |       | В сухих веществах | В натуре | В сухих веществах | В натуре | В сухих веществах | В натуре |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 100               | 99,85    | 709,3             | 708,2    | 455,4             | 454,7    |
| Патока . . . . .            | 78    | 50                | 39,00    | 354,7             | 276,7    | 227,7             | 177,6    |
| Итого . . . . .             | —     | 150               | 138,85   | 1 064,0           | 984,9    | 683,1             | 632,3    |
| Выход . . . . .             | 98    | 141               | 138,16   | 1 000,0           | 980      | 642,1             | 629,3    |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|---------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахар . . . . .                 | 99,85           | 625,3    | 624,3             |
| Патока . . . . .                | 78,0            | 394,8    | 307,9             |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98              | 5,0      | 4,9               |
| Ромовая эссенция . . . . .      | —               | 3,4      | —                 |
| Абрикосовое пюре . . . . .      | —               | 83,0     | 8,3               |
| Винный спирт . . . . .          | —               | 10,1     | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 1 121,6  | 945,4             |



## «ЛИКЕРНАЯ»

Завернутая карамель в виде продолговатой подушечки с прозрачной оболочкой и ликерной начинкой. Отформована на линейно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 95—115 штук завернутой карамели.  
Влажность карамели 6,5—8,5%

| Рецептура—карамели                  | %     | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|-------------------------------------|-------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                     |       | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .         | 98,00 | 24            | 23,52                     | 668,9         | 655,5                     |
| Ликерная начинка . . . . .          | 82,0  | 12            | 9,84                      | 334,45        | 274,3                     |
| Эссенция Кюрассо . . . . .          | —     | 0,120         | —                         | 3,35          | —                         |
| Спирт в начинку<br>300 куб. . . . . | —     | 0,240         | —                         | 6,7           | —                         |
| Итого . . . . .                     | —     | 36,360        | 33,36                     | 1 013,4       | 929,8                     |
| Выход . . . . .                     | 92,7  | —             | 33,26                     | 1 000         | 927                       |

| Рецептура ликерной<br>начинки | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 334,45 кг  |                                |
|-------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                               |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .      | 99,85 | 77            | 76,88                          | 285,3         | 284,8                          | 95,4          | 95,25                          |
| Патока . . . . .              | 78    | 177           | 138,06                         | 655,8         | 511,5                          | 219,3         | 171,1                          |
| Пюре яблочное . . . . .       | 10    | 75            | 7,5                            | 277,9         | 27,8                           | 92,9          | 9,3                            |
| Итого . . . . .               | —     | 329           | 222,44                         | 1 219,0       | 824,1                          | 407,6         | 275,65                         |
| Выход . . . . .               | 82    | 269,9         | 221,33                         | 1 000,0       | 820                            | 334,45        | 274,25                         |

| Рецептура карамель-<br>ной массы | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 668,9 кг   |                                |
|----------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                  |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85 | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 474,5         | 473,7                          |
| Патока . . . . .                 | 78,0  | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 237,2         | 185,1                          |
| Итого . . . . .                  | —     | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 711,7         | 658,8                          |
| Выход . . . . .                  | 98    | 141           | 138,16                         | 1 000,0       | 980,0                          | 668,9         | 655,5                          |



## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                 | %<br>сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|---------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .  | 99,85                 | 575,4         | 574,5                     |
| Патока . . . . .          | 78                    | 460,1         | 358,8                     |
| Пюре яблочное . . . . .   | 10                    | 94,0          | 9,4                       |
| Эссенция . . . . .        | —                     | 3,35          | —                         |
| Спирт в начинку . . . . . | —                     | 6,7           | —                         |
| Итого . . . . .           | —                     | 1 139,55      | 942,7                     |

### Рецептура № 6

#### «АРОМАТНАЯ»

Завернутая карамель в виде батончика или подушечки с прозрачной бледно-розового цвета оболочкой и ликерной начинкой. Подушечка отформована на прессе или линейной-режущей машине, батончики—на пластиконе.

Завернуты в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги:

1 кг содержит 95—115 штук завернутой карамели.

Влажность карамели 6,5%—8,5%

| Рецептура карамели              | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|---------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                 |                       | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98                    | 14            | 13,720                    | 634,3         | 621,6                     |
| Начинка . . . . .               | 83                    | 8             | 6,640                     | 362,4         | 300,8                     |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98                    | 0,12          | 0 118                     | 5,4           | 5,3                       |
| Барбарисовая эссенция . . . . . | —                     | 0,064         | —                         | 2,9           | —                         |
| 75 мл . . . . .                 | —                     | 0,005         | —                         | 0,2           | —                         |
| Краска амарант разв. . . . .    | —                     | 0,001         | —                         | 0,05          | —                         |
| Ванилин . . . . .               | —                     | —             | —                         | —             | —                         |
| Итого . . . . .                 | —                     | 22,190        | 20,478                    | 1 005,25      | 927,7                     |
| Выход . . . . .                 | 92,5                  | —             | 20,417                    | 1 000         | 925                       |



| Рецептура ликерной начинки      | %  | В заправку        |           | На 1 тонну        |           | На 362,4 кг       |           |
|---------------------------------|----|-------------------|-----------|-------------------|-----------|-------------------|-----------|
|                                 |    | В сухих веществах | В на-туре | В сухих веществах | В на-туре | В сухих веществах | В на-туре |
| Ликер вишневый . . . . .        | 85 | 20,0              | 17,0      | 975,6             | 829,3     | 353,6             | 300,5     |
| Эссенция барбарисовая . . . . . | —  | 0,025             | —         | 1,2               | —         | 0,4               | —         |
| Виннокамен. кислота . . . . .   | 98 | 0,050             | 0,048     | 2,4               | 2,4       | 0,9               | 0,8       |
| Вино Мускат 0,6 л. . . . .      | —  | 0,6               | —         | 29,3              | —         | 10,6              | —         |
| Ванилин . . . . .               | —  | 0,007             | —         | 0,34              | —         | 0,12              | —         |
| Итого . . . . .                 | —  | 20,68             | 17,048    | 1008,84           | 831,7     | 365,62            | 301,3     |
| Выход . . . . .                 | 83 | 20,5              | 17,0      | 1000              | 830       | 362,40            | 300,8     |

| Рецептура карамельной массы | %     | В заправку        |           | На 1 тонну        |           | На 634,3 кг       |           |
|-----------------------------|-------|-------------------|-----------|-------------------|-----------|-------------------|-----------|
|                             |       | В сухих веществах | В на-туре | В сухих веществах | В на-туре | В сухих веществах | В на-туре |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 100               | 99,85     | 709,3             | 708,2     | 449,9             | 449,2     |
| Патока . . . . .            | 78,0  | 50                | 39        | 354,7             | 276,7     | 225,0             | 175,5     |
| Итого . . . . .             | —     | 150               | 138,85    | 1 064,0           | 984,9     | 674,9             | 624,7     |
| Выход . . . . .             | 98,0  | 141,0             | 138,16    | 1 000,0           | 980       | 634,3             | 621,6     |

| Рецептура вишневого ликера    | %     | В заправку        |           | На 1 тонну        |           | На 353,6 кг       |           |
|-------------------------------|-------|-------------------|-----------|-------------------|-----------|-------------------|-----------|
|                               |       | В сухих веществах | В на-туре | В сухих веществах | В на-туре | В сухих веществах | В на-туре |
| Сахарный песок . . . . .      | 99,85 | 100               | 99,85     | 337,31            | 336,8     | 119,3             | 119,0     |
| Патока . . . . .              | 78,0  | 150               | 117,00    | 505,96            | 394,6     | 178,9             | 139,5     |
| Подварка вишневая (уваренная) | 80    | 45,5              | 36,4      | 153,50            | 122,8     | 54,3              | 43,4      |
| Итого . . . . .               | —     | 295,5             | 253,25    | 996,77            | 854,2     | 352,5             | 301,9     |
| Выход . . . . .               | 85    | 296,5             | 252,00    | 1000              | 850       | 353,6             | 300,5     |



## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                           | %<br>сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|-------------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .            | 99,85                 | 574,2         | 573,2                     |
| Патока . . . . .                    | 78,0                  | 407,4         | 317,8                     |
| Вишневая подварка . . . . .         | 68,0                  | 64,4          | 43,8                      |
| Вино Muskat . . . . .               | —                     | 10,8          | —                         |
| Ванилин . . . . .                   | —                     | 0,17          | —                         |
| Краска амарант разведеная . . . . . | —                     | 0,2           | —                         |
| Барбарисовая эссенция . . . . .     | —                     | 3,3           | —                         |
| Виннокаменная кислота . . . . .     | 98,0                  | 6,4           | 6,3                       |
| И т о г о . . . . .                 | —                     | 1 066,87      | 941,1                     |
| Выход . . . . .                     | —                     | 1 000         | 925,0                     |

### Рецептура № 7

#### «АРАК»

Завернутая карамель, в виде продолговатой подушечки с прозрачной оболочкой бледно-оранжевого цвета и ликерной начинкой. Отформована на прессе или на линейно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 95—115 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 6,5—8,5%

| Рецептура карамели                  | %<br>сухих<br>веществ | В заправку |                      | На 1 тонну |                      |
|-------------------------------------|-----------------------|------------|----------------------|------------|----------------------|
|                                     |                       | В натуре   | В сухих<br>веществах | В натуре   | В сухих<br>веществах |
| Карамельная масса . . . . .         | 98                    | 18         | 17,640               | 641,25     | 628,4                |
| Ликерная начинка . . . . .          | 83                    | 10         | 8,300                | 356,2      | 295,6                |
| Виннокаменная кислота . . . . .     | 98                    | 0,11       | 0,108                | 3,9        | 3,8                  |
| Коньячная эссенция . . . . .        | —                     | 0,050      | —                    | 1,8        | —                    |
| Краска нафтол разведенная . . . . . | —                     | 0,009      | —                    | 0,3        | —                    |
| И т о г о . . . . .                 | —                     | 28,169     | 26,048               | 1003,45    | 927,8                |
| Выход . . . . .                     | 92,5                  | 28,07      | 25,970               | 1000       | 925                  |



| Рецептура ликерной начинки     | %  | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 356,2 кг |                     |
|--------------------------------|----|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                                |    | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Ликер абрикосовый . . . . .    | 85 | 82,8       | 70,4                | 975,4      | 829,10              | 347,42      | 295,4               |
| Виннокаменная кислота . . . .  | 98 | 0,2        | 0,2                 | 2,4        | 2,4                 | 0,8         | 0,8                 |
| Винный спирт 2,5 л. . . . .    | —  | 2,00       | —                   | 23,6       | —                   | 8,4         | —                   |
| Ванильная эссенция 200 . . . . | —  | 0,17       | —                   | 2,0        | —                   | 0,7         | —                   |
| Коньячная эссенция 100 . . . . | —  | 0,085      | —                   | 1,0        | —                   | 0,4         | —                   |
| Итого . . . . .                | —  | 85,255     | 70,6                | 1004,4     | 831,5               | 357,7       | 296,2               |
| Выход . . . . .                | 83 | 84,89      | 70,459              | 1000       | 830                 | 356,2       | 295,6               |

| Рецептура абрикосового ликера | %     | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 347,42 кг |                     |
|-------------------------------|-------|------------|---------------------|------------|---------------------|--------------|---------------------|
|                               |       | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре    | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .      | 99,85 | 30         | 29,95               | 387,1      | 386,4               | 134,5        | 134,2               |
| Патока . . . . .              | 78    | 45         | 35,10               | 580,6      | 452,9               | 201,7        | 157,3               |
| Пюре абрикосовое . . . . .    | 10    | 11         | 1,10                | 141,9      | 14,2                | 49,3         | 4,9                 |
| Итого . . . . .               | —     | 86,0       | 66,15               | 1 109,6    | 853,5               | 385,5        | 296,4               |
| Выход . . . . .               | 85    | 77,5       | 65,88               | 1 000      | 850                 | 347,4        | 295,4               |

| Рецептура карамель-ной массы | %     | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 641,25 кг |                     |
|------------------------------|-------|------------|---------------------|------------|---------------------|--------------|---------------------|
|                              |       | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре    | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85 | 100,0      | 99,85               | 709,3      | 708,2               | 454,8        | 454,1               |
| Патока . . . . .             | 78,0  | 50,0       | 39,00               | 354,7      | 276,7               | 227,4        | 177,4               |
| Итого . . . . .              | —     | 150,0      | 138,85              | 1 064      | 934,9               | 682,2        | 631,5               |
| Выход . . . . .              | 98    | 141        | 138,16              | 1 000      | 980                 | 641,25       | 628,3               |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | %<br>сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|---------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85                 | 594,7         | 593,8                     |
| Патока . . . . .                | 78,0                  | 433,0         | 337,7                     |
| Абрикосовое пюре . . . . .      | 10,0                  | 49,7          | 5,0                       |
| Вишневый спирт . . . . .        | —                     | 8,4           | —                         |
| Ванильная эссенция . . . . .    | —                     | 0,7           | —                         |
| Коньячная эссенция . . . . .    | —                     | 2,2           | —                         |
| Краска нафтол . . . . .         | —                     | 0,3           | —                         |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98                    | 4,7           | 4,6                       |
| Итого . . . . .                 | —                     | 1 093,7       | 941,1                     |
| Выход . . . . .                 | —                     | 1 000         | 925,0                     |

Рецептура № 8

## «ВИСКИ»

Завернутая карамель в виде подушечки с неокрашенной, прозрачной оболочкой и ликерной начинкой. Отформована на линейно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и двухкрасочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 95—115 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 6,5—8,5%

| Рецептура карамели                   | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                           | На 1 тн.      |                           |
|--------------------------------------|----------------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                      |                            | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .          | 98                         | 18            | 17,640                    | 641,1         | 628,3                     |
| Ликерная начинка . . . . .           | 83                         | 10            | 8,300                     | 356,2         | 295,6                     |
| Виннокаменная кислота . . . . .      | 98                         | 0,11          | 0,108                     | 3,9           | 3,8                       |
| Пуншевая эссенция<br>58 куб. . . . . | —                          | 0,050         | —                         | 1,8           | —                         |
| Итого . . . . .                      | —                          | 28,160        | 26,048                    | 1 003,0       | 927,7                     |
| Выход . . . . .                      | 92,5                       | —             | 25,970                    | 1 000         | 925                       |



| Рецептура яблочного ликера | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 347,4 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 100        | 99,85             | 387,59     | 387,0             | 134,6       | 134,4             |
| Патока . . . . .           | 78              | 150        | 117               | 581,4      | 453,5             | 201,8       | 157,5             |
| Тесто яблочное . . . . .   | —               | 36         | 3,6               | 139,5      | 13,9              | 48,5        | 4,8               |
| Итого . . . . .            | —               | 286        | 220,45            | 1108,49    | 854,4             | 384,9       | 296,7             |
| Выход . . . . .            | 85              | 258,0      | 219,30            | 1000       | 850,0             | 347,4       | 295,4             |

| Рецептура ликерной начинки      | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 356,2 кг |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Ликер яблочный . . . . .        | 85              | 82,8       | 70,400            | 975,4      | 829,3             | 347,4       | 295,4             |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98              | 0,2        | 0,198             | 2,4        | 2,4               | 0,8         | 0,8               |
| Винный спирт 2,5 л. . . . .     | —               | 2,00       | —                 | 23,6       | —                 | 8,4         | —                 |
| Пунш. эссенция 200 мл. . . . .  | —               | 0,17       | —                 | 2,0        | —                 | 0,7         | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 85,17      | 70,598            | 1 003,4    | 831,7             | 357,3       | 296,2             |
| Выход . . . . .                 | 83              | —          | 70,459            | 1 000      | 830               | 356,2       | 295,6             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 641,1 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100,0      | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 454,7       | 454,0             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 227,4       | 177,4             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 682,1       | 631,4             |
| Выход . . . . .             | 98,0            | 141        | 138,16            | 1 000      | 980               | 641,1       | 628,3             |





# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | %<br>сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|---------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85                 | 594 5         | 593,6                     |
| Патока . . . . .                | 78,0                  | 433,0         | 337,8                     |
| Яблочное пюре . . . . .         | 10,0                  | 48,9          | 4,9                       |
| Винный спирт . . . . .          | —                     | 8,4           | —                         |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98                    | 4,7           | 4,6                       |
| Пуншевая эссенция . . . . .     | —                     | 2,6           | —                         |
| И т о г о . . . . .             | —                     | 1 092,1       | 940,9                     |
| В ы х о д . . . . .             | —                     | 1 000         | 925,0                     |

## Рецептура № 9

### «АБРИКОСОВЫЙ ЛИКЕР»

Завернутая карамель в виде плоской подушечки с прозрачной оболочкой оранжевого цвета и фруктово-ликерной начинкой. Отформована на прессе или на линейно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочный этикет из печатной бумаги

1 кг содержит 105—115 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 6—8%.

| Рецептура карамели                       | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|------------------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                          |                       | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .              | 98                    | 18            | 17,640                    | 642,1         | 629,3                     |
| Абрикосов.-ликерная<br>начинка . . . . . | 84                    | 10            | 8,400                     | 356,7         | 299,6                     |
| Виннокаменная кислота . . . . .          | 98                    | 0,11          | 0,108                     | 3,9           | 3,8                       |
| Абрикосовая эссенция<br>75 кб . . . . .  | —                     | 0,064         | —                         | 2,3           | —                         |
| Краска нафтол разв. . . . .              | —                     | 0,015         | —                         | 0,5           | —                         |
| » амарита » . . . . .                    | —                     | 0,015         | —                         | 0,5           | —                         |
| И т о г о . . . . .                      | —                     | 28,204        | 26,148                    | 1 006,0       | 932,7                     |
| В ы х о д . . . . .                      | 93                    | —             | 26,070                    | 1 000         | 930                       |



| Рецептура начинки               | %  | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 356,7 кг   |                             |
|---------------------------------|----|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                 |    | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Абрикосовый сироп . . . . .     | 87 | 8,5           | 7,395                       | 964,2         | 838,9                       | 343,9         | 299,2                       |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98 | 0,025         | 0,025                       | 2,8           | 2,8                         | 1,0           | 1,0                         |
| Абрикосовая эссенция . . . . .  | —  | —             | —                           | —             | —                           | —             | —                           |
| » » 40 . . . . .                | —  | 0,034         | —                           | 3,9           | —                           | 1,4           | —                           |
| Винный спирт 400 мл. . . . .    | —  | 0,320         | —                           | 36,3          | —                           | 13,0          | —                           |
| Итого . . . . .                 | —  | 8,879         | 7,420                       | 1 007,2       | 841,7                       | 359,3         | 300,2                       |
| Выход . . . . .                 | 84 | —             | 7,405                       | 1 000         | 840                         | 356,7         | 299,6                       |

| Рецептура абрикосо-<br>вого сиропа | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 343,9 кг   |                             |
|------------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                    |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .           | 99,85 | 100           | 99,85                       | 478,2         | 477,5                       | 164,5         | 164,3                       |
| Патока . . . . .                   | 78    | 100           | 78,00                       | 478,2         | 373,0                       | 164,5         | 128,3                       |
| Абрикосовое пюре . . . . .         | 10    | 50            | 5,00                        | 239,1         | 23,9                        | 82,2          | 8,2                         |
| Итого . . . . .                    | —     | 250           | 182,85                      | 1 195,5       | 874,4                       | 411,2         | 300,8                       |
| Выход . . . . .                    | 87    | —             | 181,94                      | 1 000         | 870                         | 343,9         | 299,2                       |

| Рецептура карамельной<br>массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 642,1 кг   |                             |
|--------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85 | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 455,4         | 454,7                       |
| Патока . . . . .               | 78    | 50            | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 227,8         | 177,7                       |
| Итого . . . . .                | —     | 150           | 138,85                      | 1 064,0       | 984,9                       | 683,2         | 632,4                       |
| Выход . . . . .                | 98,0  | 141           | 138,16                      | 1 000,0       | 980,0                       | 642,1         | 629,3                       |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|---------------------------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
| Сахар . . . . .                 | 99,85                     | 625,3         | 624,4                     |
| Патока . . . . .                | 78                        | 394,8         | 307,9                     |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98                        | 5,0           | 4,9                       |
| Абрикосовая эссенция . . . . .  | —                         | 3,7           | —                         |
| Абрикосовое пюре . . . . .      | 10                        | 83,0          | 8,3                       |
| Винный спирт . . . . .          | —                         | 13,1          | —                         |
| Краски разведенные . . . . .    | —                         | 1,0           | —                         |
| И т о г о . . . . .             | —                         | 1 125,9       | 945,5                     |

Рецептура № 10

## «БЕНЕДИКТИН»

Завернутая карамель в виде продолговатой подушечки с прозрачной неокрашенной оболочкой и ликерной начинкой зеленого цвета, просвечивающей через тонкую оболочку. Отформована на прессе. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 95—115 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 8—9%.

| Рецептура карамели                | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|-----------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                   |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .       | 98   | 12            | 11,760                    | 569,8         | 558,4                     |
| Ликерная начинка . . . . .        | 83   | 9             | 7,470                     | 427,3         | 354,7                     |
| Виннокаменная кислота . . . . .   | 98   | 0,1           | 0,098                     | 4,7           | 4,6                       |
| Ромовая эссенция 25 кб. . . . .   | —    | 0,021         | —                         | 1,0           | —                         |
| Ванильная эссенция 25 кб. . . . . | —    | 0,021         | —                         | 1,0           | —                         |
| И т о г о . . . . .               | —    | 21,142        | 19,328                    | 1 003,8       | 917,7                     |
| Выход . . . . .                   | 91,5 | —             | 19,270                    | 1 000         | 915                       |



| Рецептура начинки               | %  | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 427,3 кг   |                             |
|---------------------------------|----|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                 |    | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахаро-паточный сироп . . . . . | 87 | 80            | 69,600                      | 954,0         | 830,0                       | 407,6         | 354,6                       |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 50 | 0,15          | 0,150                       | 1,8           | 1,8                         | 0,8           | 0,8                         |
| Вино бендектин 4,5 л. . . . .   | —  | 4,8           | —                           | 57,2          | —                           | 24,4          | —                           |
| » коньяк 0,9 л. . . . .         | —  | 0,855         | —                           | 10,2          | —                           | 4,4           | —                           |
| Краска нафтол. разв. . . . .    | —  | 0,020         | —                           | 0,2           | —                           | 0,09          | —                           |
| » индиго » . . . . .            | —  | 0,005         | —                           | 0,06          | —                           | 0,03          | —                           |
| Итого . . . . .                 | —  | 85,830        | 69 750                      | 1023,46       | 831,8                       | 437,32        | 355,4                       |
| Выход . . . . .                 | 83 | —             | 69,610                      | 1000          | 830                         | 427,3         | 354,7                       |

| Рецептура сахаро-<br>паточного сиропа | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 407,6 кг   |                             |
|---------------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                       |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .              | 99,85 | 100           | 99,85                       | 403,2         | 402,6                       | 164,3         | 164,1                       |
| Патока . . . . .                      | 78    | 150           | 117,00                      | 604,8         | 471,8                       | 246,5         | 192,3                       |
| Итого . . . . .                       | —     | 250           | 216,85                      | 1 008,0       | 874,4                       | 410,8         | 356,4                       |
| Выход . . . . .                       | 87    | —             | 215,77                      | 1 000         | 870,0                       | 407,6         | 354,6                       |

| Рецептура карамель-<br>ной массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 569,8 кг   |                             |
|----------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                  |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85 | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 404,2         | 403,6                       |
| Патока . . . . .                 | 78,0  | 50            | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 202,1         | 157,6                       |
| Итого . . . . .                  | —     | 150           | 138,85                      | 1 064,0       | 984,9                       | 606,3         | 561,2                       |
| Выход . . . . .                  | 98,0  | —             | 138,16                      | 1 000,0       | 980,0                       | 569,8         | 558,4                       |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | %<br>сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|---------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85                 | 573,6         | 572,7                     |
| Патока . . . . .                | 78,0                  | 451,7         | 352,3                     |
| Краска индиго . . . . .         | —                     | 0,03          | —                         |
| » нафтол . . . . .              | —                     | 0,09          | —                         |
| Вино коньяк . . . . .           | —                     | 4,4           | —                         |
| » бенедиктин . . . . .          | —                     | 24,6          | —                         |
| Ванильная эссенция . . . . .    | —                     | 1,0           | —                         |
| Ромовая эссенция . . . . .      | —                     | 1,0           | —                         |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98,0                  | 5,5           | 5,4                       |
| Итого . . . . .                 | —                     | 1 061,92      | 930,40                    |

Рецептура № 11

## «ГЕРОЯМ АРКТИКИ»

Завернутая карамель в виде продолговатой плоской подушечки с прозрачной неокрашенной оболочкой и розовой ликерной начинкой, просвечивающей через оболочку. Отформована на прессе. Завернута в красочную этикетку из печатной бумаги с парафинированной подверткой.

1 кг содержит 95—110 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 8—10%.

| Рецептура карамели               | %<br>сухих<br>веществ | В заправку |                           | На 1 тонну |                           |
|----------------------------------|-----------------------|------------|---------------------------|------------|---------------------------|
|                                  |                       | В натуре   | В сухих<br>веще-<br>ствах | В натуре   | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .      | 98                    | 12         | 11,760                    | 569,1      | 557,7                     |
| Ликерная начинка . . . . .       | 83                    | 9          | 7,470                     | 426,8      | 354,2                     |
| Виннокаменная кислота . . . . .  | 98                    | 0,125      | 0,123                     | 5,9        | 5,8                       |
| Ванилин . . . . .                | —                     | 0,002      | —                         | 0,1        | —                         |
| Вишневая эссенция 50 кб. . . . . | —                     | 0,042      | —                         | 2,0        | —                         |
| Итого . . . . .                  | —                     | 21,169     | 19,353                    | 1 003,9    | 917,7                     |
| Выход . . . . .                  | 91,5                  | —          | 19,295                    | 1 000      | 915                       |



| Рецептура начинки               | %  | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 426,8 кг   |                             |
|---------------------------------|----|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                 |    | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный сироп . . . . .        | 87 | 80            | 69,600                      | 953,8         | 829,8                       | 407,1         | 354,2                       |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98 | 0,16          | 0,157                       | 1,9           | 1,9                         | 0,8           | 0,8                         |
| Вино Запеканка 5 л. . . . .     | —  | 5,25          | —                           | 62,6          | —                           | 26,7          | —                           |
| Краска амарант разв. . . . .    | —  | 0,16          | —                           | 1,9           | —                           | 0,8           | —                           |
| Итого . . . . .                 | —  | 85,57         | 69,757                      | 1 020,2       | 831,7                       | 435,4         | 355,0                       |
| Выход . . . . .                 | 83 | —             | 69,617                      | 1 000         | 830                         | 426,8         | 354,2                       |

| Рецептура сахарного<br>сиропа | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 407,1 кг   |                             |
|-------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                               |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .      | 99,85 | 100           | 99,85                       | 403,2         | 402,6                       | 164,1         | 163,9                       |
| Патока . . . . .              | 78    | 150           | 117,00                      | 604,8         | 471,8                       | 246,2         | 192,0                       |
| Итого . . . . .               | —     | 250           | 216,85                      | 1 008,0       | 874,4                       | 410,3         | 355,9                       |
| Выход . . . . .               | 87    | —             | 215,77                      | 1 000         | 870                         | 407,1         | 354,2                       |

| Рецептура карамель-<br>ной массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 569,1 кг   |                             |
|----------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                  |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85 | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 403,7         | 403,1                       |
| Патока . . . . .                 | 78    | 50            | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 201,9         | 157,5                       |
| Итого . . . . .                  | —     | 150           | 138,85                      | 1 064,0       | 984,9                       | 605,6         | 560,6                       |
| Выход . . . . .                  | 98    | 141           | 138,16                      | 1 000,0       | 980,0                       | 569,1         | 557,7                       |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕРАЗВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

|                                 | % сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|---------------------------------|--------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85              | 572,6         | 571,7                     |
| Патока . . . . .                | 78,0               | 451,3         | 352,0                     |
| Краска амарант разв. . . . .    | —                  | 0,8           | —                         |
| Вино «Запеканка» . . . . .      | —                  | 26,8          | —                         |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98,0               | 6,8           | 6,7                       |
| Вишневая эссенция . . . . .     | —                  | 2,0           | —                         |
| Ванилин . . . . .               | —                  | 0,1           | —                         |
| Итого . . . . .                 | —                  | 1 060,4       | 930,4                     |

Рецептура № 12

## «ОКТЯБРЕНОК»

Завернутая карамель в виде продолговатой подушечки с неокрашенной прозрачной оболочкой и ликерно-ягодной начинкой. Отформована на линейно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 150—170 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 6,5%—8,5%.

| Рецептура карамели                | %    | В заправку |                           | На 1 тонну |                           |
|-----------------------------------|------|------------|---------------------------|------------|---------------------------|
|                                   |      | В натуре   | В сухих<br>веще-<br>ствах | В натуре   | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .       | 98   | 14         | 13,720                    | 634,3      | 621,6                     |
| Начинка . . . . .                 | 83   | 8          | 6,640                     | 362,4      | 300,8                     |
| Виннокаменная кислота . . . . .   | 98   | 0,12       | 0,118                     | 5,4        | 5,3                       |
| Ванильная эссенция 50 кб. . . . . | —    | 0,043      | —                         | 2,0        | —                         |
| Итого . . . . .                   | —    | 22,163     | 20,478                    | 1 004,1    | 927,7                     |
| Выход . . . . .                   | 92,5 | —          | 20,417                    | 1 000      | 925                       |



| Рецептура начинки               | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 362,4 кг |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахаро-паточный сироп . . . . . | 87              | 10         | 8,700             | 537,8      | 467,9             | 194,9       | 169,7             |
| Малиновая подварка . . . . .    | 68              | 10         | 6,800             | 537,8      | 365,7             | 194,9       | 132,6             |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98              | 0,02       | 0,020             | 0,6        | 0,6               | 0,2         | 0,2               |
| Вино-коньяк 0,6 л. . . . .      | —               | 0,57       | —                 | 30,7       | —                 | 11,1        | —                 |
| Краска амарант раз. . . . .     | —               | 0,06       | —                 | 3,2        | —                 | 1,2         | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 20,65      | 15,520            | 1 110,1    | 834,2             | 402,3       | 302,5             |
| Выход . . . . .                 | 83              | —          | 15,432            | 1 000      | 830               | 362,4       | 300,8             |

| Рецептура сахаро-паточного сиропа | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 194,9 кг |                   |
|-----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                   |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .          | 99,85           | 100        | 99,85             | 403,2      | 402,6             | 78,6        | 78,5              |
| Патока . . . . .                  | 78              | 150        | 117,00            | 604,8      | 471,8             | 117,9       | 92,0              |
| Итого . . . . .                   | —               | 250        | 216,85            | 1 008,0    | 874,4             | 196,5       | 170,5             |
| Выход . . . . .                   | 87              | —          | 215,77            | 1 000,0    | 870,0             | 194,9       | 169,6             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 634,3 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 449,9       | 449,2             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 225,0       | 175,5             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 674,9       | 624,7             |
| Выход . . . . .             | 98,0            | 141,0      | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 634,3       | 621,6             |





# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь я                            | % сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|--------------------------------------|--------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .             | 99,85              | 533,11        | 532,31                    |
| Патока . . . . .                     | 78,0               | 345,20        | 269,22                    |
| Краска амарант разведенная . . . . . | —                  | 1,2           | —                         |
| Вино-коньяк . . . . .                | —                  | 11,2          | —                         |
| Малиновая подварка . . . . .         | 68,0               | 196,1         | 133,3                     |
| Ванильная эссенция . . . . .         | —                  | 2,0           | —                         |
| Винокаменная кислота . . . . .       | 98,0               | 5,6           | 5,3                       |
| Итого . . . . .                      | —                  | 1 094,41      | 940,13                    |

Рецептура № 13

## «СПОТЫКАЧ»

Завернутая карамель в виде плоской подушечки с неокрашенной прозрачной оболочкой и ликерной начинкой, изготовленной из чернослива. Отформована на прессе или линейно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочную с золотом этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 100—120 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 7,2—9,2%.

| Рецептура карамели             | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|--------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .    | 98   | 14            | 13,72                     | 606,90        | 594,7                     |
| Ликерная начинка . . . . .     | 82,5 | 9             | 7,425                     | 390,15        | 321,9                     |
| Винокаменная кислота . . . . . | 98   | 0,135         | 0,132                     | 5,85          | 5,7                       |
| Ванилин . . . . .              | —    | 0,003         | —                         | 0,13          | —                         |
| Вишневая эссенция . . . . .    | —    | 0,045         | —                         | 1,95          | —                         |
| Итого . . . . .                | —    | 23,183        | 21,277                    | 1 004,98      | 922,3                     |
| Выход . . . . .                | 91,9 | —             | 21,21                     | 1 000,0       | 919                       |



| Рецептура начинки               | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 399,9 кг   |                             |
|---------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                 |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85 | 18            | 17,97                       | 444,2         | 443,5                       | 173,4         | 173,0                       |
| Патока . . . . .                | 78    | 18            | 14,04                       | 444,2         | 346,5                       | 173,4         | 135,2                       |
| Пюре из чернослива . . . . .    | 10    | 15            | 1,50                        | 370,2         | 37,0                        | 144,3         | 14,4                        |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98    | 0,15          | 0,15                        | 3,7           | 3,6                         | 1,4           | 1,4                         |
| Вино Спотыкач 1 л. . . . .      | —     | 3,0           | —                           | 74,0          | —                           | 28,9          | —                           |
| Винный спирт 370 кб. . . . .    | —     | 0,9           | —                           | 22,2          | —                           | 8,7           | —                           |
| Краска амарант разв. . . . .    | —     | 0,12          | —                           | 3,0           | —                           | 1,2           | —                           |
| Итого . . . . .                 | —     | 55,17         | 33,66                       | 1 361,5       | 830,6                       | 531,3         | 324,0                       |
| Выход . . . . .                 | 82,5  | 40,52         | 33,43                       | 1 000         | 825                         | 390,9         | 321,8                       |

| Рецептура пюре из<br>чернослива                | %    | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 144,3 кг   |                             |
|------------------------------------------------|------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                                |      | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Чернослив, очищенный без<br>косточки . . . . . | 78,9 | —             | —                           | 126,9         | 100,2                       | 18,3          | 14,5                        |
| Итого . . . . .                                | —    | —             | —                           | 126,9         | 100,2                       | 18,3          | 14,5                        |

| Рецептура карамель-<br>ной массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 606,9 кг   |                             |
|----------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                  |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .         | 98,85 | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 430,5         | 429,8                       |
| Патока . . . . .                 | 78,0  | 50,0          | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 215,3         | 167,9                       |
| Итого . . . . .                  | —     | 150,0         | 138,85                      | 1 064,0       | 984,9                       | 645,8         | 597,7                       |
| Выход . . . . .                  | 98,0  | —             | 138,16                      | 1 000,0       | 980,0                       | 606,9         | 594,7                       |



| Рецептура чернослива,<br>очищенного от косточек | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 110,7 кг   |                                |
|-------------------------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                                 |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Чернослив неочищенный . . .                     | —                  | 6,5           | 5,13                           | 1 394,8       | 1 101,9                        | 25,56         | 20,2                           |
| Итого . . .                                     | —                  | 6,5           | 5,13                           | 1 394,        | 1 101,9                        | 25,56         | 20,2                           |
| Выход . . . . .                                 | 79                 | 4,66          | —                              | 1 000,0       | 790,0                          | 18,30         | 14,5                           |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | % сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|---------------------------------|--------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85              | 606,1         | 605,2                     |
| Патока . . . . .                | 78,0               | 389,8         | 304,0                     |
| Чернослив неочищенный . . . . . | 79,0               | 25,6          | 20,2                      |
| Краска амарант . . . . .        | —                  | 1,2           | —                         |
| Винный спирт . . . . .          | —                  | 8,7           | —                         |
| Вино Спотыкач . . . . .         | —                  | 28,9          | —                         |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98,0               | 7,3           | 7,2                       |
| Ванилин . . . . .               | —                  | 0,13          | —                         |
| Вишневая эссенция . . . . .     | —                  | 2,0           | —                         |
| Итого . . . . .                 | —                  | 1 069,73      | 936,6                     |



## «ЗУБРОВКА»

Незавернутая, обсыпанная белым сахарным песком, карамель в виде подушечки с прозрачной оболочкой и ликерной начинкой, имеющей вкус вина «Зубровка». Отформована на линейно-режущей машине.

1 кг содержит 200—250 шт. карамели, обсыпанной сахаром.  
Влажность карамели 4,5—7,5%.

Примечание. Вино-зубровка в начинке может заменяться винным спиртом с добавлением эссенции зубровки. 1 литр вина «зубровки» заменяется 400 куб. см. спирта и 50 куб. см. эссенции «Зубровка».

| Рецептура карамели<br>не обсыпанной | %<br>сухих<br>веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 901,6 кг |                   |
|-------------------------------------|-----------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                     |                       | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .         | 98                    | 24         | 23,520            | 718,4      | 704,0             | 647,7       | 634,7             |
| Ликерная начинка . . . . .          | 84                    | 9,5        | 7,980             | 284,3      | 238,8             | 256,3       | 215,3             |
| Эссенция зубровка 90 мл . . . . .   | —                     | 0,077      | —                 | 2,3        | —                 | 2,1         | —                 |
| Краска нафтол разв. . . . .         | —                     | 0,030      | —                 | 0,9        | —                 | 0,8         | —                 |
| « индиго » . . . . .                | —                     | 0,010      | —                 | 0,3        | —                 | 0,3         | —                 |
| Итого . . . . .                     | —                     | 33,617     | 31,500            | 1 006,2    | 942,8             | 907,2       | 850,0             |
| Выход . . . . .                     | 94                    | —          | 31,405            | 1 000      | 940               | 901,6       | 847,5             |

| Рецептура начинки               | %<br>сухих<br>веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 256,3 кг |                   |
|---------------------------------|-----------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                 |                       | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахаро-паточный сироп . . . . . | 87                    | 80         | 69,600            | 955,1      | 830,9             | 244,7       | 212,9             |
| Молочная кислота 5 л. . . . .   | 50                    | 1,8        | 0,9               | 21,5       | 10,8              | 5,5         | 2,8               |
| Вино «Зубровка» . . . . .       | —                     | 2,125      | —                 | 25,4       | —                 | 6,5         | —                 |
| Итого . . . . .                 | —                     | 83,925     | 70,500            | 1 002,0    | 841,7             | 256,7       | 215,7             |
| Выход . . . . .                 | 84                    | 70,359     | 70,359            | 1 000      | 840               | 256,3       | 215,3             |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 647,7 кг |                     |
|-----------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                             |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85               | 709,3      | 708,2               | 459,4       | 458,7               |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39                  | 354,7      | 276,7               | 229,7       | 179,2               |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85              | 1064       | 984,9               | 689,1       | 637,9               |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16              | 1000       | 980                 | 647,7       | 634,7               |

| Рецептура сахаро-паточного сиропа | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 244,7 кг |                     |
|-----------------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                                   |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .          | 98,85           | 100        | 99,85               | 403,2      | 402,6               | 98,7        | 98,6                |
| Патока . . . . .                  | 78              | 150        | 117,00              | 604,8      | 471,8               | 148,00      | 115,4               |
| Итого . . . . .                   | —               | 250        | 216,85              | 1008       | 874,4               | 246,7       | 214,0               |
| Выход . . . . .                   | 87              | —          | 215,77              | 1000       | 870                 | 244,7       | 212,9               |

| Рецептура обсыпанной карамели | % сухих веществ | В заправку |                    | На 1 тонну |                    |
|-------------------------------|-----------------|------------|--------------------|------------|--------------------|
|                               |                 | В на-туре  | В сухих веще-ствах | В на-туре  | В сухих веще-ствах |
| Необсыпанная карамель . . . . | 94              | 901        | 846,9              | 901,6      | 847,5              |
| Сахар для сиропа и обсыпки    | 99,85           | 102        | 101,8              | 102,1      | 101,9              |
| Итого . . . . .               | —               | 1003       | 948,7              | 1003,7     | 949,4              |
| Выход . . . . .               | 94,6            | 999,4      | 945,4              | 1000,0     | 946,0              |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

|                                 | % сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах |
|---------------------------------|--------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85              | 664,4         | 663,13                    |
| Патока . . . . .                | 78                 | 379,9         | 296,28                    |
| Эссенция Зубровка . . . . .     | —                  | 2,1           | —                         |
| Краска нафтол разведен. . . . . | —                  | 0,8           | —                         |
| » индиго » . . . . .            | —                  | 0,3           | —                         |
| Молочная кислота . . . . .      | 50                 | 5,6           | 2,8                       |
| Вино Зубровка . . . . .         | —                  | 6,5           | —                         |
| Итого . . . . .                 | —                  | 1 059,6       | 962,21                    |

Рецептура № 15

## «ЦВЕТНАЯ ПОДУШЕЧКА»

Незавернутая, обсыпанная белым сахарным песком, карамель в виде подушечки с прозрачной оболочкой, окрашенной в розовый, желтый и вишневый цвета, и ликерной начинкой. В карамели вишневого цвета начинка вишнево-ликерная. В розовом и желтом сортах—сахарно-ликерная.

1 кг содержит 180—220 шт. обсыпанной карамели.  
Влажность карамели 4,5—6,5%.

| Рецептура необсыпанной<br>карамели желтого цвета        | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 901 кг     |                                |
|---------------------------------------------------------|-----------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                                         |                       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>вещест-<br>вах |
| Карамельная масса . . . . .                             | 98,0                  | 25            | 24,5                           | 737,5         | 722,8                          | 664,5         | 651,2                          |
| Начинка ликерная . . . . .                              | 84,7                  | 9             | 7,6                            | 265,5         | 224,2                          | 239,2         | 202,6                          |
| Эссенция лимонная в карам.<br>массу и начинку . . . . . | —                     | 0,120         | —                              | 3,5           | —                              | 3,2           | —                              |
| Краска нафтол. разв. . . . .                            | —                     | 0,020         | —                              | 0,6           | —                              | 0,5           | —                              |
| Итого . . . . .                                         | —                     | 34,14         | 32,1                           | 1 007,1       | 947,0                          | 907,4         | 853,8                          |
| Выход . . . . .                                         | 94,2                  | —             | 31,9                           | 1 000         | 942                            | 901           | 848,7                          |



| Рецептура необсыпан-<br>ной карамели розового<br>цвета   | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 901 кг     |                                |
|----------------------------------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                                          |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .                              | 98,0                       | 25            | 24,5                           | 737,5         | 722,8                          | 664,5         | 651,2                          |
| Начинка ликерная . . . . .                               | 84,7                       | 9             | 7,6                            | 265,5         | 224,2                          | 239,2         | 202,6                          |
| Эссенция малиновая в карам.<br>массу и начинку . . . . . | —                          | 0,120         | —                              | 3,5           | —                              | 3,2           | —                              |
| Краска амарант разв. . . . .                             | —                          | 0,020         | —                              | 0,6           | —                              | 0,5           | —                              |
| Итого . . . . .                                          | —                          | 34,14         | 32,1                           | 1 007,1       | 947,0                          | 907,4         | 853,8                          |
| Выход . . . . .                                          | 94,2                       | —             | 32,0                           | 1 000         | 942                            | 901           | 848,7                          |

| Рецептура необсыпан-<br>ной карамели вишне-<br>вого цвета | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 901 кг     |                                |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                                           |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .                               | 98,0                       | 25            | 24,5                           | 737,5         | 722,8                          | 664,5         | 651,2                          |
| Начинка вишнево-ликерная . . . . .                        | 84,5                       | 9             | 7,6                            | 265,5         | 224,2                          | 239,2         | 202,1                          |
| Эссенция вишневая в карам.<br>массу и начинку . . . . .   | —                          | 0,120         | —                              | 3,5           | —                              | 3,2           | —                              |
| Краска амарант разв. . . . .                              | —                          | 0,030         | —                              | 0,9           | —                              | 0,8           | —                              |
| » индиго » . . . . .                                      | —                          | 0,010         | —                              | 0,3           | —                              | 0,3           | —                              |
| Итого . . . . .                                           | —                          | 34,16         | 32,1                           | 1 007,7       | 947,0                          | 908,0         | 853,3                          |
| Выход . . . . .                                           | 94,2                       | —             | 32,0                           | 1 000,0       | 942                            | 901           | 848,7                          |

| Рецептура ликерной<br>начинки   | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 239,2 кг   |                                |
|---------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                 |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахаро-паточный сироп . . . . . | 87                         | 80            | 69,600                         | 963,1         | 837,9                          | 230,4         | 200,4                          |
| Молочная кислота . . . . .      | 50                         | 1,8           | 0,9                            | 21,7          | 10,8                           | 5,2           | 2,6                            |
| Спирт . . . . .                 | —                          | 1,40          | —                              | 16,9          | —                              | 4,0           | —                              |
| Итого . . . . .                 | —                          | 83,2          | 70,500                         | 1 001,7       | 848,7                          | 239,6         | 203,0                          |
| Выход . . . . .                 | 84,7                       | —             | 70,359                         | 1 000         | 847                            | 239,2         | 202,6                          |



| Рецептура начинки<br>вишнево-ликерной | %    | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 239,2 кг   |                             |
|---------------------------------------|------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                       |      | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахаро-паточный сироп . . . . .       | 87   | 80            | 69,60                       | 726,88        | 632,39                      | 173,9         | 151,3                       |
| Вишневая подварка . . . . .           | 84   | 27            | 22,68                       | 245,32        | 206,07                      | 58,7          | 49,3                        |
| Молочная кислота . . . . .            | 50   | 1,8           | 0,9                         | 16,35         | 8,18                        | 3,9           | 1,9                         |
| Спирт . . . . .                       | —    | 1,40          | —                           | 12,72         | —                           | 3,0           | —                           |
| Итого . . . . .                       | —    | 110,2         | 93,18                       | 1 001,27      | 846,64                      | 239,5         | 202,5                       |
| Выход . . . . .                       | 84,5 | —             | 93,00                       | 1 000,0       | 845                         | 239,2         | 202,1                       |

| Рецептура сахарного<br>сиропа для желтого<br>и розового сортов | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 230,4 кг   |                             |
|----------------------------------------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                                                |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .                                       | 99,85 | 100           | 99,85                       | 403,2         | 402,6                       | 92,9          | 92,8                        |
| Патока . . . . .                                               | 78,0  | 150           | 117,00                      | 604,8         | 471,8                       | 139,3         | 108,6                       |
| Итого . . . . .                                                | —     | 250           | 216,85                      | 1 008,0       | 874,4                       | 232,2         | 201,4                       |
| Выход . . . . .                                                | 87    | —             | 215,77                      | 1 000         | 870                         | 230,4         | 200,4                       |

| Рецептура карамель-<br>ной массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 664,5 кг   |                             |
|----------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                  |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85 | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 471,3         | 470,6                       |
| Патока . . . . .                 | 78    | 50            | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 235,7         | 183,9                       |
| Итого . . . . .                  | —     | 150           | 138,85                      | 1 064,0       | 984,9                       | 707,0         | 654,5                       |
| Выход . . . . .                  | 93    | 141           | 138,16                      | 1 000,0       | 980,0                       | 664,5         | 651,2                       |





| Рецептура обсыпки<br>сахаром    | % сухих<br>веществ | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|---------------------------------|--------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                 |                    | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах |
| Карамель необсыпанная . . . . . | 94,2               | 90,1          | 84,87                     | 901           | 848,7                     |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85              | 9,5           | 9,49                      | 95            | 94,9                      |
| Сахар в виде сиропа . . . . .   | 99,85              | 0,7           | 0,70                      | 7             | 7,0                       |
| Итого . . . . .                 | —                  | 100,3         | 95,06                     | 1 003         | 950,6                     |
| Выход . . . . .                 | 94,6               | —             | —                         | 1 000         | 946                       |

| Рецептура вишневой<br>подварки | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 58,7 кг    |                                |
|--------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Яблочное пюре . . . . .        | 10                 | 72            | 7,2                            | 398,84        | 39,89                          | 23,4          | 2,3                            |
| Вишневое пюре . . . . .        | 10                 | 40            | 4,0                            | 221,64        | 22,16                          | 13,0          | 1,3                            |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85              | 100           | 99,85                          | 554,09        | 553,26                         | 32,5          | 32,5                           |
| Патока . . . . .               | 78                 | 50            | 39,0                           | 277,04        | 216,09                         | 16,3          | 12,7                           |
| Молочная кислота . . . . .     | 50                 | 4,6           | 2,3                            | 25,48         | 12,74                          | 1,5           | 0,7                            |
| Итого . . . . .                | —                  | 266,6         | 152,35                         | 1 477,09      | 844,14                         | 86,7          | 49,5                           |
| Выход . . . . .                | 84,0               | —             | 151,6                          | 1 000,0       | 840,0                          | 58,7          | 49,3                           |

| Рецептура сахаро-па-<br>точного сиропа для<br>вишневого сорта | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 173,9 кг   |                                |
|---------------------------------------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                                               |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .                                      | 99,85              | 100           | 99,85                          | 403,2         | 402,6                          | 70,1          | 70,0                           |
| Патока . . . . .                                              | 78                 | 150           | 117,00                         | 604,8         | 471,8                          | 105,2         | 82,0                           |
| Итого . . . . .                                               | —                  | 250           | 216,85                         | 1 008,0       | 874,4                          | 175,3         | 152,0                          |
| Выход . . . . .                                               | 87                 | —             | 215,77                         | 1 000         | 870                            | 173,9         | 151,3                          |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                      | % сухих<br>ве-<br>ществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|--------------------------------|-------------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85                   | 669,95        | 668,95                    |
| Патока . . . . .               | 78                      | 368,54        | 287,48                    |
| Яблочное пюре . . . . .        | 10                      | 7,70          | 0,77                      |
| Вишневое пюре . . . . .        | 10                      | 4,30          | 0,43                      |
| Молочная кислота . . . . .     | 50                      | 5,20          | 2,60                      |
| Спирт . . . . .                | —                       | 3,67          | —                         |
| Лимонная эссенция . . . . .    | —                       | 1,07          | —                         |
| Эссенция малиновая . . . . .   | —                       | 1,07          | —                         |
| » вишневая . . . . .           | —                       | 1,07          | —                         |
| Краска амарант развед. . . . . | —                       | 0,43          | —                         |
| » нафтол. » . . . . .          | —                       | 0,17          | —                         |
| » индиго » . . . . .           | —                       | 0,10          | —                         |
| Итого . . . . .                | —                       | 1 063,27      | 960,23                    |

## Рецептура № 16

### «ЛИКЕРНАЯ» (в сахаре)

Незавернутая, обсыпанная сахарным песком, карамель в виде подушечки, с подкрашенной прозрачной оболочкой и фруктово-ягодной ликерной начинкой. Отформована на линейно-режущей машине.

1 кг содержит 200—250 шт. карамели, обсыпанной сахаром.  
Влажность карамели 4,5—7,5%.

| Рецептура карамели<br>без обсыпки                        | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 901 кг     |                                |
|----------------------------------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                                          |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .                              | 98                         | 24            | 23,520                         | 718,4         | 704,0                          | 647,3         | 634,3                          |
| Ликерная начинка . . . . .                               | 84                         | 9,5           | 7,980                          | 284,3         | 238,8                          | 256,15        | 215,16                         |
| Эссенция ягодная (соотве-<br>тств. сорту) . . . . .      | —                          | 0,120         | —                              | 3,6           | —                              | 3,24          | —                              |
| Краска развед. (различная<br>в зависимости от сорта) . . | —                          | 0,04          | —                              | 1,2           | —                              | 1,1           | —                              |
| Итого . . . . .                                          | —                          | 33,660        | 31,500                         | 1 007,5       | 942,8                          | 907,79        | 849,46                         |
| Выход . . . . .                                          | 94                         | —             | 31,405                         | 1 000         | 940                            | 901,0         | 846,91                         |



| Рецептура начинки          | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 256,16 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                            |                 | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 100        | 99,85             | 374,0      | 373,3             | 95,8         | 95,62             |
| Патока . . . . .           | 78,0            | 110,5      | 86,19             | 413,2      | 322,3             | 105,8        | 82,6              |
| Подварка ягодная . . . . . | 70              | 53         | 37,1              | 198,2      | 138,73            | 50,8         | 35,5              |
| Спирт . . . . .            | —               | 6,6        | —                 | 25,0       | —                 | 6,4          | —                 |
| Молочная кислота . . . . . | 50              | 5,3        | 2,65              | 20,0       | 10,0              | 5,12         | 2,6               |
| Итого . . . . .            | —               | 275,4      | 225,79            | 1 030,4    | 844,33            | 263,92       | 216,32            |
| Выход . . . . .            | 84              | —          | 224,61            | 1 000,0    | 840               | 256,15       | 215,16            |

| Рецептура карамель-ной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 647,3 кг |                   |
|------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                              |                 | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре   | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 459,1       | 458,4             |
| Патока . . . . .             | 78,0            | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 229,6       | 179,1             |
| Итого . . . . .              | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 688,7       | 637,5             |
| Выход . . . . .              | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 647,3       | 634,3             |

| Рецептура обсыпки карамели      | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                 |                 | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре  | В сухих веществах |
| Необсыпанная карамель . . . . . | 94,0            | 90,1       | 84,69             | 901        | 846,9             |
| Сахар на обсыпку . . . . .      | 99,85           | 9,5        | 9,49              | 95         | 94,9              |
| Сахар в виде сиропа . . . . .   | 99,85           | 0,7        | 0,70              | 7          | 7,0               |
| Итого . . . . .                 | —               | 100,3      | 94,88             | 1 003      | 948,8             |
| Выход . . . . .                 | 94,4            | —          | 94,4              | 1 000      | 944,0             |



## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                  | % сухих<br>ве-<br>ществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|----------------------------|-------------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85                   | 660,0         | 659,0                     |
| Натока . . . . .           | 78                      | 337,0         | 263,0                     |
| Подварка ягодная . . . . . | 70                      | 50,9          | 35,6                      |
| Молочная кислота . . . . . | 50                      | 5,2           | 2,6                       |
| Винный спирт . . . . .     | —                       | 6,4           | —                         |
| Эссенция ягодная . . . . . | —                       | 3,24          | —                         |
| Краска развед. . . . .     | —                       | 1,1           | —                         |
| Итого . . . . .            | —                       | 1 063,84      | 960,2                     |

## КАРАМЕЛЬ С МЕДОВЫМИ НАЧИНКАМИ

Рецептура № 1

### «У Л Е Й»

Завернутая карамель удлиненно-овальной формы с прозрачной, желтого цвета, оболочкой и медовой начинкой. Отформована на пластике с цепями «бон-бон». Завернута в однокрасочную этикетку из парафинированной бумаги без подвертки.

1 кг содержит 100—120 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 5—7,0%.

| Рецептура карамели               | % сухих<br>веществ | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|----------------------------------|--------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                  |                    | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .      | 98                 | 24            | 23,520                    | 668,7         | 655,3                     |
| Медовая начинка . . . . .        | 86                 | 12            | 10,320                    | 334,3         | 287,5                     |
| Медовая эссенц. 140 мл . . . . . | —                  | 0,119         | —                         | 3,3           | —                         |
| Краска нафтол. разв. . . . .     | —                  | 0,010         | —                         | 0,3           | —                         |
| Итого . . . . .                  | —                  | 36,129        | 33,840                    | 1 006,6       | 942,8                     |
| Выход . . . . .                  | 94,0               | —             | 33,739                    | 1 000         | 940                       |



| Рецептура медовой начинки | %     | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 334,3 кг |                     |
|---------------------------|-------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                           |       | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .  | 99,85 | 100        | 99,85               | 378,5      | 377,9               | 126,5       | 126,3               |
| Патока . . . . .          | 78    | 75         | 58,50               | 283,9      | 221,4               | 94,9        | 74,0                |
| Мед натуральный . . . . . | 78    | 87         | 67,86               | 329,3      | 256,9               | 110,1       | 85,9                |
| Яблочное пюре . . . . .   | 10    | 26         | 2,60                | 98,4       | 9,8                 | 32,9        | 3,3                 |
| Итого . . . . .           | —     | 288        | 228,81              | 1 090,1    | 866,0               | 364,4       | 289,5               |
| Выход . . . . .           | 86    | —          | 227,21              | 1 000      | 860,0               | 334,3       | 287,5               |

| Рецептура карамель-ной массы | %     | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 668,7 кг |                     |
|------------------------------|-------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                              |       | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85 | 100        | 99,85               | 709,3      | 708,2               | 474,3       | 473,6               |
| Патока . . . . .             | 78,0  | 50         | 39,00               | 354,7      | 276,7               | 237,2       | 185,0               |
| Итого . . . . .              | —     | 150        | 138,85              | 1 064,0    | 984,9               | 711,5       | 658,6               |
| Выход . . . . .              | 98,0  | 141        | 138,16              | 1 000,0    | 980,0               | 668,7       | 655,3               |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                   | %<br>сухих<br>веществ | В на-туре | В сухих<br>веще-ствах |
|-----------------------------|-----------------------|-----------|-----------------------|
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85                 | 606,2     | 605,3                 |
| Патока . . . . .            | 78,0                  | 334,3     | 260,8                 |
| Мед натуральный . . . . .   | 78,0                  | 110,8     | 86,5                  |
| Яблочное пюре . . . . .     | 10,0                  | 33,1      | 3,3                   |
| Медовая эссенция . . . . .  | —                     | 3,3       | —                     |
| Краска нафтол разв. . . . . | —                     | 0,3       | —                     |
| Итого . . . . .             | —                     | 1 088,0   | 955,9                 |



## «МЕДОВАЯ»

Завернутая карамель в виде плоской подушечки с прозрачной неокрашенной оболочкой и медово-мармеладной начинкой. Отформована на прессе или на линейно-режущей машине с цепями «лопатка». Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 95—120 шт. завернутой карамели  
Влажность карамели 6—9%.

| Рецептура карамели              | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98              | 18         | 17,640            | 643,5      | 630,6             |
| Начинка . . . . .               | 83,5            | 10         | 8,350             | 357,5      | 298,5             |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98              | 0,025      | 0,025             | 0,9        | 0,9               |
| Пчелиный мед . . . . .          | 78              | 0,100      | 0,078             | 3,6        | 2,8               |
| Итого . . . . .                 | —               | 28,125     | 26,093            | 1 005,5    | 932,8             |
| Выход . . . . .                 | 93              | —          | 26,015            | 1 000      | 930               |

| Рецептура начинки        | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 357,5 кг |                   |
|--------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                          |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . . | 99,85           | 100        | 99,85             | 370,1      | 369,6             | 132,3       | 132,1             |
| Патока . . . . .         | 78              | 60         | 46,80             | 222,1      | 173,2             | 79,4        | 61,9              |
| Мед пчелиный . . . . .   | 78              | 100        | 78,00             | 370,1      | 288,7             | 132,3       | 103,2             |
| Яблочное пюре . . . . .  | 10              | 66         | 6,60              | 244,3      | 24,4              | 87,3        | 8,7               |
| Итого . . . . .          | —               | 326        | 231,25            | 1 206,6    | 855,9             | 431,3       | 305,9             |
| Выход . . . . .          | 83,5            | —          | 225,62            | 1 000,0    | 835               | 357,5       | 298,5             |



| Рецептура карамель-<br>ной массы | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 643,5 кг   |                                |
|----------------------------------|-----------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                  |                       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85                 | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 456,4         | 455,7                          |
| Патока . . . . .                 | 78,0                  | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 228,2         | 178,0                          |
| Итого . . . . .                  | —                     | 150           | 138,85                         | 1 064         | 984,9                          | 684,6         | 633,7                          |
| Выход . . . . .                  | 98,0                  | 141           | 138,16                         | 1 000         | 980                            | 643,5         | 630,6                          |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                    | %<br>сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85                 | 590,73        | 589,83                    |
| Патока . . . . .             | 78,0                  | 308,66        | 240,73                    |
| Мед пчелиный . . . . .       | 78,0                  | 136,37        | 106,37                    |
| Яблочное пюре . . . . .      | 10,0                  | 87,6          | 8,73                      |
| Винокамен. кислота . . . . . | 98,0                  | 0,9           | 0,90                      |
| Итого . . . . .              | —                     | 1 124,26      | 946,56                    |



## «ПЧЕЛКА»

Завернутая карамель в виде продолговатой подушечки с гладкой прозрачной оболочкой желтоватого цвета и медовой начинкой. Отформована на ленточно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 155—175 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 6—7%

| Рецептура карамели          | %    | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-----------------------------|------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                             |      | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . . | 98   | 14         | 13,720            | 635,6      | 622,9             |
| Медовая начинка . . . . .   | 86   | 8          | 6,880             | 363,2      | 312,4             |
| Мед пчелиный . . . . .      | 78   | 0,1        | 0,078             | 4,6        | 3,6               |
| Итого . . . . .             | —    | 22,100     | 20,678            | 1 003,4    | 938,9             |
| Выход . . . . .             | 93,6 | —          | 20,616            | 1 000      | 936               |

| Рецептура начинки        | %     | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 363,2 кг |                   |
|--------------------------|-------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                          |       | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . . | 99,85 | 100        | 99,85             | 293,7      | 293,3             | 106,7       | 106,5             |
| Патока . . . . .         | 78    | 100        | 78,00             | 293,7      | 229,1             | 106,7       | 83,2              |
| Мед пчелиный . . . . .   | 78    | 150        | 117,00            | 440,6      | 343,7             | 160,0       | 124,8             |
| Итого . . . . .          | —     | 350        | 294,85            | 1 028      | 866,1             | 373,4       | 314,5             |
| Выход . . . . .          | 86    | —          | 292,72            | 1 000      | 860               | 363,2       | 312,4             |





| Рецептура карамель-<br>ной массы | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 635,6 кг   |                                |
|----------------------------------|-----------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                  |                       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85                 | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 450,8         | 450,1                          |
| Патока . . . . .                 | 78,00                 | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 225,4         | 175,9                          |
| Итого . . . . .                  | —                     | 150           | 138,85                         | 1 064         | 984,9                          | 676,2         | 626,0                          |
| Выход . . . . .                  | 98,0                  | 141           | 138,16                         | 1 000         | 980,0                          | 635,6         | 622,9                          |

#### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                | %<br>сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|--------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . . | 99,85                 | 562,39        | 561,54                    |
| Патока . . . . .         | 78,0                  | 334,44        | 260,86                    |
| Пчелиный мед . . . . .   | 78,0                  | 165,6         | 129,2                     |
| Итого . . . . .          | —                     | 1 062,43      | 951,60                    |

Рецептура № 4

#### «ЗОЛОТОЙ УЛЕЙ»

Завернутая карамель удлиненно—овальной формы с прозрачной оболочкой, имеющей рисунок штампа и медово—мармеладной начинкой. Отформована на пластике с цепями «бон—бон». Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку.

1 кг содержит 100—115 шт. завернутой карамели

Влажность карамели 6—8%

| Рецептура карамели              | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|---------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                 |                       | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98                    | 18            | 17,640                    | 643,5         | 630,6                     |
| Начинка . . . . .               | 83,5                  | 10            | 8,350                     | 357,5         | 298,5                     |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98                    | 0,025         | 0,025                     | 0,9           | 0,9                       |
| Пчелиный мед . . . . .          | 78                    | 0,100         | 0,078                     | 3,6           | 2,8                       |
| Итого . . . . .                 | —                     | 28,125        | 26,093                    | 1 003,5       | 932,8                     |
| Выход . . . . .                 | 93                    | 27,973        | 26,015                    | 1 000         | 930                       |

больше книг в кулинарной библиотеке

<http://laretz-kulinarniy.narod.ru/>



| Рецептура начинки          | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 357,5 кг |                     |
|----------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                            |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 72         | 71,89               | 365,3      | 364,8               | 130,6       | 130,4               |
| Патока . . . . .           | 78              | 36         | 28,08               | 182,7      | 142,5               | 65,3        | 50,9                |
| Мед пчелиный . . . . .     | 78              | 72         | 56,16               | 365,3      | 284,9               | 130,6       | 101,9               |
| Абрикосовое пюре . . . . . | 10              | 48         | 4,80                | 243,5      | 24,3                | 87,0        | 8,7                 |
| Яблочное пюре . . . . .    | 10              | 48         | 4,80                | 243,5      | 24,4                | 87,0        | 8,7                 |
| Итого . . . . .            | —               | 276        | 165,73              | 1 400,3    | 840,9               | 500,5       | 300,6               |
| Выход . . . . .            | 83,5            | 197,09     | 164,57              | 1 000      | 835                 | 357,5       | 298,5               |

| Рецептура карамель-ной массы | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 643,5 кг |                     |
|------------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                              |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85           | 100        | 99,85               | 709,3      | 708,2               | 456,4       | 455,7               |
| Патока . . . . .             | 78              | 50         | 39,00               | 354,7      | 276,7               | 228,2       | 178,0               |
| Итого . . . . .              | —               | 150        | 138,85              | 1 064      | 984,9               | 684,6       | 633,7               |
| Выход . . . . .              | 98              | 141        | 138,16              | 1 000      | 980                 | 643,5       | 630,6               |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | % сухих веществ | В на-туре | В сухих веще-ствах |
|---------------------------------|-----------------|-----------|--------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 592,22    | 591,31             |
| Патока . . . . .                | 78,00           | 295,44    | 230,44             |
| Мед . . . . .                   | 78,0            | 135,1     | 105,4              |
| Абрикосовое пюре . . . . .      | 10              | 87,6      | 8,8                |
| Яблочное пюре . . . . .         | 10              | 87,6      | 8,8                |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98              | 0,9       | 0,9                |
| Итого . . . . .                 | —               | 1 198,86  | 945,65             |



## «МЕДОВАЯ ПОДУШЕЧКА» (в сахаре)

Незавернутая, обсыпанная белым сахарным песком, карамель в виде подушечки с прозрачной желтого цвета оболочкой и медовой начинкой. Отформована на линейно-режущей машине.

1 кг содержит 200—240 шт. карамели  
Влажность карамели 4—6%

| Рецептура необсыпанной карамели | %    | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 901 кг |                     |
|---------------------------------|------|------------|---------------------|------------|---------------------|-----------|---------------------|
|                                 |      | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре | В су-хих веще-ствах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98   | 24         | 23,520              | 717,8      | 703,5               | 646,7     | 633,8               |
| Медовая начинка . . . . .       | 86   | 9,5        | 8,170               | 284,1      | 244,3               | 256,0     | 220,2               |
| Медовая эссенц. 140 . . . . .   | —    | 0,119      | —                   | 3,6        | —                   | 3,6       | —                   |
| Краска нафтол разв. . . . .     | —    | 0,010      | —                   | 0,3        | —                   | 0,3       | —                   |
| Итого . . . . .                 | —    | 33,629     | 31,690              | 1 005,8    | 947,8               | 906,6     | 854,0               |
| Выход . . . . .                 | 94,5 | —          | 31,595              | 1 000      | 945                 | 901       | 851,4               |

| Рецептура начинки          | %     | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 256 кг |                     |
|----------------------------|-------|------------|---------------------|------------|---------------------|-----------|---------------------|
|                            |       | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85 | 100        | 99,85               | 378,5      | 377,9               | 96,9      | 96,7                |
| Патока . . . . .           | 78    | 87         | 67,86               | 329,3      | 256,9               | 84,3      | 65,8                |
| Мед. натуральный . . . . . | 78    | 75         | 58,50               | 283,9      | 221,4               | 72,7      | 56,7                |
| Яблочное пюре . . . . .    | 10    | 26         | 2,60                | 98,4       | 9,8                 | 25,2      | 2,5                 |
| Итого . . . . .            | —     | 288        | 228,81              | 1 090,1    | 866,0               | 279,1     | 221,7               |
| Выход . . . . .            | 86    | —          | 227,21              | 1 000,0    | 860,0               | 256,0     | 220,2               |



| Рецептура карамель-<br>ной массы | %     | В заправку    |                      | На 1 тонну    |                      | На 646,7 т    |                      |
|----------------------------------|-------|---------------|----------------------|---------------|----------------------|---------------|----------------------|
|                                  |       | В на-<br>туре | В сухих<br>веществах | В на-<br>туре | В сухих<br>веществах | В на-<br>туре | В сухих<br>веществах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85 | 100           | 99,85                | 709,3         | 708,2                | 458,7         | 458,0                |
| Патока . . . . .                 | 78,0  | 50            | 39,00                | 354,7         | 276,7                | 229,4         | 178,9                |
| Итого . . . . .                  | —     | 150           | 138,85               | 1 064         | 984,9                | 688,1         | 636,9                |
| Выход . . . . .                  | 98    | 141           | 138,15               | 1 000         | 980                  | 646,7         | 633,8                |

| Рецептура—обсыпки<br>сахаром  | %     | В заправку    |                      | На 1 тонну    |                      |
|-------------------------------|-------|---------------|----------------------|---------------|----------------------|
|                               |       | В на-<br>туре | В сухих<br>веществах | В на-<br>туре | В сухих<br>веществах |
| Карамель необсыпанная . . . . | 94,5  | 90,1          | 85,14                | 901           | 851,4                |
| Сахар на обсыпку . . . . .    | 99,85 | 9,5           | 9,49                 | 95            | 94,9                 |
| Сахар в виде сиропа . . . . . | 99,85 | 0,7           | 0,70                 | 7             | 7,0                  |
| Итого . . . . .               | —     | 100,3         | 95,33                | 1 003         | 953,3                |
| Выход . . . . .               | 94,9  | —             | 94,9                 | 1 000         | 949                  |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                   | %<br>сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веществах |
|-----------------------------|-----------------------|---------------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85                 | 661,0         | 660,03               |
| Патока . . . . .            | 78,0                  | 315,05        | 245,74               |
| Мед натуральный . . . . .   | 78,0                  | 73,0          | 56,95                |
| Яблочное пюре . . . . .     | 10,0                  | 25,30         | 2,53                 |
| Медовая эссенция . . . . .  | —                     | 3,6           | —                    |
| Краска нефтол разв. . . . . | —                     | 0,3           | —                    |
| Итого . . . . .             | —                     | 1 078,25      | 965,25               |



# КАРАМЕЛЬ СО СБИВНЫМИ НАЧИНКАМИ

Рецептура № 1

## «ПРИЛЕТ ПТИЦ»

Завернутая карамель в виде продолговатой подушечки с прозрачной обочкой и розовой начинкой, сбитой на белках. Отформована на линейной режущей машине. Завернута в этикетки из печатной бумаги с подверткой. На этикетках серия рисунков полезных птиц, помогающих вести борьбу с насекомыми—вредителями полей и лесов.

1 кг карамели содержит 100—110 шт. завернутой карамели

| Рецептура карамели              | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|---------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                 |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98   | 18            | 17,64                     | 642,7         | 629,8                     |
| Начинка . . . . .               | 88   | 10            | 8,80                      | 357,0         | 314,2                     |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98   | 0,11          | 0,11                      | 3,9           | 3,8                       |
| Клубничная эссенция . . . . .   | —    | 0,051         | —                         | 1,8           | —                         |
| Итого . . . . .                 | —    | 28,161        | 26,55                     | 1 005,4       | 947,8                     |
| Выход . . . . .                 | 94,5 | 28,01         | 26,47                     | 1 000         | 945                       |

| Рецептура карамель-<br>ной массы | %     | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           | На 642,7 кг.  |                           |
|----------------------------------|-------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                  |       | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85 | 100           | 99,85                     | 709,3         | 708,2                     | 455,9         | 455,2                     |
| Патока . . . . .                 | 78    | 50            | 39,00                     | 354,7         | 276,7                     | 228,0         | 177,8                     |
| Итого . . . . .                  | —     | 150           | 138,85                    | 1 064         | 984,9                     | 683,9         | 633,0                     |
| Выход . . . . .                  | 98    | 141           | 138,16                    | 1 000         | 980                       | 642,7         | 629,8                     |



| Рецептура начинки               | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 357 кг. |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 84         | 83,87             | 444,3      | 443,6             | 158,6      | 158,4             |
| Сахарная пудра . . . . .        | 99,85           | 12         | 11,98             | 63,5       | 63,4              | 22,7       | 22,6              |
| Патока . . . . .                | 78              | 48         | 37,44             | 253,9      | 198,0             | 90,6       | 70,7              |
| Клубничная подварка . . . . .   | 70              | 48         | 33,60             | 253,9      | 177,7             | 90,6       | 63,4              |
| Яичные белки . . . . .          | 15              | 3          | 0,45              | 15,9       | 2,4               | 5,7        | 0,9               |
| Краска амарант. развед. . . . . | —               | 0,5        | —                 | 2,6        | —                 | 0,9        | —                 |
| Клубничн. эссенция . . . . .    | —               | 0,306      | —                 | 1,6        | —                 | 0,6        | —                 |
| Виннокамен. кислота . . . . .   | 98              | 0,09       | 0,09              | 0,5        | 0,5               | 0,2        | 0,2               |
| Итого . . . . .                 | —               | 195,896    | 167,43            | 1 036,2    | 885,6             | 369,9      | 316,2             |
| Выход . . . . .                 | 88              | —          | 166,34            | 1 000      | 880               | 357        | 314,2             |

#### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                            | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|--------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .             | 99,85           | 620,2    | 619,3             |
| Сахарная пудра . . . . .             | 99,85           | 22,9     | 22,8              |
| Патока . . . . .                     | 78              | 321,5    | 250,8             |
| Клубничная подварка . . . . .        | 70              | 91,4     | 64,0              |
| Яичные белки . . . . .               | 15              | 5,8      | 0,9               |
| Виннокаменная кислота . . . . .      | 98              | 4,1      | 4,0               |
| Краска амарант разведенная . . . . . | —               | 0,9      | —                 |
| Клубничная эссенция . . . . .        | —               | 2,4      | —                 |
| Итого . . . . .                      | —               | 1 069,2  | 961,8             |



## «ЛАКОМКА»

Завернутая карамель в виде продолговатой подушечки с кремовой полупрозрачной оболочкой и молочно-сбивной начинкой.

Отформована на прессе, или линзинно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 95—115 шт. завернутой карамели

Влажность карамели . . . . . 5—7%

| Рецептура карамели          | % сухих веществ | На заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-----------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре    | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . . | 98              | 18          | 17,640            | 636,8      | 623,5             |
| Сбивная начинка . . . . .   | 87              | 10          | 8,700             | 353,4      | 307,5             |
| Сгущенное молоко . . . . .  | 84              | 0,4         | 0,336             | 14,2       | 11,9              |
| Ванилин . . . . .           | —               | 0,003       | —                 | 0,1        | —                 |
| Итого . . . . .             | —               | 28,403      | 26,676            | 1 004,5    | 942,9             |
| Выход . . . . .             | 94,2            | —           | 26,596            | 1 000      | 940               |

| Рецептура молочной начинки    | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 122,1 кг |                   |
|-------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                               |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сгущенное молоко . . . . .    | 84              | 16         | 13,440            | 229,7      | 192,9             | 28,0        | 23,5              |
| Сахарный песок . . . . .      | 99,8            | 16         | 15,976            | 229,7      | 229,4             | 28,0        | 28,0              |
| Патока . . . . .              | 78              | 40         | 31,200            | 574,3      | 448,0             | 70,1        | 54,7              |
| Ванильная эссенция 110 мл . . | —               | 0,04       | —                 | 1,4        | —                 | 0,2         | —                 |
| Ванилин . . . . .             | —               | 0,004      | —                 | 0,06       | —                 | 0,01        | —                 |
| Итого . . . . .               | —               | 72,044     | 60,616            | 1035,16    | 870,3             | 126,31      | 106,2             |
| Выход . . . . .               | 86,6            | —          | 60,313            | 1 000      | 866               | 122,1       | 105,7             |



| Рецептура сбивной начинки  | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 353,4 кг   |                             |
|----------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                            |       | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85 | 8,0           | 7,988                       | 230,3         | 230,0                       | 81,4          | 81,3                        |
| Патока . . . . .           | 78    | 14,0          | 10,920                      | 403,0         | 314,3                       | 142,4         | 111,1                       |
| Яичные белки . . . . .     | 15    | 0,5           | 0,075                       | 14,4          | 2,2                         | 5,1           | 0,8                         |
| Сахарная пудра . . . . .   | 99,85 | 1,0           | 0,998                       | 28,8          | 28,7                        | 10,2          | 10,1                        |
| Молочная начинка . . . . . | 86,6  | 12,0          | 10,392                      | 345,5         | 299,2                       | 122,1         | 105,7                       |
| Ванилин . . . . .          | —     | 0,007         | —                           | 0,2           | —                           | 0,1           | —                           |
| Вино коньяк . . . . .      | —     | 0,080         | —                           | 2,3           | —                           | 0,8           | —                           |
| Итого . . . . .            | —     | 35,587        | 30,373                      | 1 024,5       | 874,4                       | 362,1         | 309,0                       |
| Выход . . . . .            | 87    | —             | 30,221                      | 1 000         | 870                         | 353,4         | 307,5                       |

| Рецептура сгущенного молока | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 42,2 кг    |                             |
|-----------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                             |       | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 100           | 99,85                       | 353,1         | 352,6                       | 14,9          | 14,9                        |
| Патока . . . . .            | 78    | 50            | 39                          | 176,6         | 137,7                       | 7,5           | 5,8                         |
| Молоко цельное . . . . .    | 13    | 771           | 100,23                      | 2 722,6       | 353,9                       | 114,9         | 14,9                        |
| Итого . . . . .             | —     | 921           | 239,08                      | 3 252,3       | 844,2                       | 137,3         | 35,6                        |
| Выход . . . . .             | 84    | —             | 237,88                      | 1 000         | 840,0                       | 42,2          | 35,5                        |

| Рецептура карамельной массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 636,2 кг   |                             |
|-----------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                             |       | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 451,3         | 450,6                       |
| Патока . . . . .            | 78    | 50            | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 225,7         | 176,0                       |
| Итого . . . . .             | —     | 150           | 138,85                      | 1 064,0       | 984,9                       | 677,0         | 626,6                       |
| Выход . . . . .             | 98    | 141           | 138,16                      | 1 000         | 980                         | 636,2         | 623,5                       |





## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                    | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|------------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85              | 580,86   | 579,96               |
| Сахарная пудра . . . . .     | 99,85              | 10,18    | 10,16                |
| Патока . . . . .             | 78                 | 448,76   | 350,02               |
| Молоко цельное . . . . .     | 13                 | 115,38   | 15,00                |
| Яичные белки . . . . .       | 15                 | 5,40     | 0,81                 |
| Вино коньяк . . . . .        | —                  | 0,80     | —                    |
| Ванильная эссенция . . . . . | —                  | 0,20     | —                    |
| Ванилин . . . . .            | —                  | 0,21     | —                    |
| Итого . . . . .              | —                  | 1 161,79 | 955,95               |

*Рецептура № 3*

### «КРАСНЫЙ МАК»

Завернутая карамель в виде продолговатой плоской подушечки с непрозрачной белой оболочкой и малиновой сбивной начинкой розового цвета. Отформована на прессе или линейнорежущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и многокрасочную с золотом этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 95—110 шт. завернутой карамели  
Влажность карамели . . . . . 4—7%

| Рецептура карамели                 | % сухих<br>веществ | В заправку |                      | На 1 тонну |                      |
|------------------------------------|--------------------|------------|----------------------|------------|----------------------|
|                                    |                    | в натуре   | в сухих<br>веществах | в натуре   | в сухих<br>веществах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98                 | 18         | 17,640               | 642,7      | 629,8                |
| Начинка . . . . .                  | 88                 | 10         | 8,800                | 357,0      | 314,2                |
| Виннокаменная кислота . . . . .    | 98                 | 0,11       | 0,108                | 3,9        | 3,8                  |
| Малиновая эссенция 60 кб . . . . . | —                  | 0,051      | —                    | 1,8        | —                    |
| Итого . . . . .                    | —                  | 28,161     | 26,548               | 1 005,4    | 947,8                |
| Выход . . . . .                    | 94,5               | —          | 26,468               | 1 000      | 945                  |



| Рецептура карамельной массы | %     | В заправку                          |                                       | На 1 тонну                            |                                       | На 642,7 кг                           |                                       |
|-----------------------------|-------|-------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
|                             |       | в на-<br>су-<br>хих<br>веще-<br>ств | в на-<br>су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 100                                 | 99,85                                 | 709,3                                 | 708,2                                 | 455,9                                 | 455,2                                 |
| Патока . . . . .            | 78    | 50                                  | 39,00                                 | 354,7                                 | 276,7                                 | 228,0                                 | 177,8                                 |
| Итого . . . . .             | —     | 150                                 | 138,85                                | 1 064,0                               | 984,9                                 | 683,9                                 | 633                                   |
| Выход . . . . .             | 98    | 141                                 | 138,16                                | 1 000                                 | 980                                   | 642,7                                 | 629,8                                 |

| Рецептура начинки                              | %     | В заправку                          |                                       | На 1 тонну                            |                                       | На 357 кг                             |                                       |
|------------------------------------------------|-------|-------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
|                                                |       | в на-<br>су-<br>хих<br>веще-<br>ств | в на-<br>су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .                       | 99 85 | 84                                  | 83,87                                 | 444,6                                 | 443,9                                 | 158,7                                 | 158,5                                 |
| Патока . . . . .                               | 78    | 48                                  | 37 44                                 | 254,0                                 | 198,1                                 | 90,7                                  | 70,7                                  |
| Подварка клубничная или<br>Малиновая . . . . . | 70    | 48                                  | 33,60                                 | 254,0                                 | 177,8                                 | 90,7                                  | 63,5                                  |
| Сахарная пудра . . . . .                       | 99,85 | 12                                  | 11,98                                 | 63,5                                  | 63,4                                  | 22,7                                  | 22,6                                  |
| Яичный белок . . . . .                         | 15    | 3                                   | 0,45                                  | 15,9                                  | 2,4                                   | 5,7                                   | 0,9                                   |
| Виннокаменная кислота . . . . .                | 98    | 0,1                                 | 0,10                                  | 0,5                                   | 0,5                                   | 0,2                                   | 0,2                                   |
| Малинов. эссенция 360 . . . . .                | —     | 0,30                                | —                                     | 1,6                                   | —                                     | 0,6                                   | —                                     |
| Краска амарант разведеная . . . . .            | —     | 0,5                                 | —                                     | 2,6                                   | —                                     | 0,9                                   | —                                     |
| Итого . . . . .                                | —     | 195,90                              | 167,44                                | 1 036,7                               | 886,1                                 | 370,2                                 | 316,4                                 |
| Выход . . . . .                                | 88    | —                                   | 166,274                               | 1 000                                 | 880                                   | 357,0                                 | 314,2                                 |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                                   | %<br>сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|---------------------------------------------|-----------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .                    | 99,85                 | 620,26   | 619,31               |
| Сахарная пудра . . . . .                    | 99,85                 | 22,78    | 22,75                |
| Патока . . . . .                            | 78                    | 320,82   | 250,25               |
| Подварка малиновая или клубничная . . . . . | 70                    | 91,30    | 63,91                |
| Яичный белок . . . . .                      | 15                    | 5,8      | 0,91                 |
| Виннокаменная кислота . . . . .             | 98                    | 4,10     | 4,02                 |
| Малиновая эссенция . . . . .                | —                     | 2,4      | —                    |
| Краска амарант разведеная . . . . .         | —                     | 0,9      | —                    |
| Итого . . . . .                             | —                     | 1 068,36 | 961,15               |



## «КУКУРУЗА»

(с глянцем)

Незавернутая карамель в виде кукурузных початков с яблочно-сбивной начинкой, ароматизированной коньячной эссенцией. Оболочка непрозрачная, окрашена в желтый цвет с глянцем на поверхности. Карамель отформована на пластиконе с цепями «Еловые шишки».

1 кг содержит 125—145 шт. карамели

Влажность карамели 4 до 6%.

| Рецептура неглянцеванной карамели                                 | %  | В заправку        |          | На 1 тонну        |          | На 997,6 кг       |          |
|-------------------------------------------------------------------|----|-------------------|----------|-------------------|----------|-------------------|----------|
|                                                                   |    | в сухих веществах | в натуре | в сухих веществах | в натуре | в сухих веществах | в натуре |
| Карамельная масса . . . . .                                       | 98 | 24                | 23,520   | 758,1             | 742,9    | 756,3             | 741,2    |
| Сбивная начинка . . . . .                                         | 88 | 5                 | 4,400    | 157,9             | 139,0    | 157,5             | 138,6    |
| Светлая яблочная начинка . . . . .                                | 84 | 2,5               | 2,100    | 79,0              | 66,4     | 78,8              | 66,2     |
| Виннокаменная. кислота в карамельн. массу . . . . .               | 98 | 0,15              | 0,147    | 4,7               | 4,6      | 4,7               | 4,6      |
| Винный спирт 20,0 мл в начинку . . . . .                          | —  | 0,162             | —        | 5,1               | —        | 5,1               | —        |
| Коньячная. эссенция в карамельн. массу и начинку 120 мл . . . . . | —  | 0,102             | —        | 3,2               | —        | 3,2               | —        |
| Краска нафтол. разведенная . . . . .                              | —  | 0,020             | —        | 0,6               | —        | 0,6               | —        |
| Итого . . . . .                                                   | —  | 31,934            | 30,167   | 1 008,6           | 952,9    | 1 006,2           | 950,6    |
| Выход . . . . .                                                   | 95 | —                 | 30,076   | 1 000             | 950      | 997,6             | 947,7    |

| Рецептура сбивной начинки | %     | В заправку        |          | На 1 тонну        |          | На 157,5 кг       |          |
|---------------------------|-------|-------------------|----------|-------------------|----------|-------------------|----------|
|                           |       | в сухих веществах | в натуре | в сухих веществах | в натуре | в сухих веществах | в натуре |
| Сахарный песок . . . . .  | 99,85 | 100               | 99,85    | 671,8             | 670,8    | 105,8             | 105,7    |
| Патока . . . . .          | 78    | 40                | 31,20    | 268,7             | 209,6    | 42,3              | 33,0     |
| Яичный белок . . . . .    | 15    | 4                 | 0,6      | 26,9              | 4,0      | 4,2               | 0,6      |
| Итого . . . . .           | —     | 144               | 131,65   | 967,4             | 884,4    | 152,3             | 139,3    |
| Выход . . . . .           | 88,0  | —                 | 130,99   | 1 000             | 880      | 157,5             | 138,6    |



| Рецептура светлой<br>яблочной начинки | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 78,8 кг    |                                |
|---------------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                       |       | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .              | 99,85 | 100           | 99,85                          | 557,8         | 557,0                          | 44,0          | 43,9                           |
| Патока . . . . .                      | 78,0  | 50            | 39,0                           | 278,9         | 217,5                          | 22,0          | 17,1                           |
| Яблочное пюре . . . . .               | 10,0  | 105           | 10,50                          | 585,7         | 58,6                           | 46,2          | 4,6                            |
| Молочная кислота . . . . .            | 50    | 3             | 1,50                           | 16,8          | 8,4                            | 1,3           | 0,7                            |
| Итого . . . . .                       | —     | 258           | 150,850                        | 1 439,2       | 841,5                          | 113,5         | 66,3                           |
| Выход . . . . .                       | 84,0  | —             | 150,593                        | 1 000         | 840                            | 78,8          | 66,2                           |

| Рецептура глянцевой<br>карамели | %     | В заправку |                           | На 1 тонну |                           |
|---------------------------------|-------|------------|---------------------------|------------|---------------------------|
|                                 |       | в натуре   | в сухих<br>веще-<br>ствах | в натуре   | в сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамель негляnceвая . . . .    | 95    | 100        | 95                        | 997,6      | 996,1                     |
| Сахар в виде сиропа . . . . .   | 99,85 | 0,5        | 0,5                       | 5,0        | 5,0                       |
| Жировой глянец . . . . .        | 100   | 0,04       | 0,04                      | 0,4        | 0,4                       |
| Тальк . . . . .                 | 100   | 0,05       | 0,05                      | 0,5        | 0,5                       |
| Итого . . . . .                 | —     | 100,59     | 95,59                     | 1 003,5    | 1002,0                    |
| Выход . . . . .                 | 95    | —          | —                         | 1 000      | 950                       |

| Рецептура карамельной<br>массы | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 756,3 кг   |                                |
|--------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |       | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85 | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 536,4         | 535,6                          |
| Патока . . . . .               | 78    | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 268,3         | 209,3                          |
| Итого . . . . .                | —     | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 804,7         | 744,9                          |
| Выход . . . . .                | 98    | 141           | 138,16                         | 1 000         | 980                            | 756,3         | 741,2                          |



| Рецептура глянца          | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 0,4 кг |                   |
|---------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-----------|-------------------|
|                           |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре  | в сухих веществах |
| Воск . . . . .            | 100             | 1.0        | 1.0               | 250,75     | 250,75            | 0,1       | 0,1               |
| Парафин . . . . .         | 100             | 1.0        | 1.0               | 250,75     | 250,75            | 0,1       | 0,1               |
| Кокосовое масло . . . . . | 100             | 2.0        | 2.0               | 501,50     | 501,50            | 0,2       | 0,2               |
| Итого . . . . .           | —               | 4,0        | 4,0               | 1003,0     | 1003,0            | 0,4       | 0,4               |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                        | % сухого вещества | В натуре | В сухих веществах |
|----------------------------------|-------------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85             | 696,00   | 694,94            |
| Патока . . . . .                 | 78                | 334,19   | 360,66            |
| Яблочное пюре . . . . .          | 10,0              | 46,20    | 4,62              |
| Винокаменная кислота . . . . .   | 98                | 4,71     | 4,62              |
| Молочная кислота . . . . .       | 50                | 1,30     | 0,70              |
| Яичный белок . . . . .           | 15                | 4,20     | 0,60              |
| Винный спирт . . . . .           | —                 | 5,1      | —                 |
| Коньячная эссенция . . . . .     | —                 | 3,2      | —                 |
| Краска нафтол разведен . . . . . | —                 | 0,6      | —                 |
| Кокосовое масло . . . . .        | —                 | 0,2      | —                 |
| Воск . . . . .                   | —                 | 0,1      | —                 |
| Парафин . . . . .                | —                 | 0,1      | —                 |
| Тальк . . . . .                  | —                 | 0,5      | —                 |
| Итого . . . . .                  | —                 | 1 096,40 | 966,14            |



## «ВОСТОЧНАЯ»

## (дражированная)

Незавернутая карамель в виде подушечки со сбивной начинкой, содержащей вино. Непрозрачная белая оболочка карамели имеет цветные полосы и покрыта плотной корочкой сахарной пудры с глянцем на поверхности.

Карамель отформована на линейно-режущей машине.

1 кг содержит 200—240 штук дражированной карамели

Влажность карамели 4—6. %

| Рецептура необкатанной карамели | %  | В заправку        |                   | На 1 тонну        |                   | На 798,6 кг       |                   |
|---------------------------------|----|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
|                                 |    | в сухих веществах | в сухих веществах | в сухих веществах | в сухих веществах | в сухих веществах | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98 | 24                | 23,520            | 704,4             | 690,3             | 562,53            | 551,27            |
| Сбивная начинка . . . . .       | 88 | 10                | 8,800             | 293,5             | 258,3             | 234,38            | 206,27            |
| Винниокаменная кислота . . . .  | 98 | 0,150             | 0,147             | 4,4               | 4,3               | 3,51              | 3,43              |
| Ромовая эссенция 90 . . . . .   | —  | 0,077             | —                 | 2,3               | —                 | 1,83              | —                 |
| Краска амарант . . . . .        | —  | 0,020             | —                 | 0,6               | —                 | 0,48              | —                 |
| » индиго . . . . .              | —  | 0,005             | —                 | 0,2               | —                 | 0,16              | —                 |
| » нафтол . . . . .              | —  | 0,015             | —                 | 0,5               | —                 | 0,40              | —                 |
| Итого . . . . .                 | —  | 34,267            | 32,467            | 1 005,2           | 952,9             | 803,29            | 760,97            |
| Выход . . . . .                 | 95 | —                 | 32,370            | 1 000             | 950               | 797,6             | 758,67            |

| Рецептура обкатанной карамели | %     | В заправку        |                   | На 1 тонну        |                   | На 994,64 кг      |                   |
|-------------------------------|-------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
|                               |       | в сухих веществах | в сухих веществах | в сухих веществах | в сухих веществах | в сухих веществах | в сухих веществах |
| Необкатанная карамель . . . . | 95,0  | 80,0              | 76,00             | 802,96            | 762,8             | 798,6             | 758,7             |
| Сироп . . . . .               | 75,0  | 5,0               | 3,75              | 50,19             | 37,6              | 49,9              | 37,4              |
| Сахарная пудра . . . . .      | 99,85 | 15,0              | 14,98             | 150,55            | 150,4             | 149,7             | 149,6             |
| Итого . . . . .               | —     | 100,0             | 94,73             | 1 003,7           | 950,8             | 998,2             | 945,7             |
| Выход . . . . .               | 94,8  | —                 | 94,45             | 1000              | 948               | 994,64            | 942,9             |



| Рецептура дражжированной карамели | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                   |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Обкатанная карамель . . . . .     | 94,8            | 99,4       | 94,23             | 994,64     | 942,90            |
| Сахар в виде сиропа . . . . .     | 99,85           | 0,3        | 0,30              | 3,00       | 3,00              |
| Глянec . . . . .                  | 100             | 0,3        | 0,30              | 3,00       | 3,00              |
| Итого . . . . .                   | —               | 100,0      | 94,83             | 1 000,64   | 948,9             |
| Расход . . . . .                  | 94,8            | —          | 94,80             | —          | 948               |

| Рецептура начинки                   | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 234,38 кг |                   |
|-------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                     |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре     | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .            | 99,85           | 57         | 56,914            | 385,2      | 384,6             | 90,3         | 90,1              |
| Патока . . . . .                    | 78              | 87         | 67,860            | 587,9      | 458,6             | 137,8        | 107,5             |
| Яичные белки . . . . .              | 15              | 1,5        | 0,225             | 10,1       | 1,5               | 2,4          | 0,3               |
| Сахарная пудра . . . . .            | 99,85           | 6,0        | 5,991             | 40,5       | 40,4              | 9,5          | 9,5               |
| Молочная кислота . . . . .          | 50              | 0,3        | 0,150             | 2,0        | 1,0               | 0,48         | 0,2               |
| Малиновая эссенция 320 мл . . . . . | —               | 0,272      | —                 | 1,9        | —                 | 0,44         | —                 |
| Спирт . . . . .                     | —               | 3,0        | —                 | 20,2       | —                 | 4,72         | —                 |
| Ванилин . . . . .                   | —               | 0,036      | —                 | 0,25       | —                 | 0,06         | —                 |
| Итого . . . . .                     | —               | 155,108    | 131,140           | 1 048,05   | 886,1             | 245,7        | 207,6             |
| Выход . . . . .                     | 88              | —          | 130,222           | 1 000      | 880               | 234,38       | 206,2             |

| Рецептура сиропа | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 49,90 кг |                   |
|------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                  |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахар . . . . .  | 99,85           | 100        | 99,85             | 422,13     | 421,50            | 21,0        | 21,0              |
| Патока . . . . . | 78,0            | 100        | 78,0              | 422,13     | 329,26            | 21,0        | 16,4              |
| Итого . . . . .  | —               | 200,0      | 177,85            | 844,26     | 750,76            | 42,0        | 37,4              |
| Выход . . . . .  | 75,0            | —          | —                 | 1 000,0    | 750,0             | 49,9        | —                 |



| Рецептура карамельной<br>массы | %     | В заправку       |               | На 1 тонну                     |               | На 562,53 кг                   |               |
|--------------------------------|-------|------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|
|                                |       | сухих<br>веществ | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре |
| Сахар песок . . . . .          | 99,85 | 100              | 99,85         | 709,3                          | 708,2         | 399,0                          | 398,4         |
| Патока . . . . .               | 78    | 50               | 39,00         | 354,7                          | 276,7         | 199,5                          | 155,6         |
| Итого . . . . .                | —     | 150              | 138,85        | 1 064                          | 984,9         | 598,5                          | 554,0         |
| Выход . . . . .                | 98    | 141              | 138,16        | 1 000                          | 980           | 562,53                         | 551,27        |

| Рецептура глянца          | Соотноше-<br>ние в натуре | На 1000 кг<br>в натуре | На 3 кг |
|---------------------------|---------------------------|------------------------|---------|
| Воск . . . . .            | 25                        | 250,75                 | 0,75    |
| Парафин . . . . .         | 25                        | 250,75                 | 0,75    |
| Кокосовое масло . . . . . | 50                        | 501,50                 | 1,5     |
| Итого . . . . .           | 100                       | 1 003                  | 3       |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                        | %<br>сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|----------------------------------|-----------------------|----------|----------------------|
| Сахар песок . . . . .            | 99,85                 | 514,8    | 514,0                |
| Пудра . . . . .                  | 99,85                 | 160,3    | 160,0                |
| Патока . . . . .                 | 78                    | 362,0    | 282,4                |
| Яичный белок . . . . .           | 15                    | 2,4      | 0,34                 |
| Виннокаменная кислота . . . . .  | 98                    | 3,53     | 3,4                  |
| Молочная кислота . . . . .       | 50                    | 0,48     | 0,24                 |
| Спирт 96% . . . . .              | —                     | 4,74     | —                    |
| Малиновая эссенция . . . . .     | —                     | 0,43     | —                    |
| Ванилин . . . . .                | —                     | 0,06     | —                    |
| Воск . . . . .                   | 100                   | 0,75     | 0,75                 |
| Парафин . . . . .                | 100                   | 0,75     | 0,75                 |
| Кокосовое масло . . . . .        | 100                   | 1,5      | 1,5                  |
| Ромовая эссенция . . . . .       | —                     | 1,8      | —                    |
| Краска амарант разведен. . . . . | —                     | 0,5      | —                    |
| » индиго . . . . .               | —                     | 0,16     | —                    |
| » нафтол . . . . .               | —                     | 0,40     | —                    |
| Итого . . . . .                  | —                     | 1 054,6  | 963,38               |





# КАРАМЕЛЬ С МАСЛЯНО-САХАРНЫМИ, ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫМИ НАЧИНКАМИ

Рецептура № 1

## ПОЛ Я Р Н А Я

Завернутая карамель удлиненно-овальной формы с масляно-сахарной начинкой прохладительного вкуса, переслойной карамельной массой. Оболочка прозрачная, неокрашенная с рисунком штампа на поверхности. Карамель отформована на пластиконе с цепями «бон-бон». Завернута в однокрасочную этикетку из парафинированной бумаги, без подвертки.

1 кг содержит 115—135 штук завернутой карамели.  
Влажность карамели 1,5—3%.

| Рецептура<br>карамели         | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|-------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                               |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .   | 98   | 24            | 23,520                    | 646,56        | 633,63                    |
| Начинка . . . . .             | 99,5 | 13            | 12,935                    | 350,16        | 348,41                    |
| Виннокаменная кислота . . . . | 98   | 0,15          | 0,147                     | 4,04          | 3,96                      |
| Мятная эссенция 120 кб. см. . | —    | 0,102         | —                         | 2,7           | —                         |
| И т о г о . . . . .           | —    | 37,252        | 36,602                    | 1 003,46      | 986,0                     |
| Выход . . . . .               | 98,3 | —             | 36,490                    | 1 000         | 983                       |

| Рецептура начинки            | %    | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 350,16 кг  |                                |
|------------------------------|------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                              |      | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Масляно-сахарная масса . . . | 99,9 | 130           | 129,87                         | 998           | 997                            | 349,46        | 349,11                         |
| Мятная эссенция . . . . .    | —    | 0,552         | —                              | 4,2           | —                              | 1,47          | —                              |
| И т о г о . . . . .          | —    | 130,552       | 129,87                         | 1 002,2       | 997                            | 350,93        | 349,11                         |
| Выход . . . . .              | 99,5 | —             | 129,61                         | 1 000         | 995,0                          | 350,16        | 348,41                         |



| Рецептура масляно-сахарной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 349,46 кг |                   |
|----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                  |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .         | 99,85           | 90         | 89,87             | 691,6      | 690,6             | 241,69       | 241,34            |
| Кокосовое масло . . . . .        | 100             | 40         | 40,00             | 307,4      | 307,4             | 107,42       | 107,42            |
| Виннокаменная кислота . . . . .  | 98              | 0,8        | 0,78              | 6,2        | 6,0               | 2,17         | 2,1               |
| Итого . . . . .                  | —               | 130,8      | 130,65            | 1 005,2    | 1 004,0           | 351,28       | 350,86            |
| Выход . . . . .                  | 99,9            | 130,1      | 130               | 1 000      | 999               | 349,11       | 349,46            |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 646,56 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 458,61       | 457,92            |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,0              | 354,7      | 276,7             | 229,33       | 178,90            |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 687,94       | 636,82            |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980,0             | 646,56       | 633,63            |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|---------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 462,72   | 462,04            |
| Сахарная пудра . . . . .        | 99,85           | 243,86   | 243,50            |
| Патока . . . . .                | 78              | 231,36   | 180,46            |
| Кокосовое масло . . . . .       | 100             | 108,36   | 108,36            |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98              | 6,27     | 6,14              |
| Мятная эссенция . . . . .       | —               | 4,21     | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 1 056,78 | 1 000,50          |



## „Л Е Т Н Я Я“

Завернутая карамель удлиненно-овальной формы с масляно-сахарной начинкой прохладительного вкуса, переслойной карамельной массой. Оболочка непрозрачная, светло-оранжевой окраски, с рисунком штампа на поверхности. Карамель отформована на пластиконе с цепями «бон-бон». Завернута в одно-красочную этикетку из парафинированной бумаги без подвертки.

1 кг содержит 125—155 штук завернутой карамели.  
Влажность карамели 1,5—3,0%.

| Рецептура карамели           | % сухих веществ | На 1 тонну |                   | В заправку |                   |
|------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                              |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .  | 98              | 24,0       | 23,520            | 629,4      | 616,8             |
| Начинка . . . . .            | 99,5            | 14,0       | 13,930            | 367,1      | 365,3             |
| Виннокаменная кислота . . .  | 98              | 0,15       | 0,147             | 3,9        | 3,8               |
| Апельсиновая эссенция 120 мл | —               | 0,102      | —                 | 2,7        | —                 |
| Краска «нафтол» разв. . . .  | —               | 0,03       | —                 | 0,8        | —                 |
| » амагант. » . . . .         | —               | 0 01       | —                 | 0,3        | —                 |
| Итого . . . . .              | —               | 38,292     | 37,597            | 1 004,2    | 985,9             |
| Выход . . . . .              | 98,3            | —          | 37,484            | 1 000      | 983               |

| Рецептура начинки            | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 367,1 кг |                   |
|------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                              |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Масляно-сахарная масса . . . | 99,9            | 130        | 129,87            | 998        | 997               | 366,37      | 366               |
| Апельсиновая эссенция 650 мл | —               | 0,552      | —                 | 4,2        | —                 | 1,54        | —                 |
| Итого . . . . .              | —               | 130,552    | 129,87            | 1 002,2    | 997               | 367,91      | 366               |
| Выход . . . . .              | 99,5            | —          | 129,61            | 1 000      | 995               | 367,1       | 365,3             |



| Рецептура масляно-сахарной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 366,37 кг |                   |
|----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                  |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .         | 99,85           | 90         | 89,87             | 691,6      | 690,6             | 253,38       | 253,02            |
| Кокосовое масло . . . . .        | 100,0           | 40         | 40,00             | 307,4      | 307,4             | 112,62       | 112,62            |
| Виннокаменная кислота . . . . .  | 98              | 0,8        | 0,78              | 6,2        | 6,0               | 2,27         | 2,20              |
| <b>Итого . . . . .</b>           | —               | 130,8      | 130,65            | 1 005,2    | 1 004,0           | 368,27       | 367,84            |
| <b>Выход . . . . .</b>           | 99,9            | 130,1      | 130,00            | 1 000      | 999,0             | 366,37       | 366,0             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 629,4 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 446,43      | 445,76            |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,0              | 354,7      | 276,7             | 223,25      | 174,14            |
| <b>Итого . . . . .</b>      | —               | 150        | 138,85            | 1 064      | 984,9             | 669,68      | 619,9             |
| <b>Выход . . . . .</b>      | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980,0             | 629,4       | 616,8             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                            | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|--------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .             | 99,85           | 450,46   | 449,79            |
| Сахарная пудра . . . . .             | 99,85           | 255,67   | 255,30            |
| Патока . . . . .                     | 78              | 225,27   | 175,71            |
| Кокосовое масло . . . . .            | 100             | 113,64   | 113,64            |
| Виннокаменная кислота . . . . .      | 98              | 6,23     | 6,06              |
| Апельсиновая эссенция . . . . .      | —               | 4,28     | —                 |
| Краска нафтол. разведенная . . . . . | —               | 0,8      | —                 |
| » амарант. » . . . . .               | —               | 0,3      | —                 |
| <b>Итого . . . . .</b>               | —               | 1 056,65 | 1 000,50          |



## „С Н Е Ж О К“

Завернутая карамель удлиненно-овальной формы с масляно-сахарной начинкой прохладительного вкуса, переслойной карамельной массой. Оболочка непрозрачная, белая, с рисунком штампа на поверхности. Карамель отформована на пластиконе с цепями «бон-бон». Завернута в однокрасочную этикетку из парафинированной бумаги с подверткой.

1 кг содержит 115—135 штук завернутой карамели.  
Влажность карамели 1,5—3,0%.

| Рецептура карамели          | %    | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-----------------------------|------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                             |      | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . . | 98   | 24         | 23,520            | 629,4      | 616,8             |
| Начинка . . . . .           | 99,5 | 14         | 13,930            | 367,1      | 365,3             |
| Виннокаменная кислота . . . | 98   | 0,15       | 0,147             | 3,9        | 3,8               |
| Лимонная эссенция 120 мл .  | —    | 0,102      | —                 | 2,7        | —                 |
| Итого . . . . .             | —    | 38,252     | 37,597            | 1 003,1    | 985,9             |
| Выход . . . . .             | 98,3 | —          | 37,484            | 1 000      | 983,0             |

| Рецептура масляно-сахарной массы | %     | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 366,37 кг |                   |
|----------------------------------|-------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                  |       | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .         | 99,85 | 90         | 89,87             | 691,6      | 690,6             | 253,38       | 253,02            |
| Кокосовое масло . . . . .        | 100   | 40         | 40,00             | 307,4      | 307,4             | 112,62       | 112,62            |
| Виннокаменная кислота . . .      | 98    | 0,8        | 0,78              | 6,2        | 6,0               | 2,27         | 2,20              |
| Итого . . . . .                  | —     | 130,8      | 130,65            | 1 005,2    | 1 004,0           | 368,27       | 367,84            |
| Выход . . . . .                  | 99,9  | 130,1      | 130,0             | 1 000,0    | 999,0             | 366,37       | 366,00            |



| Рецептура начинки                | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 367,1 кг |                   |
|----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                  |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Масляно-сахарная масса . . . . . | 99,9            | 130        | 129,87            | 998        | 997               | 366,37      | 366,0             |
| Лимонная эссенция . . . . .      | —               | 0,552      | —                 | 4,2        | —                 | 1,54        | —                 |
| Итого . . . . .                  | —               | 130,552    | 129,87            | 1 002,2    | 997               | 367,91      | 366,0             |
| Выход . . . . .                  | 99,5            | —          | 129,61            | 1 000      | 995,0             | 367,1       | 365,27            |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 629,4 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 446,43      | 445,76            |
| Патока . . . . .            | 78,             | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 223,25      | 174,14            |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 669,68      | 619,9             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980               | 629,4       | 616,80            |

#### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | % сухих веществах | В натуре | В сухих веществах |
|---------------------------------|-------------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85             | 450,48   | 449,81            |
| Сахарная пудра . . . . .        | 99,85             | 255,66   | 255,30            |
| Патока . . . . .                | 78                | 225,27   | 175,71            |
| Кокосовое масло . . . . .       | 100               | 113,64   | 113,64            |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98                | 6,23     | 6,06              |
| Лимонная эссенция . . . . .     | —                 | 4,28     | —                 |
| Итого . . . . .                 | —                 | 1 055,56 | 1 000,52          |



## „ПРОХЛАДИТЕЛЬНАЯ“ (в сахаре)

Незавернутая карамель яйцеобразной формы с непрозрачной бледно-розовой оболочкой и масляно-сахарной начинкой прохладительного лимонного вкуса. Обсыпана белым сахарным песком. Отформована на пластиконе.

1 кг содержит 110—140 штук карамели.

Влажность карамели 1,5—3%.

| Рецептура карамели<br>необсыпанной | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 901 кг |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-----------|-------------------|
|                                    |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре  | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98              | 24         | 23,520            | 703,9      | 689,8             | 634,21    | 621,69            |
| Начинка . . . . .                  | 99,5            | 10         | 9,950             | 293,3      | 291,8             | 264,26    | 262,94            |
| Виннокаменная кислота . . . . .    | 98              | 0,150      | 0,147             | 4,4        | 4,3               | 3,96      | 3,88              |
| Лимоиная эссенция 90 кб. . . . .   | —               | 0,077      | —                 | 2,3        | —                 | 2,07      | —                 |
| Краска нафтол разв. . . . .        | —               | 0,005      | —                 | 0,15       | —                 | 0,14      | —                 |
| » амагант . . . . .                | —               | 0,020      | —                 | 0,6        | —                 | 0,5       | —                 |
| Итого . . . . .                    | —               | 34,252     | 33,617            | 1 004,65   | 985,9             | 905,14    | 888,51            |
| Выход . . . . .                    | 98,3            | —          | 33,516            | 1 000      | 983               | 901,0     | 885,68            |

| Рецептура начинки                 | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 264,26 кг |                   |
|-----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                   |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Масляно-сахарная масса . . . . .  | 99,9            | 130        | 129,87            | 998        | 997               | 263,73       | 263,47            |
| Лимонная эссенция 650 кб. . . . . | —               | 0,552      | —                 | 4,2        | —                 | 1,11         | —                 |
| Итого . . . . .                   | —               | 130,552    | 129,87            | 1 002,2    | 997               | 264,84       | 263,47            |
| Выход . . . . .                   | 99,5            | —          | 129,61            | 1 000      | 995               | 264,26       | 262,94            |



| Рецептура масляно-сахарной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 263,73 кг |                   |
|----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                  |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .         | 99,85           | 90         | 89,87             | 691,6      | 690,6             | 182,4        | 182,13            |
| Кокосовое масло . . . . .        | 100             | 40         | 40,0              | 307,4      | 307,4             | 81,07        | 81,07             |
| Виннокаменная кислота . . . .    | 98              | 0,8        | 0,78              | 6,2        | 6,0               | 1,63         | 1,58              |
| Итого . . . . .                  | —               | 130,8      | 130,65            | 1 005,2    | 1 004,0           | 265,1        | 264,78            |
| Выход . . . . .                  | 99,9            | 130,1      | 130,0             | 1 000,0    | 999               | 263,7        | 263,46            |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 634,21 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 449,85       | 449,15            |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,0              | 354,7      | 276,7             | 224,95       | 175,49            |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064      | 984,9             | 674,8        | 624,64            |
| Выход . . . . .             | 98              | —          | 138,16            | 1 000      | 980,0             | 634,2        | 621,52            |

| Рецептура обсыпанной карамели   | На 1 тонну      |          |                   |
|---------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
|                                 | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
| Карамель необсыпанная . . . . . | 98,3            | 901      | 885,6             |
| Сахар в виде сиропа . . . . .   | 99,85           | 7        | 7,0               |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 95       | 94,9              |
| Итого . . . . .                 | —               | 1 003,0  | 987,5             |
| Выход . . . . .                 | 98,4            | 1 000,0  | 984,0             |





# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                            | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|--------------------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .             | 99,85              | 554,86   | 554,03               |
| Сахарная пудра . . . . .             | 99,85              | 183,40   | 183,12               |
| Патока . . . . .                     | 78                 | 226,18   | 176,42               |
| Кокосовое масло . . . . .            | 100                | 81,51    | 81,51                |
| Виннокаменная кислота . . . . .      | 98                 | 5,62     | 5,51                 |
| Лимонная эссенция . . . . .          | —                  | 3,20     | —                    |
| Краска нафтол. разведенная . . . . . | —                  | 0,14     | —                    |
| » амарант. „ . . . .                 | —                  | 0 50     | —                    |
| Итого . . . . .                      | —                  | 1 055.41 | 1 000.59             |

Рецептура № 5

## „СНЕЖИНКА“ (в сахаре)

Незавернутая карамель в виде круглых батончиков, с непрозрачной бело-розовой оболочкой и масляно-сахарной начинкой прохладительного мятного вкуса. Обсыпана белым сахарным песком. Отформованы на пластике.

1 кг содержит 180—210 штук карамели.  
Влажность карамели 1,5—3%.

| Рецептура необсыпанной<br>карамели | % сухих<br>веществ | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 901 кг     |                             |
|------------------------------------|--------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                    |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98                 | 24            | 23,520                      | 705,4         | 691,3                       | 635,57        | 622,86                      |
| Начинка . . . . .                  | 99,5               | 10            | 9,950                       | 293,9         | 292,4                       | 264,80        | 263,45                      |
| Кокосовое масло . . . . .          | 100                | 0,075         | 0,075                       | 2,2           | 2,2                         | 1,98          | 1,98                        |
| Мятная эссенция 90 мл . . . . .    | —                  | 0,077         | —                           | 2,3           | —                           | 2,07          | —                           |
| Краска амарант. разв. . . . .      | —                  | 0,010         | —                           | 0,3           | —                           | 0,27          | —                           |
| Итого . . . . .                    | —                  | 34,162        | 33,545                      | 1 004,1       | 985,9                       | 904,69        | 888,29                      |
| Выход . . . . .                    | 89,3               | —             | 33,444                      | 1 000         | 983                         | —             | 885,63                      |



| Рецептура начинки             | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 264,8 кг |                   |
|-------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                               |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Масляно—сахарная масса . .    | 99,9            | 130        | 129,87            | 998,0      | 997               | 264,27      | 264,00            |
| Мятная эссенция 500 куб. см . | —               | 0,425      | —                 | 3,3        | —                 | 0,87        | —                 |
| Итого . . . . .               | —               | 130,425    | 129,87            | 1 001,3    | 997               | 265,14      | 264,0             |
| Выход . . . . .               | 99,5            | —          | 129,61            | 1 000      | 995               | 264,8       | 263,47            |

| Рецептура масляно-сахарной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 264,27 кг |                   |
|----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                  |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .         | 99,85           | 90         | 89,87             | 691,6      | 690,6             | 182,77       | 182,50            |
| Кокосовое масло . . . . .        | 100,0           | 40,0       | 40,0              | 307,4      | 307,4             | 81,24        | 81,24             |
| Виннокаменная кислота . . . .    | 98              | 0,8        | 0,78              | 6,2        | 6,0               | 1,64         | 1,59              |
| Итого . . . . .                  | —               | 130,8      | 130,65            | 1 005,2    | 1 004,0           | 265,65       | 265,33            |
| Выход . . . . .                  | 99,9            | 130,1      | 130,0             | 1 000      | 999,0             | 264,27       | 264,0             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 635,57 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 450,81       | 450,13            |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,0              | 354,7      | 276,7             | 225,44       | 175,84            |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 676,25       | 625,97            |
| Выход . . . . .             | 98,0            | —          | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 635,57       | 622,86            |



| Рецептура карамели обсыпанной сахаром | На 1 тонну      |          |                   |
|---------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
|                                       | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
| Карамель необсыпанная . . . . .       | 98,30           | 901      | 885,6             |
| Сахар в виде сиропа . . . . .         | 99,85           | 7        | 7,0               |
| Сахарный песок . . . . .              | 99,85           | 95       | 94,86             |
| Итого . . . . .                       | —               | 1 003,0  | 987,46            |
| Выход . . . . .                       | 98,4            | 1 000    | 984,0             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                             | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|---------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .              | 99,85           | 555,94   | 555,10            |
| Сахарная пудра . . . . .              | 99,85           | 183,87   | 183,59            |
| Патока . . . . .                      | 78              | 226,78   | 176,90            |
| Кокосовое масло . . . . .             | 100             | 83,70    | 83,70             |
| Виннокаменная кислота . . . . .       | 98              | 1,64     | 1,61              |
| Мятная эссенция . . . . .             | —               | 2,94     | —                 |
| Краска амарант. разведенная . . . . . | —               | 0,27     | —                 |
| Итого . . . . .                       | —               | 1 055,10 | 1 000,9           |



# КАРАМЕЛЬ С МОЛОЧНЫМИ НАЧИНКАМИ

Рецептура № 1

## „КРЕМ-БРЮЛЕ“

Завернутая карамель в виде плоской подушечки, квадратной формы, с рисунком на поверхности. Оболочка непрозрачная, начинка молочно-помадная, коричневого цвета, со вкусом топленого молока. Отформована на линейно-режущей машине, на цепях «лопатка» с гравированными пластинками. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

Влажность карамели 3—6%.

1 кг содержит 100—115 шт. ЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| Рецептура карамели                         | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|--------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                            |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .                | 98              | 24         | 23,520            | 668,9      | 655,5             |
| Помадка крем-брюле . . . . .               | 91              | 12         | 10,920            | 334,5      | 304,4             |
| Ванилин в карам. массу и начинку . . . . . | —               | 0,006      | —                 | 0,17       | —                 |
| Итого . . . . .                            | —               | 36,006     | 34,440            | 1 003,57   | 959,9             |
| Выход . . . . .                            | 95,7            | —          | 34,337            | 1 000      | 957               |

| Рецептура помадки крем-брюле | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 334,5 кг |                   |
|------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                              |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахар песок . . . . .        | 99,85           | 100        | 99,85             | 676,2      | 675,2             | 226,2       | 225,8             |
| Патока . . . . .             | 78,0            | 30         | 23,40             | 202,9      | 158,3             | 68,0        | 53,0              |
| Молоко цельное . . . . .     | 12              | 100        | 12,0              | 676,2      | 81,1              | 226,2       | 27,2              |
| Итого . . . . .              | —               | 230        | 135,25            | 1 555,3    | 914,6             | 520,4       | 306,0             |
| Выход . . . . .              | 91              | —          | 134,58            | 1 000,0    | 910,0             | 334,5       | 304,4             |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 668,9 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 474,5       | 473,7             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 237,3       | 185,1             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 711,8       | 658,8             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 668,9       | 655,5             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|--------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . . | 99,85           | 707,37   | 706,31            |
| Патока . . . . .         | 78              | 307,40   | 239,77            |
| Молоко цельное . . . . . | 12              | 228,25   | 27,39             |
| Ванилин . . . . .        | —               | 0,17     | —                 |
| Итого . . . . .          | —               | 1 243,19 | 973,47            |



## «МАСКАРАД»

Завернутая карамель в форме кирпичика с шоколадно-ликерной начинкой. Оболочка-непрозрачная, из тянутой карамельной массы, окрашена полосами в красный, белый и желтый цвет. Карамель отформована на пластиконе. Завернута в парафинированную подвертку и красочный этикет из печатной бумаги.

1 кг содержит 108—120 шт. карамели.

Влажность карамели 5—7,5%.

| Рецептура карамели             | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|--------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .    | 98,0            | 24,0       | 23,52             | 649,55     | 636,6             |
| Ликер шоколадный . . . . .     | 85,0            | 10,4       | 8,84              | 281,5      | 239,2             |
| Молочная помадка . . . . .     | 91,0            | 2,6        | 2,37              | 70,4       | 64,1              |
| Эссенция ванильная . . . . .   | —               | 0,174      | —                 | 4,7        | —                 |
| Амарант разведенный . . . . .  | —               | 0,010      | —                 | 0,3        | —                 |
| Сахар в виде жокенки . . . . . | 99,85           | 0,05       | 0,05              | 1,35       | 1,35              |
| Итого . . . . .                | —               | 37,234     | 34,78             | 1 007,8    | 941,25            |
| Выход . . . . .                | 93,85           | —          | 34,676            | 1 000      | 938,5             |

| Рецептура молочной помадки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 70,4 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                            |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 100        | 99,85             | 676,2      | 675,2             | 47,6       | 47,5              |
| Патока . . . . .           | 78,0            | 30         | 23,4              | 202,9      | 158,3             | 14,3       | 11,1              |
| Молоко цельное . . . . .   | 12,0            | 100        | 12,0              | 676,2      | 81,2              | 47,6       | 5,7               |
| Итого . . . . .            | —               | 230        | 135,25            | 1 555,3    | 914,7             | 109,5      | 64,3              |
| Выход . . . . .            | 91,0            | —          | 134,58            | 1 000,0    | 910,0             | 70,4       | 64,1              |



| Рецептура шоколадного<br>ликера | % сухих<br>веществ | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 281,5 кг   |                             |
|---------------------------------|--------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                 |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85              | 45,1          | 45,03                       | 448,1         | 447,4                       | 126,15        | 125,95                      |
| Патока . . . . .                | 78,0               | 34,5          | 26,91                       | 342,8         | 267,4                       | 96,5          | 75,3                        |
| Какао-тертое . . . . .          | 92,0               | 4,2           | 3,87                        | 41,7          | 38,5                        | 11,75         | 10,85                       |
| Ядро ореховое . . . . .         | 94,0               | 11,0          | 10,34                       | 109,3         | 102,7                       | 30,75         | 28,9                        |
| Итого . . . . .                 | —                  | 94,8          | 86,15                       | 941,9         | 856,0                       | 265,15        | 241,0                       |
| Выход . . . . .                 | 85,0               | —             | 85,55                       | 1 000         | 850                         | 281,5         | 239,2                       |

| Рецептура карамельной<br>массы | % сухих<br>веществ | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 649,55 кг  |                             |
|--------------------------------|--------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85              | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 460,7         | 460,7                       |
| Патока . . . . .               | 78,0               | 50            | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 230,4         | 179,0                       |
| Итого . . . . .                | —                  | 150,0         | 138,85                      | 1 064,0       | 984,9                       | 691,1         | 639,7                       |
| Выход . . . . .                | 98,0               | 141,0         | 138,16                      | 1 000,0       | 980,0                       | 649,55        | 636,6                       |

#### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                      | % сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах | Примечание                                                                                                                            |
|--------------------------------|--------------------|---------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85              | 640,22        | 639,22                    | Разрешается какао тертое и ядро ореховое заменять отходами карамели, содержащими эти виды продуктов по расчету какао продуктов и ядра |
| Патока . . . . .               | 78,0               | 343,6         | 268 04                    |                                                                                                                                       |
| Какао-тертое . . . . .         | 92,0               | 11,8          | 10,9                      |                                                                                                                                       |
| Молоко цельное . . . . .       | 12,0               | 48,0          | 5,7                       |                                                                                                                                       |
| Ядро ореховое . . . . .        | 94,0               | 30,95         | 29,1                      |                                                                                                                                       |
| Эссенция ванильная . . . . .   | —                  | 4,7           | —                         |                                                                                                                                       |
| Амарант разведенный . . . . .  | —                  | 0,3           | —                         |                                                                                                                                       |
| Сахар в виде жоженки . . . . . | 99,85              | 1,35          | 1,35                      |                                                                                                                                       |
| Итого . . . . .                | —                  | 1 080,92      | 954,31                    |                                                                                                                                       |



## «МОЛОЧНАЯ»

Завернутая карамель продолговатой плоской формы с прозрачной оболочкой. Начинка молочно-ликерная. Отформована на линейно-режущей машине. Завернута в красочную этикетку с парафинированной подверткой.

1 кг содержит 95—120 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 5—7%.

| Рецептура карамели           | %,<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|------------------------------|------------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                              |                        | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах |
| Карамельная масса . . . . .  | 98,0                   | 25,0          | 24,50                     | 647,88        | 634,93                    |
| Начинка . . . . .            | 87,0                   | 13,7          | 11,92                     | 355,07        | 308,91                    |
| Эссенция ванильная . . . . . | —                      | 0,15          | —                         | 3,9           | —                         |
| Итого . . . . .              | —                      | 38,85         | 36,42                     | 1 006,85      | 943,84                    |
| Выход . . . . .              | 94,1                   | —             | 36,31                     | 1 000,3       | 941                       |

| Рецептура начинки        | %,<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 355,07 кг  |                                |
|--------------------------|------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                          |                        | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>вещест-<br>вах |
| Сахарный песок . . . . . | 99,85                  | 100           | 99,85                          | 491,83        | 490,90                         | 174,63        | 174,3                          |
| Патока . . . . .         | 78,0                   | 80            | 62,40                          | 393,31        | 306,78                         | 139,65        | 108,9                          |
| Молоко цельное . . . . . | 12,0                   | 130           | 15,60                          | 639,16        | 76,70                          | 226,95        | 27,2                           |
| Итого . . . . .          | —                      | 310           | 177,85                         | 1 524,30      | 874,38                         | 541,23        | 310,4                          |
| Выход . . . . .          | 87,0                   | —             | 176,96                         | 1 000,0       | 870,0                          | 355,07        | 308,9                          |





| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | Н 647,88 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 459,54      | 458,83            |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 229,80      | 179,27            |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 689,34      | 638,10            |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 647,88      | 634,92            |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                    | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .     | 90,85           | 640,21   | 639,25            |
| Патока . . . . .             | 78              | 372,32   | 290,41            |
| Молоко цельное . . . . .     | 12              | 228,61   | 27,43             |
| Ванильная эссенция . . . . . | —               | 3,9      | —                 |
| Итого . . . . .              | —               | 1 245,04 | 957,09            |



## «НОВОСТЬ»

Завернутая карамель в виде орешка, оболочка непрозрачная, желтого цвета, начинка ликерно-молочная. Отформована на штампующей машине. Завернута в красочную парафинированную этикетку.

1 кг содержит 125—140 штук завернутой карамели.  
Влажность 5—8%.

| Рецептура карамели                                    | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-------------------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                                       |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .                           | 98,0            | 25,0       | 24,50             | 676,92     | 663,39            |
| Начинка молочно-ликерная . . . . .                    | 85,0            | 12,0       | 10,2              | 324,92     | 276,18            |
| Эссенция ванильная в начинку и карам. массу . . . . . | —               | 0,13       | —                 | 3,52       | —                 |
| Сахар на жженку 155 кб. см . . . . .                  | 99,85           | 0,12       | 0,12              | 3,25       | 3,25              |
| Спирт винный в начинку . . . . .                      | —               | 0,44       | —                 | 11,92      | —                 |
| Итого . . . . .                                       | —               | 37,69      | 34,82             | 1 020,53   | 942,82            |
| Выход . . . . .                                       | 94              | —          | 34,716            | 1 000,0    | 940               |

| Рецептура начинки                              | % сухих веществ | В заправку |                   | На тонну |                   | На 324,92 кг |                   |
|------------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|----------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                                |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Молоко сгущенное . . . . .                     | 84,0            | 30,0       | 25,2              | 183,35   | 154,01            | 59,58        | 50,04             |
| Сахарный песок . . . . .                       | 99,85           | 30         | 29,96             | 183,35   | 183,08            | 59,58        | 59,49             |
| Патока . . . . .                               | 78,0            | 90         | 70,2              | 550,04   | 429,03            | 178,72       | 139,40            |
| Крошки от пралиновых сортов карамели . . . . . | 98,0            | 15         | 14,7              | 91,67    | 89,84             | 29,79        | 29,19             |
| Итого . . . . .                                | —               | 165        | 140,06            | 1 008,41 | 855,96            | 327,67       | 278,12            |
| Выход . . . . .                                | 85,0            | —          | 139,08            | 1 000,0  | 850               | 324,92       | 276,18            |



| Рецептура крошек<br>(расход сырья по сортам<br>«Бон-Бон» и „Раковые шейки“) | %     | На 1 тонну    |                           | На 29,79 кг   |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                                                             |       | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах |
| Сахарный песок . . . . .                                                    | 99,85 | 380,93        | 380,34                    | 11,35         | 11,33                     |
| Сахарная пудра . . . . .                                                    | 99,85 | 239,63        | 239,29                    | 7,14          | 7,13                      |
| Патока . . . . .                                                            | 78    | 112,83        | 88,0                      | 3,36          | 2,62                      |
| Какао-крупка . . . . .                                                      | 96,5  | 143,49        | 143,3                     | 4,42          | 4,27                      |
| Какао-масло . . . . .                                                       | 100   | 58,82         | 58,82                     | 1,75          | 1,75                      |
| Ядро шпанское . . . . .                                                     | 97,5  | 16,56         | 16,14                     | 0,49          | 0,48                      |
| Миндаль продажный . . . . .                                                 | 94    | 80,55         | 75,7                      | 2,55          | 2,26                      |
| Ванилин . . . . .                                                           | —     | 0,12          | —                         | 0,01          | —                         |
| Итого . . . . .                                                             | —     | 1 037,93      | 1 001,59                  | 31,07         | 29,84                     |

| Рецептура карамельной<br>массы | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 676,92 кг  |                                |
|--------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>вещест-<br>вах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85 | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 480,14        | 479,39                         |
| Патока . . . . .               | 78,0  | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 240,10        | 187,30                         |
| Итого . . . . .                | —     | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 720,24        | 666,69                         |
| Выход . . . . .                | 98    | 141           | 138,16                         | 1 000,0       | 980,0                          | 676,92        | 663,36                         |

| Рецептура сгущенного<br>молока | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 59,58 кг   |                                |
|--------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>вещест-<br>вах |
| Сахарный песок . . . . .       | 98,85 | 100           | 99,85                          | 353,1         | 352,6                          | 21,04         | 21,01                          |
| Патока . . . . .               | 78,0  | 50            | 39,0                           | 176,6         | 137,7                          | 10,52         | 8,20                           |
| Молоко цельное . . . . .       | 13,0  | 771           | 100,23                         | 2 722,6       | 353,9                          | 162,21        | 21,09                          |
| Итого . . . . .                | —     | 921           | 239,08                         | 3 252,3       | 844,2                          | 193,77        | 50,3                           |
| Выход . . . . .                | 84    | —             | 237,88                         | 1 000,0       | 840,0                          | 59,58         | 50,04                          |



## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                      | %<br>сухих<br>веществ | В натуре       | В сухих<br>веществах |
|--------------------------------|-----------------------|----------------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85                 | 579,94         | 579,07               |
| Сахарная пудра . . . . .       | 99,85                 | 7,2            | 7,2                  |
| Патока . . . . .               | 78                    | 435,35         | 339,57               |
| Молоко цельное . . . . .       | 13                    | 163,15         | 21,21                |
| Какао-крупка . . . . .         | 96,5                  | 4,5            | 4,3                  |
| Какао-масло . . . . .          | 100                   | 1,8            | 1,8                  |
| Ядро шпанского ореха . . . . . | 97,5                  | 0,5            | 0,5                  |
| Миндаль . . . . .              | —                     | 2,6            | 2,3                  |
| Эссенция ванильная . . . . .   | —                     | 3,5            | —                    |
| Спирт винный . . . . .         | —                     | 11,95          | —                    |
| Ванилин . . . . .              | —                     | 0,01           | —                    |
| <b>Итого . . . . .</b>         | <b>—</b>              | <b>1 210,5</b> | <b>955,95</b>        |

*Рецептура № 5*

### «КОФЕЙНАЯ»

Завернутая карамель в виде удлиненной подушечки с прозрачной оболочкой. Имеет кофейно-молочную начинку. Отформована на линейно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку.

1 кг содержит 96—120 шт. карамели.  
Влажность карамели 5—8%.

| Рецептура карамели          | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                           | На 1 тонну      |                           |
|-----------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|-----------------|---------------------------|
|                             |                       | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре   | В сухих<br>вещест-<br>вах |
| Карамельная масса . . . . . | 98,0                  | 24            | 23,52                     | 669,11          | 655,7                     |
| Начинка . . . . .           | 87,0                  | 12            | 10,44                     | 334,55          | 291,0                     |
| Кофейная эссенция . . . . . | —                     | 0,068         | —                         | 1,9             | —                         |
| <b>Итого . . . . .</b>      | <b>—</b>              | <b>36,068</b> | <b>33,96</b>              | <b>1 005,56</b> | <b>946,7</b>              |
| <b>Выход . . . . .</b>      | <b>94,4</b>           | <b>—</b>      | <b>33,86</b>              | <b>1 000</b>    | <b>944</b>                |



| Рецептура начинки          | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 334,55 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                            |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 54         | 53,92             | 307,3      | 306,7             | 102,8        | 102,6             |
| Патока . . . . .           | 78,0            | 80         | 62,40             | 455,2      | 355,1             | 152,3        | 118,8             |
| Молоко сгущенное . . . . . | 74,0            | 47,6       | 35,22             | 270,8      | 200,4             | 90,6         | 67,0              |
| Кофе натуральный . . . . . | 98              | 2,5        | 2,46              | 14,2       | 14,0              | 4,8          | 4,7               |
| Итого . . . . .            | —               | 184,1      | 154,00            | 1 047,5    | 876,2             | 350,5        | 293,1             |
| Выход . . . . .            | 87              | —          | 152,90            | —          | 870,0             | 334,55       | 291,0             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 669,11 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 98,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 474,60       | 473,86            |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,0              | 354,7      | 276,7             | 237,33       | 185,14            |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064      | 984,9             | 711,93       | 659,00            |
| Выход . . . . .             | 98,0            | 141        | 138,16            | 1 000      | 980,0             | 669,11       | 655,71            |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                   | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|-----------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 583,1    | 582,2             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 392,3    | 306,0             |
| Молоко сгущенное . . . . .  | 74,0            | 91,1     | 67,4              |
| Кофе натуральный . . . . .  | 98              | 4,8      | 4,7               |
| Кофейная эссенция . . . . . | —               | 1,9      | —                 |
| Итого . . . . .             | —               | 1 073,2  | 960,3             |



## «МОТЫЛЕК»

Завернутая карамель в виде плоской подушечки с непрозрачной светло-желтого цвета оболочкой и молочно-ликерной начинкой. Отформована на прессе или линейно-режущей машине. Завернута в парафинированную под-вертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 125—140 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 5—8%.

| Рецептура карамели           | %     | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|------------------------------|-------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                              |       | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .  | 98,0  | 24,0          | 23,52                     | 646,3         | 633,4                     |
| Молочно-ликерная начинка . . | 86,0  | 13,0          | 11,18                     | 350,0         | 301,0                     |
| Ванилин . . . . .            | —     | 0,005         | —                         | 0,13          | —                         |
| Сахар на жженку . . . . .    | 99,85 | 0,26          | 0,26                      | 7,0           | 7,0                       |
| Итого . . . . .              | —     | 37,265        | 34,96                     | 1 003,43      | 941,4                     |
| Выход . . . . .              | 93,9  | —             | 34,85                     | 1 000         | 939                       |

| Рецептура начинки          | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 350 кг     |                                |
|----------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                            |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85 | 40,0          | 39,94                          | 302,1         | 301,6                          | 105,74        | 105,56                         |
| Патока . . . . .           | 78,0  | 50            | 39,00                          | 377,6         | 294,5                          | 132,16        | 103,07                         |
| Молоко сгущенное продажное | 74,00 | 48            | 35,52                          | 362,5         | 268,3                          | 126,87        | 93,91                          |
| Итого . . . . .            | —     | 138,0         | 114,46                         | 1 042,2       | 864,4                          | 364,77        | 302,54                         |
| Выход . . . . .            | 86,0  | —             | 113,88                         | 1 000         | 860                            | 350           | 301,00                         |

| Рецептура карамельной<br>массы | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 646,3 кг   |                                |
|--------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85 | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 458,42        | 457,71                         |
| Патока . . . . .               | 78    | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 229,24        | 178,83                         |
| Итого . . . . .                | —     | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 687,66        | 636,54                         |
| Выход . . . . .                | 98    | 141           | 138,16                         | 1 000,0       | 980,0                          | 646,3         | 633,4                          |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                              | % су-<br>хих ве-<br>ществ | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
|----------------------------------------|---------------------------|---------------|-----------------------------|
| Сахарный песок . . . . .               | 99,85                     | 578,32        | 577,42                      |
| Патока . . . . .                       | 78,0                      | 365,93        | 285,43                      |
| Молоко сгущенное (продажное) . . . . . | 74,0                      | 128,46        | 95,08                       |
| Ванилин . . . . .                      | —                         | 0,14          | —                           |
| Итого . . . . .                        | —                         | 1 072,85      | 957,93                      |

## Рецептура № 7

### «МОЛОЧНО-ПОМАДНАЯ»

Завернутая карамель в виде продолговатой подушечки или кирпичика, с непрозрачной оболочкой и молочно-помадной начинкой. Отформована на литьейно-режущей или штампующей машине.

1 кг содержит 95—125 штук завернутой карамели.

Влажность карамели 3,5—6,0%.

| Рецептура карамели                                 | % сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             |
|----------------------------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                                    |                         | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Карамельная масса . . . . .                        | 98,0                    | 24            | 23,520                      | 668,9         | 655,5                       |
| Молочная помадка . . . . .                         | 91,0                    | 12            | 10,920                      | 334,5         | 304,4                       |
| Ванилин в карамельную массу<br>и начинку . . . . . | —                       | 0,006         | —                           | 0,17          | —                           |
| Итого . . . . .                                    | —                       | 36,006        | 34,440                      | 1 003,57      | 959,9                       |
| Выход . . . . .                                    | 95,7                    | —             | 34,337                      | 1 000         | 957                         |

| Рецептура молочной<br>помадки | % сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 334,5 кг   |                             |
|-------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                               |                         | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .      | 99,85                   | 100           | 99,85                       | 671,3         | 670,3                       | 224,5         | 224,2                       |
| Патока . . . . .              | 78,0                    | 30            | 23,40                       | 201,4         | 157,1                       | 67,4          | 52,6                        |
| Молоко цельное . . . . .      | 12,0                    | 100           | 12,00                       | 671,3         | 80,5                        | 224,5         | 26,9                        |
| Масло сливочное . . . . .     | 84,0                    | 1,5           | 1,26                        | 10,1          | 8,5                         | 3,4           | 2,8                         |
| Итого . . . . .               | —                       | 231,5         | 136,51                      | 1 554,1       | 916,4                       | 519,8         | 306,5                       |
| Выход . . . . .               | 91,0                    | —             | 135,55                      | 1 000,0       | 910,0                       | 334,5         | 304,4                       |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                      | На 1 тонну |                      | На 668,9 кг |                      |
|-----------------------------|-----------------|------------|----------------------|------------|----------------------|-------------|----------------------|
|                             |                 | В на-туре  | В су-хих ве-ще-ствах | В на-туре  | В су-хих ве-ще-ствах | В на-туре   | В су-хих ве-ще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85                | 709,3      | 708,2                | 474,5       | 473,7                |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00                | 354,7      | 276,7                | 237,3       | 185,1                |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85               | 1 064,0    | 984,9                | 711,8       | 658,8                |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16               | 1 000,0    | 980,0                | 668,9       | 635,5                |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                 | % су-хих ве-ществ | В на-туре | В су-хих ве-ществах |
|---------------------------|-------------------|-----------|---------------------|
| Сахарный песок . . . . .  | 99,85             | 705,25    | 704,19              |
| Патока . . . . .          | 68                | 306,87    | 239,36              |
| Молоко . . . . .          | 12                | 225,75    | 27,09               |
| Масло сливочное . . . . . | 84                | 3,46      | 2,90                |
| Ванилин . . . . .         | —                 | 0,17      | —                   |
| Итого . . . . .           | —                 | 1 241,50  | 973,54              |

### Рецептура № 8

#### «МАЛИНА СО СЛИВКАМИ»

Завернутая карамель в виде огурчика или подушечки с непрозрачной белой оболочкой и молочно-малиновой начинкой. Подушечки отформованы на линейно-режущей машине, огурчики на пластиконе с цепями «бон-бон».

Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 110—130 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 6—8,5%.

| Рецептура карамели          | % су-хих ве-ществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     |
|-----------------------------|-------------------|------------|---------------------|------------|---------------------|
|                             |                   | В на-туре  | В су-хих ве-ществах | В на-туре  | В су-хих ве-ществах |
| Карамельная масса . . . . . | 98                | 18         | 17,640              | 621,3      | 608,9               |
| Ягодно-молочная начинка . . | 84                | 11         | 9,240               | 379,7      | 318,9               |
| Ванилин . . . . .           | —                 | 0,003      | —                   | 0,1        | —                   |
| Малиновая эссенция 90 мл .  | —                 | 0,077      | —                   | 2,7        | —                   |
| Итого . . . . .             | —                 | 29,080     | 26,880              | 1 003,8    | 927,8               |
| Выход . . . . .             | 92,5              | —          | 26,800              | 1 000      | 925                 |





| Рецептура ягодно-молочной начинки | % сухих веществ | В заправку |                      | На тонну  |                      | На 379,7 кг |                      |
|-----------------------------------|-----------------|------------|----------------------|-----------|----------------------|-------------|----------------------|
|                                   |                 | В на-туре  | В су-хих ве-ще-ствах | В на-туре | В су-хих ве-ще-ствах | В на-туре   | В су-хих ве-ще-ствах |
| Молочная начинка . . . . .        | 86              | 100        | 86,000               | 817,2     | 702,8                | 310,3       | 266,9                |
| Малиновый припас . . . . .        | 68              | 25         | 17,000               | 204,3     | 138,9                | 77,6        | 52,7                 |
| Итого . . . . .                   | —               | 125        | 103,000              | 1 021,5   | 841,7                | 387,9       | 319,6                |
| Выход . . . . .                   | 84              | —          | 102,794              | 1 000     | 840                  | 379,7       | 319,0                |

| Рецептура молочной начинки | % сухих веществ | В заправку |                      | На 1 тонну |                      | На 310,3 кг |                      |
|----------------------------|-----------------|------------|----------------------|------------|----------------------|-------------|----------------------|
|                            |                 | В на-туре  | В су-хих ве-ще-ствах | В на-туре  | В су-хих ве-ще-ствах | В на-туре   | В су-хих ве-ще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 40         | 39,940               | 302,1      | 301,6                | 93,7        | 93,6                 |
| Патока . . . . .           | 78,—            | 50         | 39,000               | 377,6      | 294,5                | 117,2       | 91,4                 |
| Сгущен. молоко (продажное) | 74,—            | 48         | 35,520               | 362,5      | 268,3                | 112,5       | 83,3                 |
| Итого . . . . .            | —               | 138        | 114,460              | 1 042,2    | 864,4                | 323,4       | 268,3                |
| Выход . . . . .            | 86              | —          | 113,888              | 1 000      | 860                  | 310,3       | 266,9                |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                      | На 1 тонну |                      | На 621,3 кг |                      |
|-----------------------------|-----------------|------------|----------------------|------------|----------------------|-------------|----------------------|
|                             |                 | В на-туре  | В су-хих ве-ще-ствах | В на-туре  | В су-хих ве-ще-ствах | В на-туре   | В су-хих ве-ще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85                | 709,3      | 708,2                | 440,7       | 440,0                |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,00                | 354,7      | 276,7                | 220,4       | 171,9                |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85               | 1 064,0    | 984,9                | 661,1       | 611,9                |
| Выход . . . . .             | 98              | 141,0      | 138,16               | 1 000,0    | 980,0                | 621,3       | 608,9                |



## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                    | % су-<br>хих ве-<br>ществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|------------------------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85                     | 539,4         | 538,49                    |
| Патока . . . . .             | 78                        | 340,1         | 265,26                    |
| Сгущенное молоко . . . . .   | 74                        | 113,4         | 83,9                      |
| Малиновый припас . . . . .   | 68                        | 78 0          | 53,—                      |
| Малиновая эссенция . . . . . | —                         | 2,7           | —                         |
| Ванилин . . . . .            | —                         | 0,1           | —                         |
| Итого . . . . .              | —                         | 1 073,7       | 940,65                    |

### Рецептура № 9

### «КЛУБНИКА СО СЛИВКАМИ»

Завернутая карамель в виде огурчика или подушечки с непрозрачной, белой оболочкой и молочно-клубничной начинкой. Подушечка отформована на линейно-режущей машине, огурчики на пластиконе с цепями «бон-бон». Завернута и парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 110—130 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 6,5—8,5%.

| Рецептура карамели                  | % сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             |
|-------------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                     |                         | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Карамельная масса . . . . .         | 98                      | 18            | 17,640                      | 621,3         | 608,9                       |
| Ягодно-молочная начинка . . . . .   | 84                      | 11            | 9,240                       | 379,7         | 318,9                       |
| Ванилин . . . . .                   | —                       | 0,003         | —                           | 0,1           | —                           |
| Клубничная эссенция 90 мл . . . . . | —                       | 0,077         | —                           | 2,7           | —                           |
| Итого . . . . .                     | —                       | 29,080        | 26,880                      | 1 003,8       | 927,8                       |
| Выход . . . . .                     | 92,5                    | —             | 26,800                      | 1 000         | 925                         |



| Рецептура ягодно-молочной начинки | % сухих веществ | В заправку |                      | На 1 тонну |                      | На 379,7 кг |                      |
|-----------------------------------|-----------------|------------|----------------------|------------|----------------------|-------------|----------------------|
|                                   |                 | В на-туре  | В су-хих ве-ще-ствах | В на-туре  | В су-хих ве-ще-ствах | В на-туре   | В су-хих ве-ще-ствах |
| Молочная начинка . . . . .        | 86              | 100        | 86,000               | 817,2      | 702,8                | 310,3       | 266,9                |
| Клубничный припас . . . . .       | 68              | 25         | 17,000               | 204,3      | 138,9                | 77,6        | 52,7                 |
| Итого . . . . .                   | —               | 125        | 103,000              | 1 021,5    | 841,7                | 387,9       | 319,6                |
| Выход . . . . .                   | 84              | —          | 102,794              | 1 000      | 840,0                | 379,7       | 319,0                |

| Рецептура молочной начинки              | % сухих веществ | В заправку |                      | На 1 тонну |                      | На 310,3 кг |                      |
|-----------------------------------------|-----------------|------------|----------------------|------------|----------------------|-------------|----------------------|
|                                         |                 | В на-туре  | В су-хих ве-ще-ствах | В на-туре  | В су-хих ве-ще-ствах | В на-туре   | В су-хих ве-ще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .                | 99,85           | 40         | 39,940               | 302,1      | 301,6                | 93,7        | 93,6                 |
| Патока . . . . .                        | 78              | 50         | 39,000               | 377,6      | 294,5                | 117,2       | 91,4                 |
| Сгущенное молоко (продаж-ное) . . . . . | 74              | 48         | 35,520               | 362,5      | 268,3                | 112,5       | 83,3                 |
| Итого . . . . .                         | —               | 138        | 114,460              | 1 042,2    | 864,4                | 323,4       | 268,3                |
| Выход . . . . .                         | 86              | —          | 113,888              | 1 000      | 860                  | 310,3       | 266,9                |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                      | На 1 тонну |                      | На 621,3 кг |                      |
|-----------------------------|-----------------|------------|----------------------|------------|----------------------|-------------|----------------------|
|                             |                 | В на-туре  | В су-хих ве-ще-ствах | В на-туре  | В су-хих ве-ще-ствах | В на-туре   | В су-хих ве-ще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85                | 709,3      | 708,2                | 440,7       | 440,0                |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,00                | 354,7      | 276,7                | 220,4       | 171,9                |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85               | 1 064,0    | 984,9                | 661,1       | 611,9                |
| Выход . . . . .             | 98,0            | 141        | 138,16               | 1 000,0    | 980,0                | 621,3       | 608,9                |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                     | % су-<br>хих ве-<br>ществ | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
|-------------------------------|---------------------------|---------------|-----------------------------|
| Сахарный песок . . . . .      | 99,85                     | 539,4         | 538,49                      |
| Патока . . . . .              | 78,0                      | 340,1         | 265,26                      |
| Сгущенное молоко . . . . .    | 74,0                      | 113,4         | 83,9                        |
| Клубничный припас . . . . .   | 68,0                      | 78,0          | 53,0                        |
| Клубничная эссенция . . . . . | —                         | 2,7           | —                           |
| Ванилин . . . . .             | —                         | 0,1           | —                           |
| Итого . . . . .               | —                         | 1 073,7       | 940,65                      |

## Рецептура № 10

### «МОЛОЧНО ОРЕХОВЫЕ БАТОНЫ»

Завернутая карамель в виде круглого батончика с непрозрачной оболочкой Отформована вручную. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 90—120 шт завернутой карамели.

| Рецептура карамели                                           | % сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                                              |                         | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Карамельная масса . . . . .                                  | 98                      | 25            | 24,50                       | 643,4         | 630,5                       |
| Молочная помадка с орехом . . . . .                          | 90                      | 14            | 12,60                       | 360,3         | 324,3                       |
| Ванильная эссенция в кара-<br>мельную массу 120 мл . . . . . | —                       | 0,1           | —                           | 2,6           | —                           |
| Итого . . . . .                                              | —                       | 39,1          | 37,1                        | 1 006,3       | 954,8                       |
| Выход . . . . .                                              | 95,2                    | —             | 36,99                       | 1 000,0       | 952,0                       |

| Рецептура молочной<br>помадки | % сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 325,8 кг   |                             |
|-------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                               |                         | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .      | 99,85                   | 100           | 99,85                       | 700,4         | 699,3                       | 228,2         | 227,8                       |
| Патока . . . . .              | 78,0                    | 20            | 15,60                       | 140,0         | 109,3                       | 45,6          | 35,6                        |
| Молоко цельное . . . . .      | 12,0                    | 100           | 12,00                       | 700,4         | 84,0                        | 228,2         | 27,4                        |
| Итого . . . . .               | —                       | 220           | 127,45                      | 1 540,8       | 892,6                       | 502,0         | 290,8                       |
| Выход . . . . .               | 89                      | —             | —                           | 1 000         | 890                         | 325,8         | 289,9                       |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 643,4 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 456,4       | 455,6             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,0              | 354,7      | 276,7             | 228,2       | 178,0             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 684,6       | 633,6             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980               | 643,4       | 630,5             |

| Рецептура начинки              | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 360,3 кг |                   |
|--------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Молочная помадка . . . . .     | 89              | 90         | 80,10             | 904,2      | 804,7             | 325,8       | 289,9             |
| Ядро шпанского ореха . . . . . | 97,5            | 10         | 9,75              | 100,5      | 97,9              | 36,2        | 35,3              |
| Ванилин . . . . .              | —               | 0,01       | —                 | 0,1        | —                 | 0,04        | —                 |
| Спирт . . . . .                | —               | 0,8        | —                 | 8,0        | —                 | 2,88        | —                 |
| Итого . . . . .                | —               | 100,81     | 89,85             | 1 012,8    | 902,6             | 364,92      | 325,2             |
| Выход . . . . .                | 90              | —          | —                 | 1 000      | 900               | 360,3       | 324,3             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                      | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|--------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85           | 691,0    | 689,6             |
| Патока . . . . .               | 78 0            | 276,4    | 215,6             |
| Молоко цельное . . . . .       | 12,0            | 230,3    | 27,8              |
| Ядро шпанского ореха . . . . . | 94,0            | 37,8     | 35,6              |
| Ванилин . . . . .              | —               | 0,04     | —                 |
| Спирт . . . . .                | —               | 2,9      | —                 |
| Ванильная эссенция . . . . .   | —               | 2,6      | —                 |
| Итого . . . . .                | —               | 1 241,04 | 968,6             |



## «ЛАКМЭ», «ТЯНУЧКА»

Завернутая карамель в виде продолговатой плоской подушечки с неокрашенной, прозрачной оболочкой и молочной начинкой. Отформована на прессе или линейно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 110—120 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 5—7%.

| Рецептура карамели          | %    | В заправку    |          | На 1 тонну        |          |
|-----------------------------|------|---------------|----------|-------------------|----------|
|                             |      | сухих веществ | в натуре | в сухих веществах | в натуре |
| Карамельная масса . . . . . | 98   | 18            | 17,640   | 604,4             | 592,3    |
| Молочная начинка . . . . .  | 86   | 12            | 10,320   | 402,9             | 346,5    |
| Ванилин . . . . .           | —    | 0,004         | —        | 0,15              | —        |
| Итого . . . . .             | —    | 30,004        | 27,960   | 1 007,45          | 938,8    |
| Выход . . . . .             | 93,6 | —             | 27,876   | 1 000             | 936      |

| Рецептура молочной начинки   | %     | В заправку    |          | На 1 тонну        |          | На 402,9 кг       |          |
|------------------------------|-------|---------------|----------|-------------------|----------|-------------------|----------|
|                              |       | сухих веществ | в натуре | в сухих веществах | в натуре | в сухих веществах | в натуре |
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85 | 40            | 39,94    | 302,1             | 301,6    | 121,71            | 121,51   |
| Патока . . . . .             | 78    | 50            | 39,00    | 377,6             | 294,5    | 152,14            | 118,65   |
| Молоко сгущенное (продажное) | 74    | 48            | 35,52    | 362,5             | 268,3    | 146,01            | 108,09   |
| Итого . . . . .              | —     | 138           | 114,46   | 1 042,2           | 864,4    | 419,86            | 348,25   |
| Выход . . . . .              | 86    | —             | 113,888  | 1 000             | 860,0    | 402,9             | 346,49   |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 604,4 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 428,71      | 428,04            |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 214,38      | 167,24            |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 643,09      | 595,28            |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 604,4       | 592,31            |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                              | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|----------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .               | 99,85           | 557,63   | 556,76            |
| Патока . . . . .                       | 78,0            | 371,32   | 289,64            |
| Молоко сгущенное (продажное) . . . . . | 74,0            | 147,92   | 109,50            |
| Ванилин . . . . .                      | —               | 0,15     | —                 |
| Итого . . . . .                        | —               | 1 077,02 | 955,90            |

### Рецептура № 12

#### «А 3 А»

Завернутая карамель в форме продолговатой подушечки с оболочкой, окрашенной тертым какао в шоколадный цвет и сливочной, слегка пережженной, светлоричичевой начинкой. Отформована на линейнорежущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и цветную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 96—106 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 5—8%.

| Рецептура карамели                  | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                     |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .         | 98              | 18         | 17,640            | 600,3      | 588,3             |
| Молочная начинка . . . . .          | 86              | 12         | 10,320            | 400,2      | 344,2             |
| Тертое какао . . . . .              | 96,5            | 0,2        | 0,193             | 6,7        | 6,5               |
| Ванилин . . . . .                   | —               | 0,004      | —                 | 0,1        | —                 |
| Краска «амарант» разведен . . . . . | —               | 0,005      | —                 | 0,2        | —                 |
| Итого . . . . .                     | —               | 30,209     | 28,153            | 1 007,5    | 939,0             |
| Выход . . . . .                     | 93,6            | —          | 28,063            | 1 000      | 936               |



| Рецептура молочной начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 400,2 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 40         | 39,94             | 302,1      | 301,6             | 120,9       | 120,7             |
| Патока . . . . .           | 78              | 50         | 39,00             | 377,6      | 294,5             | 151,1       | 117,8             |
| Молоко сгущен. (продажное) | 74              | 48         | 35,52             | 362,5      | 268,3             | 145,1       | 107,4             |
| Итого . . . . .            | —               | 138        | 114,46            | 1 042,2    | 864,4             | 417,1       | 345,9             |
| Выход . . . . .            | 86              | —          | 113,888           | 1 000      | 860,0             | 400,2       | 344,2             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 600,3 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 425,79      | 425,13            |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 212,93      | 166,10            |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 638,72      | 591,23            |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980,0             | 600,3       | 588,28            |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                              | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|----------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .               | 99,85           | 553,80   | 552,93            |
| Патока . . . . .                       | 78              | 368,77   | 287,59            |
| Молоко сгущенное (продажное) . . . . . | 74              | 146,99   | 108,79            |
| Тертое какао . . . . .                 | 96,5            | 6,79     | 6,59              |
| Ванилин . . . . .                      | —               | 0,1      | —                 |
| Краска амарант разведен, . . . . .     | —               | 0,2      | —                 |
| Итого . . . . .                        | —               | 1 076,65 | 955,90            |





## «ЗООЛОГИЧЕСКАЯ»

Завернутая карамель в виде продолговатой подушечки, с непрозрачной оболочкой и кофейно-молочной начинкой. Отформована на линейно-режущей машине.

1 кг содержит 95—125 штук завернутой карамели.

Влажность карамели 5,0—8%.

| Рецептура карамели                 | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                    |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98,0            | 14         | 13,72             | 638,2      | 625,5             |
| Начинка кофейно-молочная . . . . . | 85,0            | 8          | 6,80              | 364,7      | 310,00            |
| Сахар на жоженку . . . . .         | 99,85           | 0,05       | 0,05              | 2,3        | 2,3               |
| Коньяк . . . . .                   | —               | 0,177      | —                 | 8,02       | —                 |
| Спирт . . . . .                    | —               | 0,140      | —                 | 6,38       | —                 |
| Эссенция кофейная . . . . .        | —               | 0,033      | —                 | 1,5        | —                 |
| Итого . . . . .                    | —               | 22,40      | 20,57             | 1 021,1    | 937,8             |
| Выход . . . . .                    | 93,5            | —          | 20,51             | 1 000,0    | 935               |

| Рецептура начинки          | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 364,7 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 16,70      | 16,67             | 328,87     | 328,28            | 119,94      | 119,72            |
| Патока . . . . .           | 78,0            | 25,0       | 19,50             | 492,32     | 384,00            | 179,55      | 140,04            |
| Молоко цельное . . . . .   | 12,0            | 52,20      | 6,26              | 1 027,96   | 123,27            | 374,90      | 44,96             |
| Кофе натуральный . . . . . | 98,0            | 0,75       | 0 735             | 14,77      | 14,47             | 5,39        | 5,28              |
| Итого . . . . .            | —               | 94,65      | 43,165            | 1 863,92   | 850,02            | 679,78      | 310,0             |
| Выход . . . . .            | 85,0            | 50,78      | 43,165            | 1 000,0    | 850               | 364,7       | 310,0             |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 638,2 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 452,7       | 452,0             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,0              | 354,7      | 276,7             | 226,4       | 176,6             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 679,1       | 628,6             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980,0             | 638,2       | 625,5             |

#### РАСХОДЫ СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                   | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|-----------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 581,5    | 580,6             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 410,6    | 320,2             |
| Молоко цельное . . . . .    | 12,0            | 379,2    | 45,5              |
| Кофе натуральный . . . . .  | 98,0            | 5,5      | 5,4               |
| Спирт . . . . .             | —               | 6,4      | —                 |
| Коньяк . . . . .            | —               | 8,1      | —                 |
| Эссенция кофейная . . . . . | —               | 1,5      | 1,5               |
| Итого . . . . .             | —               | 1 392,8  | 953,2             |

#### Рецептура № 14

### «С Л И В О Ч Н А Я»

Завернутая карамель в виде продолговатой подушечки с непрозрачной белой оболочкой и молочно-ликерной начинкой. Отформована на линейно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 100—130 штук завернутой карамели.

Влажность карамели 4,5—7%.

| Рецептура карамели                              | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-------------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                                 |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .                     | 98              | 24,0       | 23,52             | 651,0      | 638,0             |
| Молочная начинка . . . . .                      | 87              | 13,0       | 11,31             | 352,7      | 306,8             |
| Ванилин в карамельную массу и начинку . . . . . | —               | 0,005      | —                 | 0,14       | —                 |
| Итого . . . . .                                 | —               | 37,005     | 34,830            | 1 003,84   | 944,8             |
| Выход . . . . .                                 | 94,2            | —          | 34,726            | 1 000      | 942               |



| Рецептура начинки         | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 352,7 кг |                   |
|---------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                           |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .  | 99,85           | 100        | 99,85             | 484,7      | 484,0             | 171,0       | 170,7             |
| Патока . . . . .          | 78              | 80         | 62,4              | 387,8      | 302,5             | 136,8       | 106,7             |
| Цельное молоко . . . . .  | 12              | 150        | 18,0              | 727,1      | 87,2              | 256,4       | 30,7              |
| Масло сливочное . . . . . | 84              | 0,6        | 0,5               | 2,9        | 2,4               | 1,0         | 0,8               |
| Итого . . . . .           | —               | 330,6      | 180,75            | 1 602,5    | 876,1             | 565,2       | 308,9             |
| Выход . . . . .           | 87              | —          | 179,49            | 1 000,0    | 870               | 352,7       | 306,8             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 651 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-----------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре  | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 461,75    | 461,04            |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 230,91    | 180,13            |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 692,66    | 641,17            |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 651,0     | 637,97            |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                 | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|---------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .  | 99,85           | 638,35   | 637,39            |
| Патока . . . . .          | 78              | 370,31   | 288,84            |
| Молоко цельное . . . . .  | 12              | 257,67   | 30,92             |
| Масло сливочное . . . . . | 84              | 1,1      | 0,9               |
| Ванилин . . . . .         | —               | 0,14     | —                 |
| Итого . . . . .           | —               | 1 267,57 | 958,05            |



## «КОФЕ С МОЛОКОМ»

Завернутая карамель в виде удлиненной подушечки или продолговатого «кирпичика» с неокрашенной прозрачной оболочкой, через которую просвечивает коричневая кофейная начинка. Отформована на линейно-режущей или штампующей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 96—120 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 5—8%.

| Рецептура карамели           | %     | В заправку       |          | На 1 тонну           |          |
|------------------------------|-------|------------------|----------|----------------------|----------|
|                              |       | сухих<br>веществ | в натуре | в сухих<br>веществах | в натуре |
| Карамельная масса . . . . .  | 98    | 18               | 17,640   | 601,8                | 589,7    |
| Кофейно-молочная начинка . . | 86,6  | 12               | 10,392   | 401,2                | 347,4    |
| Кофейная эссенция 80 мл . .  | —     | 0,068            | —        | 2,3                  | —        |
| Итого . . . . .              | —     | 30,068           | 28,032   | 1 005,3              | 937,1    |
| Выход . . . . .              | 93,44 | —                | 27,948   | 1 000                | 934,4    |

| Рецептура начинки           | %     | В заправку       |          | На 1 тонну           |          | На 401,2 кг          |          |
|-----------------------------|-------|------------------|----------|----------------------|----------|----------------------|----------|
|                             |       | сухих<br>веществ | в натуре | в сухих<br>веществах | в натуре | в сухих<br>веществах | в натуре |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 28,0             | 27,96    | 149,88               | 149,65   | 60,13                | 60,0     |
| Патока . . . . .            | 78,0  | 96,0             | 74,88    | 513,86               | 400,81   | 206,16               | 160,8    |
| Обрат. сгущенный . . . . .  | 69,0  | 72,0             | 49,68    | 385,39               | 265,92   | 154,62               | 106,7    |
| Масло сливочное . . . . .   | 85,0  | 6,4              | 5,44     | 34,26                | 29,12    | 13,74                | 11,7     |
| Кофейная масса . . . . .    | 98,7  | 5,2              | 5,07     | 27,83                | 27,14    | 11,17                | 10,8     |
| Эссенция кофейная . . . . . | —     | 0,328            | —        | 1,76                 | —        | 0,70                 | —        |
| Итого . . . . .             | —     | 207,928          | 163,03   | 1 112,98             | 872,64   | 446,52               | 350,0    |
| Выход . . . . .             | 86,6  | —                | 161,89   | 1 000                | 866,0    | 401,2                | 347,43   |



| Рецептура кофейной массы   | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 11,17 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Кофе натуральный . . . . . | 98              | 20         | 19,6              | 677,0      | 663,5             | 7,56        | 7,41              |
| Кокосовое масло . . . . .  | 100             | 10         | 10,0              | 338,5      | 338,5             | 3,78        | 3,78              |
| Итого . . . . .            | —               | 30         | 29,6              | 1 015,5    | 1 002,0           | 11,34       | 11,19             |
| Выход . . . . .            | 98,7            | —          | —                 | 1 000,0    | 987               | 11,17       | 10,88             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 601,8 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 426,9       | 426,2             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 213,5       | 166,5             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 640,4       | 592,7             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 601,8       | 589,7             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                              | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|----------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .               | 99,85           | 489,82   | 489,09            |
| Патока . . . . .                       | 78              | 422,09   | 329,23            |
| Обрат. сгущенный (продажный) . . . . . | 69              | 155,52   | 107,31            |
| Масло сливочное . . . . .              | 85              | 13,82    | 11,75             |
| Кофе натуральный . . . . .             | 98              | 7,60     | 7,45              |
| Кокосовое масло . . . . .              | 100             | 3,80     | 3,80              |
| Эссенция кофейная . . . . .            | —               | 3,0      | —                 |
| Итого . . . . .                        | —               | 1 095,65 | 948,63            |



## «КОФЕ ДОРОЖНОЕ»

Завернутая карамель в виде плоских четырехугольных таблеток с неокрашенной гладкой оболочкой и кофейной начинкой, содержащей молоко. Отформована на ручном прессе, завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги. 1 таблетка, растворенная в чайном стакане кипятка, дает готовый к употреблению напиток.

Способ употребления указан на этикетке.

Вес таблетки без обертки 33—37 грамм.

Влажность карамели 9—11%.

| Рецептура карамели                 | %  | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             |
|------------------------------------|----|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                    |    | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98 | 6             | 5,880                       | 494,1         | 484,2                       |
| Молочно-кофейная начинка . . . . . | 86 | 6             | 5,160                       | 494,1         | 424,9                       |
| Сгущенное молоко . . . . .         | 84 | 0,2           | 0,168                       | 16,5          | 13,8                        |
| Итого . . . . .                    | —  | 12,2          | 11,208                      | 1 004,7       | 922,9                       |
| Выход . . . . .                    | 92 | —             | 11,171                      | 1 000,0       | 920                         |

| Рецептура начинки          | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 494,1 кг   |                             |
|----------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                            |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Патока . . . . .           | 78,0  | 1,0           | 0,730                       | 91,88         | 71,66                       | 45,4          | 35,41                       |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85 | 2,0           | 1,997                       | 183,76        | 183,48                      | 90,8          | 90,66                       |
| Молоко сгущенное . . . . . | 84,0  | 5,0           | 4,200                       | 459,39        | 385,89                      | 226,98        | 190,66                      |
| Кофе в порошке . . . . .   | 98,0  | 2,5           | 2,450                       | 229,69        | 225,08                      | 113,49        | 111,22                      |
| Итого . . . . .            | —     | 10,5          | 9,427                       | 964,72        | 866,11                      | 476,67        | 427,95                      |
| Выход . . . . .            | 86,0  | 10,884        | 9,361                       | 1 000         | 860                         | 473,35        | 425,04                      |



| Рецептура карамельной массы | %     | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 494,1 кг |                   |
|-----------------------------|-------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |       | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 350,46      | 349,92            |
| Патока . . . . .            | 78,0  | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 175,26      | 136,72            |
| Итого . . . . .             | —     | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 525,72      | 486,64            |
| Выход . . . . .             | 98    | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 494,1       | 484,22            |

| Рецептура сгущенного молока | %     | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 243,48 кг |                   |
|-----------------------------|-------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                             |       | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 100        | 99,85             | 353,1      | 352,6             | 86,0         | 85,9              |
| Патока . . . . .            | 78    | 50         | 39                | 176,6      | 137,7             | 43,0         | 33,5              |
| Молоко цельное . . . . .    | 13    | 771        | 100,23            | 2 722,6    | 353,9             | 662,9        | 86,2              |
| Итого . . . . .             | —     | 921        | 239,08            | 3 252,3    | 844,2             | 791,9        | 205,6             |
| Выход . . . . .             | 84    | —          | 237,88            | 1 000      | 840,0             | 243,48       | 204,5             |

#### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|--------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахар . . . . .          | 99,85           | 530,8    | 530,0             |
| Патока . . . . .         | 78,0            | 265,4    | 207,0             |
| Молоко цельное . . . . . | 13              | 667,2    | 86,7              |
| Кофе в порошке . . . . . | 98              | 114,2    | 111,9             |
| Итого . . . . .          | —               | 1 577,6  | 935,6             |



## «КАКАО ДОРОЖНОЕ»

Завернутая карамель в виде плоских четырехугольных таблеток с неокрашенной гладкой оболочкой и начинкой из какао с молоком. Отформована на прессе. Завернута в красочную этикетку из печатной бумаги с парафинированной подверткой. Одна таблетка, растворенная в чайном стакане кипятка, дает готовый к употреблению напиток.

Вес таблетки без обертки 34—37 грамм.  
Влажность карамели 9—11%.

| Рецептура карамели          | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . . | 98              | 6          | 5,880             | 493,8      | 483,9             |
| Начинка . . . . .           | 82              | 6          | 4,920             | 493,8      | 404,9             |
| Сгущенное молоко . . . . .  | 84              | 0,2        | 0,168             | 16,5       | 13,9              |
| Итого . . . . .             | —               | 12,2       | 10,968            | 1 004,1    | 902,7             |
| Выход . . . . .             | 90              | —          | 10,935            | 1 000      | 900               |

| Рецептура начинки          | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 493,8 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сгущенное молоко . . . . . | 84              | 35         | 29,400            | 413,7      | 347,5             | 204,3       | 171,6             |
| Сахарный сироп . . . . .   | 71              | 27         | 19,170            | 319,2      | 226,6             | 157,6       | 111,9             |
| Какао-порошок . . . . .    | 94              | 22,5       | 21,150            | 266,0      | 250,0             | 131,4       | 123,5             |
| Итого . . . . .            | —               | 84,5       | 69,720            | 993,9      | 824,1             | 493,3       | 407,0             |
| Выход . . . . .            | 82              | —          | 69,371            | 1 000      | 820               | 493,8       | 405,0             |





| Рецептура сахарного сиропа | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 157,6 кг |                     |
|----------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                            |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 1 000      | 998,5               | 711,8      | 710,7               | 112,2       | 112,1               |
| Итого . . . . .            | —               | 1 000      | 998,5               | 711,8      | 710,7               | 112,2       | 112,1               |
| Выход . . . . .            | 71              | 1 404,9    | 997,5               | 1 000      | 710,0               | 157,6       | 111,9               |

| Рецептура сгущенного молока | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 220,8 кг |                     |
|-----------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                             |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85               | 353,1      | 352,6               | 78,0        | 77,9                |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00               | 176,6      | 137,7               | 39,0        | 30,4                |
| Молоко цельное жирн. 3,5% . | 13              | 771        | 100,23              | 2 722,6    | 353,9               | 601,1       | 78,1                |
| Итого . . . . .             | —               | 921        | 239,08              | 3 252,3    | 844,2               | 718,1       | 186,4               |
| Выход . . . . .             | 84              | 283,2      | 237,88              | 1 000      | 840                 | 220,8       | 185,5               |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 493,8 кг |                     |
|-----------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                             |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85               | 709,3      | 708,2               | 350,3       | 349,7               |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00               | 354,7      | 276,7               | 175,2       | 136,6               |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85              | 1 064,0    | 984,9               | 525,5       | 486,3               |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16              | 1 000,0    | 980,0               | 493,8       | 483,9               |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|--------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . . | 99,85              | 545,1    | 544,3                |
| Патока . . . . .         | 78,0               | 216,0    | 168,5                |
| Молоко цельное . . . . . | 13,0               | 606,2    | 78,7                 |
| Какао-порошок . . . . .  | 94,0               | 132,5    | 124,5                |
| Итого . . . . .          | —                  | 1 499,8  | 916,0                |

Рецептура № 18

## «ПОПУЛЯРНАЯ»

(в какао)

Незавернутая, обсыпанная какао порошком, карамель в виде подушечки с молочной начинкой. Оболочка окрашена тертым какао в шоколадный цвет. Карамель отформована на линейно-режущей машине.

1 кг содержит 220—250 шт. карамели, обсыпанной какао.

Влажность карамели 4,5—6,5%.

| Рецептура карамели<br>без обсыпки | % сухих<br>веществ | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 947,5 кг   |                             |
|-----------------------------------|--------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                   |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Карамельная масса . . . . .       | 98                 | 24,0          | 23,520                      | 702,0         | 688,0                       | 665,1         | 651,8                       |
| Молочная начинка . . . . .        | 87                 | 10,0          | 8,700                       | 292,5         | 254,5                       | 277,1         | 241,1                       |
| Тертое какао . . . . .            | 96,5               | 0,3           | 0,289                       | 8,8           | 8,5                         | 8,3           | 8,0                         |
| Ванилин . . . . .                 | —                  | 0,004         | —                           | 0,12          | —                           | 0,11          | —                           |
| Итого . . . . .                   | —                  | 34,304        | 32,509                      | 1 003,42      | 951,0                       | 950,61        | 900,9                       |
| Выход . . . . .                   | 94,8               | —             | 32,411                      | 1 000,0       | 948,0                       | 947,5         | 898,2                       |



| Рецептура молочной начинки  | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 277,1 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 72,0       | 71,892            | 306,9      | 306,4             | 85,0        | 84,9              |
| Патока . . . . .            | 78              | 126,0      | 98,280            | 537,2      | 419,0             | 148,9       | 116,1             |
| Сгущенный обрат . . . . .   | 69              | 48,0       | 33,120            | 204,6      | 141,2             | 56,7        | 39,1              |
| Сливочное масло . . . . .   | 84              | 2,4        | 2,016             | 10,2       | 8,6               | 2,8         | 2,4               |
| Ванильная эссенция 300 мл . | —               | 0,255      | —                 | 1,1        | —                 | 0,3         | —                 |
| Итого . . . . .             | —               | 248,655    | 205,308           | 1 060,0    | 875,2             | 293,7       | 242,5             |
| Выход . . . . .             | 87              | —          | 204,076           | 1 000      | 870               | 277,1       | 241,1             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 665,1 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 471,8       | 471,1             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39                | 354,7      | 276,7             | 235,9       | 184,0             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 707,7       | 655,1             |
| Выход . . . . .             | 98,0            | 141,0      | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 665,1       | 651,8             |

| Рецептура обсыпки карамели    | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                               |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Необсыпанная карамель . . . . | 94,8            | 947,0      | 897,8             | 947,5      | 898,2             |
| Какао-смесь . . . . .         | 97,0            | 50         | 48,5              | 50,0       | 48,5              |
| Сахар в виде сиропа . . . . . | 99,85           | 6          | 6,0               | 6,0        | 6,0               |
| Итого . . . . .               | —               | 1 003,0    | 952,3             | 1 003,5    | 952,7             |
| Выход . . . . .               | 94,9            | —          | 949,0             | 1 000,0    | 949,0             |



| Рецептура какао-смеси    | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 50 кг |                   |
|--------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|----------|-------------------|
|                          |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . . | 99,85           | 200        | 199,70            | 505,4      | 504,7             | 25,3     | 25,2              |
| Какао-порошок . . . . .  | 94,0            | 100        | 94,0              | 252,7      | 237,6             | 12,6     | 11,9              |
| Какао велла . . . . .    | 94,0            | 100        | 94,0              | 252,7      | 237,6             | 12,6     | 11,9              |
| Итого . . . . .          | —               | 400        | 387,70            | 1 010,8    | 979,9             | 50,5     | 49,0              |
| Расход . . . . .         | 97              | —          | 383,83            | 1 000      | 970               | 50,0     | 48,5              |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                    | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85           | 566,06   | 565,21            |
| Сахарная пудра . . . . .     | 99,85           | 25,32    | 25,28             |
| Патока . . . . .             | 78              | 386,13   | 301,18            |
| Какао тертое . . . . .       | 96,5            | 8,31     | 8,02              |
| » порошок . . . . .          | 94,0            | 12,7     | 11,9              |
| Какао-велла . . . . .        | 94,0            | 12,7     | 11,9              |
| Сгущенный обрат . . . . .    | 69,0            | 56,87    | 39,24             |
| Сливочное масло . . . . .    | 84,0            | 2,87     | 2,41              |
| Ванильная эссенция . . . . . | —               | 0,3      | —                 |
| Ванилин . . . . .            | —               | 0,11     | —                 |
| Итого . . . . .              | —               | 1 071,37 | 965,14            |



## «КАШТАН»

(в какао)

Незавернутая, обсыпанная какао-порошком, карамель в виде шариков или приплюснутых орешков с молочной начинкой. Карамель отформована на штампующей машине.

1 кг содержит 170—200 шт. обсыпанной карамели.

Влажность карамели 3,5—5%.

| Рецептура                    | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 947,5 кг |                     |
|------------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                              |                 | В па-туре  | В су-хих веще-ствах | В па-туре  | В су-хих веще-ствах | В па-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Карамельная масса . . . . .  | 98              | 24,0       | 23,520              | 698        | 684,0               | 661,36      | 648,09              |
| Молочно-помадная начинка . . | 91              | 10,5       | 9,555               | 305,4      | 277,8               | 289,37      | 263,31              |
| Ванилин . . . . .            | —               | 0,003      | —                   | 0,1        | —                   | 0,1         | —                   |
| Итого . . . . .              | —               | 34,503     | 33,075              | 1 003,5    | 961,8               | 950,83      | 911,40              |
| Выход . . . . .              | 95,9            | —          | 32,976              | 1 000      | 959                 | 947,5       | 907,7               |

| Рецептура молочно помадной начинки | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 289,37 кг |                     |
|------------------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|--------------|---------------------|
|                                    |                 | В па-туре  | В су-хих веще-ствах | В па-туре  | В су-хих веще-ствах | В па-туре    | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .           | 99,85           | 100        | 99,85               | 676,2      | 675,2               | 195,67       | 195,38              |
| Патока . . . . .                   | 78              | 30         | 23,40               | 202,9      | 158,3               | 58,71        | 45,81               |
| Молоко цельное . . . . .           | 12              | 100        | 12,00               | 676,2      | 81,1                | 195,67       | 23,47               |
| Итого . . . . .                    | —               | 230        | 135,250             | 1 555,3    | 914,6               | 450,05       | 264,66              |
| Выход . . . . .                    | 91              | —          | 134,574             | 1 000,0    | 910,0               | 289,37       | 263,31              |



| Рецептура карамельной<br>массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 661,36 кг  |                             |
|--------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85 | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 469,0         | 468,57                      |
| Патока . . . . .               | 78    | 50            | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 234,58        | 183,00                      |
| Итого . . . . .                | —     | 150           | 138,85                      | 1 064,0       | 984,9                       | 703,58        | 651,57                      |
| Выход . . . . .                | 98    | 141           | 138,16                      | 1 000,0       | 980,0                       | 661,36        | 648,09                      |

| Рецептура обсыпки<br>какао-порошком | % сухих<br>веществ | На загрузку   |                        | На 1 тонну    |                        |
|-------------------------------------|--------------------|---------------|------------------------|---------------|------------------------|
|                                     |                    | В на-<br>туре | В сухих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В сухих ве-<br>ществах |
| Карамель необсыпанная . . .         | 95,9               | 947,5         | 908,7                  | 947,5         | 908,7                  |
| Какао-смесь . . . . .               | 97                 | 50,0          | 48,5                   | 50,0          | 48,5                   |
| Сахар в виде сиропа . . . . .       | 99,85              | 6,0           | 6,0                    | 6,0           | 6,0                    |
| Итого . . . . .                     | —                  | 1 003,5       | 963,2                  | 1 003,5       | 963,2                  |
| Выход . . . . .                     | 95,9               | 1 000,0       | 959,0                  | 1 000,0       | 959,0                  |

| Рецептура какао-смеси    | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 50,0 кг    |                             |
|--------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                          |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Какао-порошок . . . . .  | 94,0  | 100           | 94,0                        | 252,7         | 237,6                       | 12,6          | 11,9                        |
| Какао велла . . . . .    | 94    | 100           | 94,0                        | 252,7         | 237,6                       | 12,6          | 11,9                        |
| Сахарная пудра . . . . . | 99,85 | 200           | 199,7                       | 505,4         | 504,7                       | 25,3          | 25,2                        |
| Итого . . . . .          | —     | 400           | 387,7                       | 1 010,8       | 979,9                       | 50,5          | 49,0                        |
| Выход . . . . .          | 97,0  | —             | 383,823                     | 1 000         | 970,0                       | 50,0          | 48,5                        |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                 | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|---------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .  | 99,85              | 674,28   | 673,27               |
| Сахарная пудра . . . . .  | 99,85              | 25,31    | 25,27                |
| Патока . . . . .          | 78                 | 294,28   | 229,54               |
| Молоко цельное . . . . .  | 12                 | 196,17   | 23,54                |
| Какао в порошке . . . . . | 94                 | 12,63    | 11 93                |
| Какао велла . . . . .     | 94                 | 12,63    | 11,93                |
| Ванилин . . . . .         | —                  | 0,1      | —                    |
| Итого . . . . .           | —                  | 1 215,4  | 975,48               |

Рецептура № 20

## «Л О Т О С»

Незавернутая карамель фигурной формы с нетянутой оболочкой кремового цвета и молочно-ирисной начинкой, имеет вкус ириса. Отформована на пластиконе со специальными цепями или на дисковой штамповочной машине. Продается на вес и расфасованной в коробках. 1 кг содержит 90—120 шт. незавернутой карамели.

| Рецептура карамели                 | % сухих<br>веществ | На загрузку   |                           | На 1 тонну    |                           |
|------------------------------------|--------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                    |                    | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98                 | 23            | 22,54                     | 587,5         | 575,8                     |
| Ирисная масса . . . . .            | 96                 | 3,4           | 3,26                      | 86,8          | 83,3                      |
| Сгущенный молочный сироп . . . . . | 84                 | 13            | 10,92                     | 332,0         | 278,9                     |
| Тертое какао . . . . .             | 96,5               | 0,2           | 0,19                      | 5,1           | 4,9                       |
| Ирисная эссенция . . . . .         | —                  | 0,1           | —                         | 2,5           | —                         |
| Итого . . . . .                    | —                  | 39,7          | 36,91                     | 1 013,9       | 942,9                     |
| Выход . . . . .                    | 94                 | —             | 36,80                     | 1 000         | 940                       |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | На загрузку |                     | На 1 тонну |                     | На 1 тонну карамели |                     |
|-----------------------------|-----------------|-------------|---------------------|------------|---------------------|---------------------|---------------------|
|                             |                 | В на-туре   | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре           | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100         | 99,85               | 709,3      | 708,2               | 416,7               | 416,1               |
| Патока . . . . .            | 78              | 50          | 39,00               | 354,7      | 276,7               | 208,4               | 162,6               |
| Итого . . . . .             | —               | 150         | 138,85              | 1 064      | 984,9               | 625,1               | 578,7               |
| Выход . . . . .             | 98              | 141         | 138,16              | 1 000      | 980                 | 587,5               | 575,8               |

| Рецептура присной массы    | % сухих веществ | На загрузку |                     | На 1 тонну |                     | На 1 тонну карамели |                     |
|----------------------------|-----------------|-------------|---------------------|------------|---------------------|---------------------|---------------------|
|                            |                 | В на-туре   | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре           | В су-хих веще-ствах |
| Сгущенный молочный сироп . | 84              | 97,5        | 81,90               | 1 125,5    | 945,4               | 97,7                | 82,1                |
| Сливочное масло . . . . .  | 84              | 2 0         | 1,68                | 23,1       | 19,4                | 2,0                 | 1,7                 |
| Ирисная эссенция . . . . . | —               | 0,12        | —                   | 1,4        | —                   | 0,12                | —                   |
| Итого . . . . .            | —               | 99,62       | 83,58               | 1 150      | 964,8               | 99,82               | 83,8                |
| Выход . . . . .            | 96              | —           | 83,16               | 1 000      | 960                 | 86,8                | 83,3                |

| Рецептура сгущенного молочного сиропа | % сухих веществ | На загрузку |                     | На 1 тонну |                     | На 1 тонну карам. |                     |
|---------------------------------------|-----------------|-------------|---------------------|------------|---------------------|-------------------|---------------------|
|                                       |                 | В на-туре   | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре         | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .              | 99,85           | 100         | 99,85               | 569 6      | 568,7               | 244,8             | 244,4               |
| Патока . . . . .                      | 78              | 40          | 31,20               | 227,8      | 177,7               | 97,9              | 76,4                |
| Молоко свежее . . . . .               | 12              | 120         | 14,40               | 683,5      | 82,0                | 293,7             | 35,2                |
| Сливочное масло . . . . .             | 84              | 4           | 3,36                | 22,8       | 19,2                | 9,8               | 8,3                 |
| Итого . . . . .                       | —               | 264         | 148,81              | 1 503,7    | 847,6               | 646,2             | 364,3               |
| Выход . . . . .                       | 84              | —           | 147,47              | 1 000      | 840                 | 429,7             | 360,9               |





# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

|                            | % сухих<br>веществ | На 1 тонну готовой<br>продукции |                      |
|----------------------------|--------------------|---------------------------------|----------------------|
|                            |                    | В натуре                        | В сухих<br>веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85              | 666,8                           | 665,6                |
| Патока . . . . .           | 78                 | 308,7                           | 240,7                |
| Молоко свежее . . . . .    | 12                 | 296,0                           | 35,5                 |
| Сливочное масло . . . . .  | 84                 | 11,9                            | 10,0                 |
| Тертое какао . . . . .     | 96,5               | 5,1                             | 4,9                  |
| Ирисная эссенция . . . . . | —                  | 2,7                             | —                    |
| Итого . . . . .            | —                  | 1 291,2                         | 956,7                |
| Выход . . . . .            | 94                 | 1 000                           | 940                  |

Рецептура № 21

## «МАЛИНКА СО СЛИВКАМИ»

Незавернутая карамель в форме ягод малины. Оболочка готовится из карамельной массы, подкрашенной под цвет малины, начинка фруктово-сливочная. Изготавливается на штампующей машине, очко № 14, шаг 20 м/м,

1 кг содержит 210—230 шт.

| Рецептура карамели              | % сухих<br>веществ | На загрузку   |                           | На 1 тонну    |                           |
|---------------------------------|--------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                 |                    | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98                 | 25            | 24,5                      | 688,9         | 675,1                     |
| Начинка . . . . .               | 86                 | 11,3          | 9,72                      | 311,3         | 267,7                     |
| Ванилин . . . . .               | —                  | 0,006         | —                         | 0,16          | —                         |
| Краска амарант паста . . . . .  | —                  | 0,006         | —                         | 0,16          | —                         |
| Кислота виннокаменная . . . . . | 98                 | 0,11          | 0,11                      | 3,0           | 2,9                       |
| Итого . . . . .                 | —                  | 36,422        | 34,33                     | 1 003,52      | 945,7                     |
| Выход . . . . .                 | 94,29              | 36,3          | 34,227                    | 1 000         | 942,9                     |



| Рецептура карамельной массы | %     | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 688,9 |                   |
|-----------------------------|-------|-------------|-------------------|------------|-------------------|----------|-------------------|
|                             |       | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 100         | 99,85             | 709,3      | 708,3             | 488,6    | 487,9             |
| Патока . . . . .            | 78    | 50          | 39                | 354,7      | 276,6             | 244,4    | 190,5             |
| Итого . . . . .             | —     | 150         | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 733,0    | 678,4             |
| Выход . . . . .             | 98    | 141         | 138,16            | 1 000      | 980               | 688,9    | 675,1             |

| Рецептура начинки          | %     | На загрузку |                   | На тонну |                   | На 311,3 |                   |
|----------------------------|-------|-------------|-------------------|----------|-------------------|----------|-------------------|
|                            |       | В натуре    | В сухих веществах | В натуре | В сухих веществах | В натуре | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85 | 120         | 119,8             | 267,3    | 266,9             | 83,2     | 83,1              |
| Патока . . . . .           | 78    | 180         | 140,4             | 401,2    | 312,9             | 124,9    | 97,4              |
| Молоко сгущенное . . . . . | 74    | 100         | 74                | 223      | 165               | 69,4     | 51,4              |
| Подварка малина . . . . .  | 67    | 80          | 53,6              | 178,4    | 119,5             | 55,5     | 37,2              |
| Итого . . . . .            | —     | 480         | 387,8             | 1 069,9  | 864,3             | 333,0    | 269,1             |
| Выход . . . . .            | 86,0  | —           | 385,86            | 1 000    | 860,0             | 311,3    | 267,7             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

|                                  | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|----------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85           | 575,8    | 574,9             |
| Патока . . . . .                 | 78              | 372,1    | 290,2             |
| Кислота виннокаменная . . . . .  | 98              | 3        | 2,9               |
| Ванилин . . . . .                | —               | 0,16     | —                 |
| Краска амарант (паста) . . . . . | —               | 0,16     | —                 |
| Молоко сгущенн . . . . .         | 74              | 70       | 51,8              |
| Подварка малина . . . . .        | 67              | 56       | 37,5              |
| Итого . . . . .                  | —               | 1 077,22 | 957,3             |
| Выход . . . . .                  | —               | 1 000    | 942,9             |



# **«МОЛОЧНАЯ»** **(Дражерованная)**

Незавернутая карамель в виде подушечки или орешка с белой непрозрачной оболочкой и молочно помадной начинкой. Отформована на линейно режущей машине или пластиконе. Поверхность покрыта плотным слоем сахарной пудры и блестящим глянцем, что достигается обработкой в дражеровочных котлах.

1 кг содержит 180—200 шт. незавернутой карамели

| Рецептура гляцовки            | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   |
|-------------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|
|                               |                 | В на-туре   | В сухих веществах | В на-туре  | В сухих веществах |
| Обкатанная карамель . . . . . | 96,1            | 99,4        | 95,5              | 996        | 957               |
| Сахар в виде сиропа . . . . . | 99,85           | 0,4         | 0,4               | 5          | 5                 |
| Глянец . . . . .              | 100             | 0,2         | 0,2               | 2          | 2                 |
| Итого . . . . .               | —               | 100         | 96,1              | 1 003      | 964               |
| Выход . . . . .               | 96,1            | 99,8        | 95,908            | 1 000      | 961               |

| Рецептура обкатки               | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 996    |                   |
|---------------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|-----------|-------------------|
|                                 |                 | В на-туре   | В сухих веществах | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре | В сухих веществах |
| Необкатанная карамель . . . . . | 95,15           | 77,6        | 73,8              | 777,6      | 739,3             | 773,9     | 736,3             |
| Сахар в виде сиропа . . . . .   | 99,85           | 5,8         | 5,8               | 58,1       | 57,9              | 57,8      | 57,1              |
| Сахар пудра . . . . .           | 99,85           | 16,6        | 16,5              | 166,3      | 165,7             | 165       | 165,0             |
| Итого . . . . .                 | —               | 100,0       | 96,1              | 1 002,0    | 962,9             | 996,7     | 958,3             |
| Выход . . . . .                 | 96,1            | 99,8        | 95,908            | —          | 961               | —         | —                 |

| Рецептура карамели недражерованной | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 773,9  |                   |
|------------------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|-----------|-------------------|
|                                    |                 | В на-туре   | В сухих веществах | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98              | 25          | 24,5              | 716,4      | 702,1             | 554,4     | 543,4             |
| Начинка . . . . .                  | 88              | 10          | 8,8               | 286,6      | 252,2             | 221,8     | 195,2             |
| Эссенция ванильная . . . . .       | —               | 0,11        | —                 | 3,2        | —                 | 2,5       | —                 |
| Итого . . . . .                    | —               | 35,11       | 33,3              | 1 006,2    | 954,3             | 778,7     | 738,6             |
| Выход . . . . .                    | 95,15           | 34,0        | 33,2              | 1000       | 951,5             | 773,9     | 736,4             |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | На загрузку |                     | На 1 тонну |                     | На 554,4 кг |                     |
|-----------------------------|-----------------|-------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                             |                 | В на-туре   | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100         | 99,85               | 709,3      | 708,3               | 393,2       | 392,7               |
| Патока . . . . .            | 78              | 50          | 39                  | 354,7      | 276,6               | 196,6       | 153,3               |
| Итого . . . . .             | —               | 150         | 138,85              | 1 064      | 984,9               | 589,8       | 546,0               |
| Выход . . . . .             | 98              | 150,97      | 138,16              | 1000       | 980                 | 554,4       | 543,3               |

| Рецептура начинки          | % сухих веществ | На загрузку |                     | На 1 тонну |                     | На 221,8  |                     |
|----------------------------|-----------------|-------------|---------------------|------------|---------------------|-----------|---------------------|
|                            |                 | В на-туре   | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 29,7        | 29,6                | 315        | 314,5               | 69,9      | 69,8                |
| Патока . . . . .           | 78              | 44          | 34,3                | 466,9      | 363,9               | 103,5     | 84,7                |
| Молоко сгущенное . . . . . | 74              | 26,3        | 19,5                | 279        | 206,5               | 61,9      | 45,8                |
| Итого . . . . .            | —               | 100         | 83,4                | 1 060,6    | 884,9               | 235,3     | 200,3               |
| Выход . . . . .            | 88              | 94,3        | 82,983              | 1 000,0    | 880                 | 221,8     | 195,2               |

| Рецептура глянца          | % сухих веществ | На 1 тонну |                    | На 2 кг.  |                    |
|---------------------------|-----------------|------------|--------------------|-----------|--------------------|
|                           |                 | В на-туре  | В сухих веще-ствах | В на-туре | В сухих веще-ствах |
| Воск . . . . .            | 100             | 250        | 250                | 0,5       | 0,5                |
| Парафин . . . . .         | 100             | 250        | 250                | 0,5       | 0,5                |
| Масло кокосовое . . . . . | 100             | 500        | 500                | 1         | 1,0                |
| Итого . . . . .           | —               | 1 000      | 1 000              | 2,0       | 2,0                |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

|                            | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|----------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85              | 527,6    | 526,8                |
| Сахарная пудра . . . . .   | 99,85              | 165,9    | 165,6                |
| Патока . . . . .           | 78                 | 301,7    | 235,3                |
| Эссенция . . . . .         | —                  | 2,5      | —                    |
| Молоко сгущенное . . . . . | 74                 | 62,2     | 46                   |
| Воск . . . . .             | 100                | 0,5      | 0,5                  |
| Парафин . . . . .          | 100                | 0,5      | 0,5                  |
| Масло кокосовое . . . . .  | 100                | 1        | 1                    |
| Итого . . . . .            | —                  | 1 061,9  | 975,7                |
| Выход . . . . .            | 96,1               | 1 000    | 961                  |

## Рецептура № 23

### «ШАРИКИ СО СЛИВОЧНОЙ НАЧИНКОЙ» (в сахаре)

Незавертнутая, обсыпанная белым сахарным песком, карамель в виде шарика с молочно-помадной начинкой. Оболочка непрозрачная, имеет по две полосы: белого, розового и светло-коричневого цвета, с окаймляющими их жилками: красными у розовых полос, белыми у светло-коричневых полос и коричневыми у белых полос. Карамель отформована на пластиконе.

1 кг содержит 260—190 шт. карамели.

| Рецептура карамели<br>без сахарной обсыпки | % сухих<br>веществ | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 901 кг     |                             |
|--------------------------------------------|--------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                            |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Карамельная масса . . . . .                | 98                 | 24            | 23,520                      | 698           | 684                         | 628,90        | 616,2                       |
| Молочно-помадная начинка . . . . .         | 91                 | 10,5          | 9,555                       | 305,4         | 277,9                       | 275,16        | 250,3                       |
| Ванильная эссенция 180 кб . . . . .        | —                  | 0,153         | —                           | 4,5           | —                           | 4,05          | —                           |
| Краска амарант разв. . . . .               | —                  | 0,010         | —                           | 0,3           | —                           | 0,27          | —                           |
| Итого . . . . .                            | —                  | 34,663        | 33,075                      | 1 008,2       | 961,9                       | 908,38        | 866,5                       |



| Рецептура молочной помадки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 275,16 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                            |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 100        | 99,85             | 676,2      | 675,2             | 186,06       | 185,79            |
| Наточка . . . . .          | 78              | 30         | 23,40             | 202,9      | 158,3             | 55,83        | 43,55             |
| Молоко цельное . . . . .   | 12              | 100        | 12,0              | 676,2      | 81,14             | 186,06       | 22,32             |
| Итого . . . . .            | —               | 230        | 135,25            | 1 555,3    | 914,64            | 427,95       | 251,66            |
| Выход . . . . .            | 91              | —          | 134,573           | 1000       | 910,0             | 275,16       | 249,92            |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 628,9 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 446,08      | 445,39            |
| Наточка . . . . .           | 78,0            | 50         | 39,0              | 354,7      | 276,7             | 223,07      | 174,01            |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 669,15      | 619,40            |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1000       | 980,0             | 628,9       | 616,3             |

| Рецептура обсыпки сахаром       | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------|------------|-------------------|
|                                 | в натуре   | В сухих веществах |
| Карамель необсыпанная . . . . . | 901,0      | 865,0             |
| Сахар в виде сиропа . . . . .   | 7,0        | 7,0               |
| Сахарный песок . . . . .        | 95,0       | 94,8              |
| Итого . . . . .                 | 1 003,0    | 966,8             |



## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

| С ы р ь е                    | %<br>сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|------------------------------|-----------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85                 | 739,70   | 738,52               |
| Патока . . . . .             | 78                    | 280,42   | 218,7                |
| Молоко цельное . . . . .     | 12                    | 187,00   | 22,4                 |
| Ванильная эссенция . . . . . | —                     | 4,1      | —                    |
| Амаранд развед. . . . .      | —                     | 0,27     | —                    |
| И т о г о . . . . .          | —                     | 1 211,49 | 979,62               |

*Рецептура № 24*

### «РИОН»

Незавернутая карамель в виде коротких круглых батончиков с закругленными концами. Внутри—молочно-шоколадная начинка, переслоенная карамельной массой. Поверхность обсыпана какао-порошком. Карамель отформована на пластиконе или «китайской» машине.

1 кг содержит 180—200 шт. незавернутой карамели.

| Рецептура обсыпанной<br>карамели | %<br>сухих<br>веществ | На загрузку   |                           | На 1 тонну    |                           |
|----------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                  |                       | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах |
| Карамель необсыпанная . . .      | 95,04                 | 94,4          | 89,72                     | 946,9         | 899,9                     |
| Какао-смесь . . . . .            | 97,43                 | 5             | 4,87                      | 50,2          | 48,9                      |
| Сахар в виде сиропа . . . . .    | 99,85                 | 0,6           | 0,6                       | 6             | 6                         |
| И т о г о . . . . .              | —                     | 100           | 95,19                     | 1 003,1       | 954,8                     |
| Выход . . . . .                  | 95,19                 | 99,6          | 94,904                    | 1000          | 951,9                     |

| Рецептура необсыпанной<br>карамели | %<br>сухих<br>веществ | На загрузку   |                                | На 1 тонну    |                                | На 946,9 кг   |                                |
|------------------------------------|-----------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                    |                       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98                    | 70,4          | 68,99                          | 706,1         | 692,0                          | 668,6         | 655,2                          |
| Начинка . . . . .                  | 88                    | 29,6          | 26,05                          | 296,9         | 261,2                          | 281,1         | 247,3                          |
| Эссенция ванильная . . . . .       | —                     | 0,41          | —                              | 4,2           | —                              | 4,0           | —                              |
| И т о г о . . . . .                | —                     | 100,41        | 95,04                          | 1 007,2       | 953,2                          | 953,7         | 902,5                          |
| Выход . . . . .                    | 95,04                 | 99,7          | 94,755                         | 1000          | 950,4                          | 946,9         | 899,9                          |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 668,6 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100         | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 474,2       | 473,6             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50          | 39                | 354,7      | 276,7             | 237,2       | 184,9             |
| Итого . . . . .             | —               | 150         | 138,85            | 1 064      | 984,9             | 711,4       | 658,5             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141,0       | 138,16            | 1000       | 980               | 668,6       | 655,2             |

| Рецептура начинки          | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 281,1 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахар песок . . . . .      | 99,85           | 89,71       | 89,58             | 425,5      | 424,9             | 119,6       | 119,4             |
| » пудра . . . . .          | 99,85           | 8,23        | 8,22              | 39         | 38,9              | 11,0        | 10,9              |
| Патока . . . . .           | 78              | 44,4        | 34,63             | 210,6      | 164,3             | 59,2        | 46,2              |
| Молоко сгущенное . . . . . | 74              | 56,69       | 41,58             | 266,5      | 197,2             | 74,9        | 55,4              |
| Какао порошок . . . . .    | 95              | 1,16        | 1,58              | 7,9        | 7,5               | 2,2         | 2,1               |
| » масло . . . . .          | 100             | 0,63        | 0,63              | 3          | 3                 | 0,8         | 0,8               |
| Шоколад кувертюр . . . . . | 99,2            | 6,43        | 6,38              | 30,5       | 30,3              | 8,6         | 8,5               |
| Какао тертое . . . . .     | 98              | 0,45        | 0,44              | 2,2        | 2,1               | 0,6         | 0,6               |
| Орех тертый . . . . .      | 98              | 5,36        | 5,25              | 25,4       | 24,8              | 7,1         | 7,0               |
| Итого . . . . .            | —               | 213,06      | 188,29            | 1 010,6    | 893               | 284,0       | 250,9             |
| Выход . . . . .            | 88              | 210,84      | 185,654           | 1 000      | 880               | 281,1       | 247,3             |

Примечание: Начинка готовится из молочно-шоколадно-пранлиновых отходов, на загрузку в натуральном выражении на 150 кг отходов добавляется 50 кг молока сгущенного.





| Рецептура сахарной помадки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 365,5 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 72         | 71,89             | 726,71     | 725,62            | 265,6       | 265,2             |
| Патока . . . . .           | 78,00           | 24         | 18,72             | 242,24     | 188,95            | 88,5        | 69,1              |
| Итого . . . . .            | —               | 96         | 90,61             | 968,95     | 914,57            | 354,1       | 334,3             |
| Выход . . . . .            | 91,00           | —          | 90,16             | 1 000      | 910               | 365,5       | 332,6             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 616,5 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 437,3       | 436,6             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 218,7       | 170,6             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 656,0       | 607,2             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980               | 616,5       | 604,2             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|---------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 709,13   | 708,05            |
| Патока . . . . .                | 78              | 309,44   | 241,37            |
| Лимонный припас . . . . .       | 68              | 9,91     | 6,74              |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98              | 6,20     | 6,08              |
| Лимонная эссенция . . . . .     | —               | 3,80     | —                 |
| Краска нафтол разв. . . . .     | —               | 0,98     | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 1 039,46 | 962,24            |



## «ФРУКТОВЫЕ ТРУБОЧКИ» И «МОРОЖЕННЫЕ ТРУБОЧКИ»

Завернутая карамель в виде круглого батончика с непрозрачной белой оболочкой и розовой помадной начинкой. Отформована вручную. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 85—93 шт; завернутой карамели.

Влажность карамели 5—7%.

| Рецептура карамели           | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                              |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса] . . . . . | 98              | 25         | 24,500            | 500        | 490               |
| Помадная начинка . . . . .   | 90              | 25         | 22,500            | 500        | 450               |
| Виннокаменная кислота . . .  | 98              | 0,15       | 0,147             | 2,95       | 2,9               |
| Вишневая эссенция 75 мл . .  | —               | 0,064      | —                 | 1,3        | —                 |
| Итого . . . . .              | —               | 50,214     | 47,147            | 1 004,25   | 942,9             |
| Выход . . . . .              | 94              | —          | 47,006            | 1 000      | 940               |

| Рецептура помадной начинки   | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 500 кг |                   |
|------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-----------|-------------------|
|                              |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре  | В сухих веществах |
| Сахарная помадка . . . . .   | 91              | 25         | 22,75             | 984,5      | 895,9             | 492,3     | 448,0             |
| Виннокаменная кислота . . .  | 98              | 0,15       | 0,15              | 5,9        | 5,8               | 2,95      | 2,9               |
| Ягодная эссенция 50 мл . . . | —               | 0,043      | —                 | 1,7        | —                 | 0,9       | —                 |
| Винный спирт 180 кб. . . . . | —               | 0,153      | —                 | 6,0        | —                 | 3,0       | —                 |
| Краска амарант разв. . . . . | —               | 0,025      | —                 | 1,0        | —                 | 0,5       | —                 |
| Итого . . . . .              | —               | 25,371     | 22,90             | 999,1      | 901,7             | 499,65    | 450,9             |
| Выход . . . . .              | 90              | —          | 22,854            | 1 000      | 900               | 500       | 450               |



| Рецептура сахарной помадки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 492,3 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 72         | 71,892            | 726,71     | 725,62            | 357,8       | 357,2             |
| Патока . . . . .           | 78,00           | 24         | 18,72             | 242,24     | 188,95            | 119,3       | 93,1              |
| Итого . . . . .            | —               | 96         | 90,612            | 968,95     | 914,57            | 477,10      | 450,3             |
| Выход . . . . .            | 91,0            | —          | 90,16             | 1 000      | 910               | 492,3       | 448,0             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 500 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-----------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре  | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 354,7     | 354,1             |
| Патока . . . . .            | 78,00           | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 177,4     | 138,4             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 532,1     | 492,5             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980               | 500       | 490               |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|---------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 718,5    | 717,4             |
| Патока . . . . .                | 78              | 298,7    | 233,0             |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98              | 5,9      | 5,8               |
| Ягодная эссенция . . . . .      | —               | 2,2      | —                 |
| Винный спирт . . . . .          | —               | 3,0      | —                 |
| Краска амарант развед. . . . .  | —               | 0,5      | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 1 028,8  | 956,2             |

Для «мороженных трубочек» употребляется лимонная эссенция в количестве 2,9 кб. Эта карамель не подкрашивается.



## «ШКОЛЬНАЯ»

Завернутая карамель в виде подушечки с непрозрачной оболочкой оранжевого цвета с помадной начинкой, имеющей апельсиновый вкус. Отформована на дисковой машине или на линейно-режущей машине, с цепями «лопатка».

Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 130—140 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 4—7%.

| Рецептура карамели                        | %    | В заправу          |               | На 1 тонну                |               |
|-------------------------------------------|------|--------------------|---------------|---------------------------|---------------|
|                                           |      | В сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре |
| Карамельная масса . . . . .               | 98   | 18                 | 17,640        | 616,5                     | 604,2         |
| Помадная начинка . . . . .                | 90,5 | 11                 | 9,955         | 376,8                     | 341,0         |
| Виннокаменная кислота . . . .             | 98   | 0,110              | 0,108         | 3,8                       | 3,7           |
| Апельсиновая эссен-<br>ция 90 мл. . . . . | —    | 0,077              | —             | 2,6                       | —             |
| Краска нафтол разв. . . . .               | —    | 0,025              | —             | 0,9                       | —             |
| » амарант . . . . .                       | —    | 0,005              | —             | 0,2                       | —             |
| Итого . . . . .                           | —    | 29,217             | 27,703        | 1000,8                    | 943,9         |
| Выход . . . . .                           | 94,6 | —                  | 27,620        | 1000                      | 946           |

| Рецептура помадной<br>начинки              | %    | В заправку         |               | На 1 тонну                |               | На 376,8 кг               |               |
|--------------------------------------------|------|--------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|---------------|
|                                            |      | В сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре |
| Сахарная помадка . . . . .                 | 91   | 75                 | 68,25         | 970                       | 882,7         | 365,5                     | 332,6         |
| Мандариновый припес. . . . .               | 68   | 2                  | 1,36          | 25,9                      | 17,6          | 9,8                       | 6,6           |
| Виннокаменная кислота . . . .              | 98   | 0,5                | 0,50          | 6,5                       | 6,4           | 2,4                       | 2,3           |
| Апельсиновая эссен-<br>ция 300 мл. . . . . | —    | 0,255              | —             | 3,3                       | —             | 1,2                       | —             |
| Краска нафтол развед. . . . .              | —    | 0,015              | —             | 0,2                       | —             | 0,08                      | —             |
| » амарант » . . . . .                      | —    | 0,003              | —             | 0,04                      | —             | 0,02                      | —             |
| Итого . . . . .                            | —    | 77,773             | 70,11         | 1005,94                   | 906,7         | 379,0                     | 341,5         |
| Выход . . . . .                            | 90,5 | —                  | 69,970        | 1000                      | 905           | 376,8                     | 341,0         |



| Рецептура сахарной помадки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 365,5 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 72         | 71,89             | 726,71     | 725,62            | 265,6       | 265,2             |
| Патока . . . . .           | 78,00           | 24         | 18,72             | 242,24     | 188,95            | 88,5        | 69,1              |
| Итого . . . . .            | —               | 96         | 90,61             | 968,95     | 914,57            | 354,1       | 334,3             |
| Выход . . . . .            | 91,0            | —          | 90,16             | 1 000      | 910               | 365,5       | 332,6             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 616,5 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 437,3       | 436,6             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 218,7       | 170,6             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 656,0       | 607,2             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980               | 616,5       | 604,2             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|---------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 709,13   | 708,05            |
| Патока . . . . .                | 78,00           | 309,45   | 241,37            |
| Мандариновый припас . . . . .   | 68,00           | 9,91     | 6,74              |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98              | 6,2      | 6,14              |
| Апельсиновая эссенция . . . . . | —               | 3,80     | —                 |
| Краска нефтол разв. . . . .     | —               | 0,98     | —                 |
| » амарант . . . . .             | —               | 0,22     | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 1 039,69 | 962,30            |



## «КИС-КИС»

Завернутая карамель в виде круглого батончика с непрозрачной, подкрашенной какао порошком, оболочкой и шоколадно-помадной начинкой. Отформована вручную. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 85—90 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 5—7%.

| Рецептура карамели                                               | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                                                  |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .                                      | 98              | 25         | 24,500            | 497,9      | 487,9             |
| Начинка . . . . .                                                | 91              | 25         | 22,750            | 497,9      | 453,1             |
| Какао-порошок в карамельн. массу . . . . .                       | 94              | 0,2        | 0,188             | 4,0        | 3,8               |
| Ванильная эссенция в карамельную массу и начинку 250 мл. . . . . | —               | 0,213      | —                 | 4,2        | —                 |
| Итого . . . . .                                                  | —               | 50,413     | 47,438            | 1 004,0    | 944,8             |
| Выход . . . . .                                                  | 94,2            | —          | 47,296            | 1 000      | 942               |

| Рецептура шоколадно-помадной начинки           | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 497,9 кг |                   |
|------------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                                |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .                       | 99,85           | 50         | 49,93             | 413,3      | 412,8             | 205,8       | 205,5             |
| Патока . . . . .                               | 78,0            | 15         | 11,7              | 124,0      | 96,7              | 61,7        | 48,1              |
| Крошки от пралиновых сортов карамели . . . . . | 98,0            | 50         | 49,0              | 413,3      | 405,1             | 205,8       | 201,7             |
| Итого . . . . .                                | —               | 115        | 110,63            | 950,6      | 914,6             | 473,3       | 455,3             |
| Выход . . . . .                                | 91              | —          | 110,08            | 1 000      | 910               | 497,9       | 453,1             |



| Рецептура карамель-<br>ной массы | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 497,9 кг   |                                |
|----------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                  |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85              | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 353,16        | 352,61                         |
| Патока . . . . .                 | 78                 | 50            | 39,0                           | 354,7         | 276,7                          | 176,6         | 137,77                         |
| Итого . . . . .                  | —                  | 150           | 138,85                         | 1 064         | 984,9                          | 529,76        | 490,38                         |
| Выход . . . . .                  | 98                 | 141           | 138,16                         | 1 000         | 980                            | 497,9         | 487,93                         |

| Рецептура крошки               | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 205,8 кг   |                                |
|--------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85              | —             | —                              | 380,93        | 380,3                          | 78,4          | 78,3                           |
| Сахар пудра . . . . .          | 99,85              | —             | —                              | 239,63        | 239,3                          | 49,3          | 49,2                           |
| Патока . . . . .               | 78                 | —             | —                              | 112,83        | 88,0                           | 23,2          | 18,1                           |
| Какао-крупка . . . . .         | 96,5               | —             | —                              | 148,49        | 143,3                          | 30,6          | 29,5                           |
| Какао масло . . . . .          | 100                | —             | —                              | 58,82         | 58,8                           | 12,1          | 12,1                           |
| Ядро шпанского ореха . . . . . | 97,5               | —             | —                              | 16,56         | 16,1                           | 3,40          | 3,3                            |
| Миндаль продажный . . . . .    | 94                 | —             | —                              | 80,55         | 75,7                           | 16,6          | 15,6                           |
| Ванилин . . . . .              | —                  | —             | —                              | 0,12          | —                              | 0,02          | —                              |
| Итого . . . . .                | —                  | —             | —                              | 1 037,93      | 1 001,5                        | 213,62        | 206,1                          |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                      | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|--------------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85              | 641,2    | 640,2                |
| Сахарная пудра . . . . .       | 99,85              | 49,3     | 49,2                 |
| Патока . . . . .               | 78                 | 262,3    | 204,6                |
| Какао-порошок . . . . .        | 94                 | 4,0      | 3,8                  |
| Какао-крупка . . . . .         | 96,5               | 30,7     | 29,6                 |
| Какао масло . . . . .          | 100                | 12,1     | 12,1                 |
| Ядро шпанского ореха . . . . . | 97,5               | 3,4      | 3,3                  |
| Миндаль . . . . .              | 94                 | 16,6     | 15,6                 |
| Ванилин . . . . .              | —                  | 0,02     | —                    |
| Ванильная эссенция . . . . .   | —                  | 4,2      | —                    |
| Итого . . . . .                | —                  | 1023,82  | 958,4                |



## «МЕЧТА»

Завернутая карамель плоской прямоугольной формы с прозрачной неокрашенной оболочкой и помадной начинкой. Отформована на дисковой машине или на линейно-режущей машине с цепями «лопатка» Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 120—135 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 3,5—5,5%.

| Рецептура карамели            | %    | В заправку |                     | На 1 тонну |                     |
|-------------------------------|------|------------|---------------------|------------|---------------------|
|                               |      | В на-туре  | В сухих веществ-вах | В на-туре  | В сухих веществ-вах |
| Карамельная масса . . . . .   | 98   | 18         | 17,640              | 609,2      | 597                 |
| Помадная начинка . . . . .    | 91   | 11,5       | 10,465              | 389,2      | 354,2               |
| Виннокаменная кислота . . . . | 98   | 0,110      | 0,108               | 3,7        | 3,6                 |
| Ананасная эссенция 65 . . . . | —    | 0,055      | —                   | 1,9        | —                   |
| Итого . . .                   | 95,2 | 29,665     | 28,213              | 1 004,0    | 954,8               |

| Рецептура помадной начинки    | %    | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 389,2 кг |                     |
|-------------------------------|------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                               |      | В на-туре  | В сухих веществ-вах | В на-туре  | В сухих веществ-вах | В на-туре   | В сухих веществ-вах |
| Сахарная помадка . . . . .    | 91   | 100        | 91,000              | 948,8      | 863,4               | 369,3       | 336,0               |
| Кокосовое масло . . . . .     | 100  | 4,5        | 4,500               | 42,7       | 42,7                | 16,6        | 16,6                |
| Виннокаменная кислота . . . . | 98   | 0,6        | 0,600               | 5,7        | 5,7                 | 2,2         | 2,2                 |
| Ананасная эссенция . . . . .  | —    | 0,15       | —                   | 1,5        | —                   | 0,6         | —                   |
| 180 кб. . . . .               | —    | —          | —                   | —          | —                   | —           | —                   |
| Итого . . .                   | 91,0 | 105,25     | 96,100              | 998,7      | 911,8               | 388,7       | 354,8               |

| Рецептура сахарной помадки | %     | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 369,3 кг |                     |
|----------------------------|-------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                            |       | В на-туре  | В сухих веществ-вах | В на-туре  | В сухих веществ-вах | В на-туре   | В сухих веществ-вах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85 | 72         | 71,892              | 726,71     | 725,62              | 268,4       | 268,0               |
| Патока . . . . .           | 78,0  | 24         | 18,72               | 242,24     | 188,95              | 89,4        | 69,7                |
| Итого . . .                | —     | 96         | 90,612              | 968,95     | 914,57              | 357,8       | 337,7               |
| Выход . . . .              | 91,0  | —          | 90,16               | 1 000,0    | 910,0               | 369,3       | 336,0               |





| Рецептура карамель-<br>ной массы | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 609,2 кг   |                                |
|----------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                  |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85                      | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 432,1         | 431,4                          |
| Патока . . . . .                 | 78                         | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 216,1         | 168,6                          |
| Итого . . . . .                  | —                          | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 648,2         | 600,0                          |
| Выход . . . . .                  | 98                         | 141           | 138,16                         | 1 000,0       | 980,0                          | 609,2         | 597,0                          |

### РАСХОД НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | %<br>сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|---------------------------------|-----------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85                 | 706,91   | 705,84               |
| Патока . . . . .                | 78,00                 | 307,72   | 240,02               |
| Кокосовое масло . . . . .       | 100,00                | 16,71    | 16,71                |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98,00                 | 5,9      | 5,83                 |
| Ананасная эссенция . . . . .    | —                     | 2,50     | —                    |
| Итого . . . . .                 | —                     | 1 039,74 | 968,40               |



## «ПОМАДНАЯ» (в сахаре)

Незавернутая карамель плоско-круглой формы или в виде подушечки с помадной начинкой, имеющей лимонный или фруктово-ягодный вкус. Оболочка непрозрачная, обсыпана сахарным песком имеет окраску или цветные жилки, соответствующие вкусу. Карамель отформована на пластиконе или линейно-режущей машине.

1 кг содержат 170—200 шт. карамели.

Влажность карамели 3%—5,5%.

| Рецептура карамели<br>необсыпанной                    | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 901 кг |                     |
|-------------------------------------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-----------|---------------------|
|                                                       |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре | В су-хих веще-ствах |
| Карамельная масса . . . . .                           | 98,0            | 24         | 23,52               | 719,1      | 704,7               | 647,9     | 634,9               |
| Помадная начинка . . . . .                            | 90,0            | 9,5        | 8,55                | 284,6      | 256,2               | 256,4     | 230,8               |
| Лимонная или фруктово-ягод-<br>ная эссенция . . . . . | —               | 0,070      | —                   | 2,1        | —                   | 1,9       | —                   |
| Краска развед. . . . .                                | —               | 0,03       | —                   | 1,0        | —                   | 0,9       | —                   |
| Итого . . . . .                                       | —               | 33,60      | 32,07               | 1 006,8    | 960,9               | 907,1     | 865,7               |
| Выход . . . . .                                       | 95,8            | —          | 31,974              | 1 000,0    | 958,0               | 901,0     | 863,1               |

| Рецептура помадной<br>начинки                               | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 256,4 кг |                     |
|-------------------------------------------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                                                             |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарная помадка . . . . .                                  | 91              | 25         | 22,750              | 982,4      | 893,95              | 251,9       | 229,2               |
| Молочная кислота . . . . .                                  | 50              | 0,4        | 0,200               | 15,7       | 7,85                | 4,0         | 2,0                 |
| Лимонная или фруктово-ягод-<br>ная эссенция 50 кб . . . . . | —               | 0,043      | —                   | 1,7        | —                   | 0,4         | —                   |
| Итого . . . . .                                             | —               | 25,443     | 22,950              | 999,8      | 901,80              | 256,3       | 231,2               |
| Выход . . . . .                                             | 90,0            | —          | 22,904              | 1 000      | 900                 | 256,4       | 230,8               |



| Рецептура сахарной помадки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 251,9 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 72,0       | 71,892            | 726,71     | 725,62            | 183,1       | 182,8             |
| Патока . . . . .           | 78,0            | 24,0       | 18,72             | 242,24     | 188,95            | 61,0        | 47,6              |
| Итого . . . . .            | —               | 96,0       | 90,612            | 968,95     | 914,57            | 244,1       | 230,4             |
| Выход . . . . .            | 91,0            | —          | 90,16             | 1 000,0    | 910,0             | 251,9       | 229,2             |

| Рецептура обсыпки сахаром       | % сухих веществ | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре   | В сухих веществах |
| Необсыпанная карамель . . . . . | 95,8            | 901        | 863,2             |
| Сахар на обсыпку . . . . .      | 99,85           | 95         | 94,8              |
| Сахар в виде сиропа . . . . .   | 99,85           | 7          | 7,0               |
| Итого . . . . .                 | —               | 1 003,0    | 965,0             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 647,9 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 459,5       | 458,8             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 229,8       | 179,3             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 689,3       | 638,1             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 930,0             | 647,9       | 634,9             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                              | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|----------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .               | 99,85           | 746,7    | 745,54            |
| Патока . . . . .                       | 78              | 291,1    | 227,04            |
| Кислота молочная . . . . .             | 50              | 4,0      | 2,0               |
| Лимонная или фруктово-ягодная эссенция | —               | 2,3      | —                 |
| Краска разведенная . . . . .           | —               | 0,9      | —                 |
| Итого . . . . .                        | —               | 1 045,0  | 974,58            |



## «МЕССИНСКАЯ»

Незавернутая карамель овальной формы с глянцем на поверхности и с помадной начинкой. Карамельная оболочка окрашена в розовый и желтый цвет.

1 кг содержит 150—200 шт. карамели.

Влажность карамели 4—5%.

| Рецептура карамели<br>неглянцовой                | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 997,6 кг |                   |
|--------------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                                  |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .                      | 98,0            | 25         | 24,50             | 685,3      | 671,6             | 683,7       | 670,0             |
| Начинка помадная . . . . .                       | 90,0            | 11,6       | 10,44             | 318,0      | 286,2             | 317,2       | 285,5             |
| Эссенция в карамельную массу и начинку . . . . . | —               | 0,120      | —                 | 3,3        | —                 | 3,3         | —                 |
| Виннокаменная кислота . . . . .                  | 98              | 0,090      | 0,09              | 2,2        | 2,2               | 2,2         | 2,2               |
| Краска нафтол разв. . . . .                      | —               | 0,020      | —                 | 0,55       | —                 | 0,54        | —                 |
| Краска амарант « . . . . .                       |                 |            |                   |            |                   |             |                   |
| Итого . . . . .                                  | —               | 36,830     | 35,03             | 1 009,35   | 960,0             | 1 006,94    | 957,7             |
| Выход . . . . .                                  | 95,5            | —          | 34,84             | 1 000,0    | 955               | 997,6       | 954,8             |

| Рецептура помадной начинки     | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 317,2 кг |                   |
|--------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарная помадка . . . . .     | 91              | 40         | 36,4              | 861,7      | 784,1             | 273,3       | 248,7             |
| Мандариновая начинка . . . . . | 84              | 6,5        | 5,46              | 140,0      | 117,6             | 44,4        | 37,3              |
| Молочная кислота . . . . .     | 50              | 0,260      | 0,13              | 5,4        | 2,8               | 1,7         | 0,9               |
| Итого . . . . .                | —               | 46,76      | 41,99             | 1 007,1    | 904,5             | 319,4       | 286,9             |
| Выход . . . . .                | 90,0            | —          | 41,78             | 1 000,0    | 900,0             | 317,2       | 285,5             |



| Рецептура сахарной помадки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 273,3 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 72         | 71,892            | 726,71     | 725,62            | 198,6       | 198,3             |
| Патока . . . . .           | 78,00           | 24         | 18,72             | 242,24     | 188,95            | 66,2        | 51,6              |
| Итого . . . . .            | —               | 96         | 90,612            | 968,95     | 914,57            | 264,8       | 249,9             |
| Выход . . . . .            | 91,0            | —          | 90,16             | 1 000,0    | 910,0             | 273,3       | 248,7             |

| Рецептура мандариновой начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 44,4 кг |                   |
|--------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85           | 100        | 99,85             | 539,04     | 538,23            | 23,9       | 23,9              |
| Патока . . . . .               | 78              | 50         | 39,0              | 269,52     | 210,22            | 12,0       | 9,3               |
| Яблочное пюре . . . . .        | 10              | 105        | 10,5              | 566,0      | 56,6              | 25,1       | 2,5               |
| Припас мандариновый . . . .    | 70              | 7,1        | 4,97              | 38,27      | 26,79             | 1,7        | 1,2               |
| Кислота молочная . . . . .     | 50              | 4,6        | 2,3               | 24,8       | 12,4              | 1,1        | 0,6               |
| Итого . . . . .                | —               | 266,7      | 156,62            | 1 437,63   | 844,24            | 63,8       | 37,5              |
| Выход . . . . .                | 84              | —          | 155,84            | 1 000,0    | 840,0             | 44,        | 37,3              |

| Рецептура глянцево-кармели    | % сухих веществ | На 1 тонну |                   |
|-------------------------------|-----------------|------------|-------------------|
|                               |                 | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамель без глянца . . . . . | 95,5            | 997,6      | 954,8             |
| Сахар в виде сиропа . . . . . | 99,85           | 5,0        | 5,0               |
| Жировой глянец . . . . .      | 100             | 0,4        | 0,4               |
| Талык . . . . .               | 100             | 0,5        | 0,5               |
| Итого . . . . .               | —               | 1 003,5    | 960,7             |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 683,7 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 484,9       | 484,2             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 242,5       | 189,2             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 727,4       | 673,4             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 683,7       | 670,0             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                        | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|----------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85           | 714,07   | 713,0             |
| Патока . . . . .                 | 78              | 320,72   | 250,15            |
| Яблочное пюре . . . . .          | 10              | 25,10    | 2,51              |
| Припас мандариновый . . . . .    | 70              | 1,71     | 1,20              |
| Эссенция . . . . .               | —               | 3,30     | —                 |
| Виннокаменная кислота . . . . .  | 98              | 2,24     | 2,20              |
| Молочная кислота . . . . .       | 50              | 3,00     | 1,50              |
| Воск . . . . .                   | 100             | 0,10     | 0,10              |
| Парафин . . . . .                | 100             | 0,10     | 0,10              |
| Кокосовое масло . . . . .        | 100             | 0,20     | 0,20              |
| Тальк . . . . .                  | 100             | 0,50     | 0,50              |
| Краска амарант разведен. . . . . | —               | 0,27     | —                 |
| » нафтол разв. . . . .           | —               | 0,27     | —                 |
| Итого . . . . .                  | —               | 1 071,58 | 971,46            |



## «БИМ-БОМ» (в какао)

Незавернутая, обсыпанная какао-порошком, карамель в виде шарика с помадной начинкой. Отформована на пластиконе.

1 кг содержит 160—180 шт. карамели.

Влажность карамели 3,5—5%.

| Рецептура необсыпанной карамели | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 947,5 кг |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98              | 24         | 23,520            | 698        | 684,0             | 661,4       | 648,1             |
| Помадная начинка . . . . .      | 91              | 10,5       | 9,555             | 305,4      | 277,9             | 289,4       | 263,3             |
| Эссенция какао 180 кб. . . . .  | —               | 0,153      | —                 | 4,5        | —                 | 4,3         | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 34,653     | 33,075            | 1 007,9    | 961,9             | 955,1       | 911,4             |
| Выход . . . . .                 | 95,9            | —          | 32,976            | 1 000,0    | 959,0             | 947,5       | 908,7             |

  

| Рецептура помадной начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 289,4 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 72         | 71,892            | 726,7      | 725,6             | 210,3       | 210,0             |
| Патока . . . . .           | 78              | 24         | 18,720            | 242,2      | 188,9             | 70,1        | 54,6              |
| Итого . . . . .            | —               | 96         | 90,612            | 968,9      | 914,5             | 280,4       | 264,6             |
| Выход . . . . .            | 91,0            | 99,075     | 90,159            | 1 000,0    | 910,0             | 289,4       | 263,3             |

  

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 661,4 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 469,1       | 468,4             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 234,6       | 183,0             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 703,7       | 651,4             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 661,4       | 648,1             |



| Рецептура обсыпки какао порошком | %     | На 1 тонну |                   |
|----------------------------------|-------|------------|-------------------|
|                                  |       | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамель необсыпанная . . . . .  | 95,9  | 947,5      | 908,7             |
| Какао смесь . . . . .            | 97,0  | 50,0       | 48,5              |
| Сахар в виде сиропа . . . . .    | 99,85 | 6,0        | 6,0               |
| Итого . . . . .                  | —     | 1 003,5    | 963,2             |
| Выход . . . . .                  | 95,9  | 1 000,0    | 959,0             |

| Рецептура какао-смеси    | %     | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 50 кг |                   |
|--------------------------|-------|------------|-------------------|------------|-------------------|----------|-------------------|
|                          |       | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре | В сухих веществах |
| Какао-порошок . . . . .  | 94,0  | 100        | 94,0              | 252,7      | 237,5             | 12,7     | 11,9              |
| Какао велло . . . . .    | 94,0  | 100        | 94,0              | 252,7      | 237,5             | 12,7     | 11,9              |
| Сахарная пудра . . . . . | 99,85 | 200        | 199,7             | 505,4      | 504,7             | 25,3     | 25,3              |
| Итого . . . . .          | —     | 400        | 387,7             | 1 010,8    | 979,7             | 50,7     | 49,1              |
| Выход . . . . .          | 97,0  | —          | 383,823           | 1 000,0    | 970,0             | 50,0     | 48,5              |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА ТОННУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

| С ы р ь е                | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|--------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . . | 99,85           | 689,1    | 688,0             |
| Сахарная пудра . . . . . | 99,85           | 25,4     | 25,4              |
| Патока . . . . .         | 78              | 305,6    | 238,4             |
| Какао-порошок . . . . .  | 94              | 12,7     | 11,9              |
| Какао велло . . . . .    | 94              | 12,7     | 11,9              |
| Эссенция какао . . . . . | —               | 4,3      | —                 |
| Итого . . . . .          | —               | 1 049,8  | 975,6             |





## «МОРСКАЯ»

Незавенутая, обсыпанная какао-порошком карамель приплюснuto-овальной формы с оболочкой из нетянутой карамельной массы и шоколадно-пломбировочной начинкой. Отформована на пластиконе.

1 кг содержит 180—200 шт. карамели.

Влажность карамели 5—9%.

| Рецептура необсыпанной карамели | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 947,5 кг |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98,0            | 24         | 23,520            | 720,1      | 705,7             | 682,3       | 668,7             |
| Молочная начинка . . . . .      | 91,00           | 1,9        | 1,729             | 57,0       | 51,9              | 54,0        | 49,2              |
| Шоколадный ликер . . . . .      | 85,0            | 7,5        | 6,375             | 225,0      | 191,3             | 213,2       | 181,2             |
| Эссенция какао . . . . .        | —               | 0,157      | —                 | 4,7        | —                 | 4,4         | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 33,557     | 31,624            | 1 006,8    | 948,9             | 953,9       | 899,1             |
| Выход . . . . .                 | 94,6            | —          | 31,53             | 1 000      | 946               | 947,5       | 896,3             |

| Рецептура молочной начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 54,0 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                            |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 100        | 99,85             | 676,2      | 675,2             | 36,5       | 36,5              |
| Патока . . . . .           | 78,0            | 30         | 23,4              | 202,9      | 158,3             | 10,95      | 8,5               |
| Молоко цельное . . . . .   | 12,0            | 100        | 12,0              | 676,2      | 81,2              | 36,55      | 4,4               |
| Итого . . . . .            | —               | 230        | 135,25            | 1 555,3    | 914,7             | 84,0       | 49,4              |
| Выход . . . . .            | 91,0            | —          | 134,58            | 1 000      | 910               | 54,0       | 49,2              |



| Рецептура шоколадного ликера. | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 213,2 кг |                   |
|-------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                               |                 | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре   | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .      | 99,85           | 45,1       | 45,03             | 448,1      | 447,4             | 95,5        | 95,4              |
| Патока . . . . .              | 78,0            | 34,5       | 26,91             | 342,8      | 257,4             | 73,1        | 57,0              |
| Какао тертое . . . . .        | 92,0            | 4,2        | 3,87              | 41,7       | 38,5              | 8,9         | 8,2               |
| Ядро ореховое . . . . .       | 94,0            | 11,0       | 10,34             | 109,3      | 102,7             | 23,3        | 21,9              |
| Итого . . . . .               | —               | 94,8       | 86,15             | 941,9      | 856,0             | 200,8       | 182,5             |
| Выход . . . . .               | 85,0            | —          | 85,55             | 1 000      | 850               | 213,2       | 181,2             |

| Рецептура какао смеси    | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 50 кг  |                   |
|--------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-----------|-------------------|
|                          |                 | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . . | 99,85           | 100        | 99,85             | 505,4      | 504,7             | 25,3      | 25,3              |
| Какао порошок . . . . .  | 94,0            | 50         | 47,0              | 252,7      | 237,55            | 12,6      | 11,85             |
| Какао велло . . . . .    | 94,0            | 50         | 47,0              | 252,7      | 237,55            | 12,6      | 11,85             |
| Итого . . . . .          | —               | 200        | 193,85            | 1 010,8    | 979,8             | 50,5      | 49,0              |
| Выход . . . . .          | 97,0            | —          | —                 | 1 000      | 970               | 50        | 48,5              |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 682,3 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре   | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 483,95      | 483,2             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,0              | 354,7      | 276,7             | 242,0       | 188,8             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064      | 984,9             | 725,95      | 672               |
| Выход . . . . .             | 98,0            | 141        | 138,16            | 1 000      | 980               | 682,3       | 668,7             |



| Рецептура обсыпки какао<br>порошком | % сухих<br>веществ | На 1 тонну |                      |
|-------------------------------------|--------------------|------------|----------------------|
|                                     |                    | В натуре   | В сухих<br>веществах |
| Карамельная масса . . . . .         | 94,6               | 947,5      | 896,3                |
| Какао-смесь . . . . .               | 97,0               | 50,0       | 48,5                 |
| Сахар в виде сиропа . . . . .       | 69,0               | 6,0        | 4,1                  |
| Итого . . . . .                     | —                  | 1 003,5    | 948,9                |
| Выход . . . . .                     | —                  | 1 000      | 945,5                |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|--------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . . | 99,85              | 623,4    | 622,5                |
| Патока . . . . .         | 78,0               | 327,2    | 255,2                |
| Какао тертое . . . . .   | 94                 | 8,9      | 8,2                  |
| Молоко цельное . . . . . | 12                 | 36,7     | 4,4                  |
| Ядро ореховое . . . . .  | 94                 | 23,4     | 21,9                 |
| Эссенция какао . . . . . | —                  | 4,4      | —                    |
| Сахарная пудра . . . . . | 99,85              | 25,4     | 25,4                 |
| Какао порошок . . . . .  | 94                 | 12,7     | 11,9                 |
| Какао велло . . . . .    | 94                 | 12,7     | 11,9                 |
| Итого . . . . .          | —                  | 1 074,8  | 961,4                |

Примечание. Допускается замена какао тертого и ядра—крошками шоколадно-пралиновых сортов.



# КАРАМЕЛЬ С МАРЦИПАНОВЫМИ НАЧИНКАМИ

Рецептура № 1

## «ЗОЛОТАЯ РЫБКА»

Завернутая карамель в виде подушечки с гладкой прозрачной оболочкой и орехово-марципановой начинкой, содержащей вино и ягодные припасы. Отформована на прессе или линейно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги, двенадцати различных рисунков с сюжетами на тему сказки Пушкина «Золотая рыбка».

1 кг содержит 95—110 штук завернутой карамели.  
Влажность карамели 4—6%.

| Рецептура карамели           | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                              |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .  | 98              | 18         | 17,640            | 603,1      | 591,0             |
| Марципановая начинка . . . . | 90              | 12         | 10,800            | 402,0      | 361,8             |
| Ромовая эссенция 90 мл . . . | —               | 0,077      | —                 | 2,6        | —                 |
| Итого . . . . .              | —               | 30,077     | 28,440            | 1 007,7    | 952,8             |
| Выход . . . . .              | 95              | —          | 28,355            | 1 000      | 950               |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 603,1 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 427,8       | 427,1             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39                | 354,7      | 276,7             | 213,9       | 166,9             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064      | 984,9             | 641,7       | 594,0             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980               | 603,1       | 591,0             |



| Рецептура начинки                              | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 402,0 кг |                   |
|------------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                                |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .                       | 99,85           | 54         | 53,919            | 446,0      | 445,3             | 179,3       | 179,0             |
| Патока . . . . .                               | 78              | 20         | 15,600            | 165,2      | 128,9             | 66,4        | 51,8              |
| Малиновый или клубничный припас . . . . .      | 68              | 8          | 5,440             | 66,1       | 44,9              | 26,6        | 18,1              |
| Ядро шпанского ореха терт. с сахаром . . . . . | 96,4            | 19         | 18,316            | 156,9      | 151,3             | 63,1        | 60,8              |
| Сгущенное молоко . . . . .                     | 84              | 18,4       | 15,456            | 152,0      | 127,7             | 61,1        | 51,3              |
| Кокосовое масло . . . . .                      | 100             | 1,0        | 1,000             | 8,3        | 8,3               | 3,3         | 3,3               |
| Вино коньяк . . . . .                          | —               | 3,325      | —                 | 27,5       | —                 | 11,05       | —                 |
| Малиновая эссенц. 150 . . . . .                | —               | 0,128      | —                 | 1,1        | —                 | 0,44        | —                 |
| Краска амарант разв. . . . .                   | —               | 0,12       | —                 | 1,0        | —                 | 0,4         | —                 |
| Итого . . . . .                                | —               | 123,973    | 109,731           | 1 024,1    | 906,4             | 411,69      | 364,3             |
| Выход . . . . .                                | 90              | —          | 108,963           | 1 000      | 900               | 402,0       | 361,8             |

| Рецептура сгущенного молока | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 61,1 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 353,1      | 352,6             | 21,57      | 21,54             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 176,6      | 137,7             | 10,8       | 8,41              |
| Молоко цельное . . . . .    | 13              | 771        | 100,23            | 2 722,6    | 353,9             | 166,35     | 21,62             |
| Итого . . . . .             | —               | 921        | 239,08            | 3 252,3    | 844,2             | 198,72     | 51,57             |
| Выход . . . . .             | 84              | 283,2      | 237,88            | 1 000      | 840               | 61,1       | 51,3              |

| Рецептура ядра шпанского ореха тертого с сахаром | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 63,1 кг |                   |
|--------------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                                  |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Ядро шпанского ореха . . . . .                   | 94              | 60         | 56,40             | 603,4      | 567,2             | 38,1       | 35,8              |
| Сахарная пудра . . . . .                         | 99,85           | 40         | 39,94             | 402,2      | 401,6             | 25,4       | 25,3              |
| Итого . . . . .                                  | —               | 100        | 96,34             | 1 005,6    | 968,8             | 63,5       | 61,1              |
| Выход . . . . .                                  | 96,4            | —          | 95,86             | 1 000      | 964               | 63,1       | 60,8              |



## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                                 | % сух их<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|-------------------------------------------|---------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .                  | 99,85               | 635,17   | 634,21               |
| Сахарная пудра . . . . .                  | 99,85               | 25,51    | 25,51                |
| Патока . . . . .                          | 78                  | 293,59   | 229,00               |
| Молоко цельное . . . . .                  | 13                  | 167,69   | 21,80                |
| Ядро шпанского ореха . . . . .            | 94                  | 38,39    | 36,09                |
| Малиновый или клубничный припас . . . . . | 68                  | 26,84    | 18,25                |
| Кокосовое масло . . . . .                 | 100                 | 3,33     | 3,33                 |
| Вино коньяк . . . . .                     | —                   | 11,05    | —                    |
| Малиновая эссенция . . . . .              | —                   | 0,44     | —                    |
| Ромовая эссенция . . . . .                | —                   | 2,6      | —                    |
| Краска амарант разведенная . . . . .      | —                   | 0,4      | —                    |
| Итого . . . . .                           | —                   | 1 205,01 | 968,19               |

*Рецептура № 2*

### «МАРЦИПАН»

Завернутая карамель удлиненно-овальной формы с орехово-марципановой начинкой розового цвета, содержащей вино и ягодные припасы. Оболочка непрозрачная, розовая с рисунком штампа на поверхности. Карамель отформована на пластиконе с цепями «бон-бон». Завернута в красочную этикетку из парафинированной бумаги, без подвертки.

1 кг содержит 105—120 штук завернутой карамели.  
Влажность карамели 4—6%.

| Рецептура карамели                | % сухих<br>веществ | В заправку |                      | На 1 тонну |                      |
|-----------------------------------|--------------------|------------|----------------------|------------|----------------------|
|                                   |                    | В натуре   | В сухих<br>веществах | В натуре   | В сухих<br>веществах |
| Карамельная масса . . . . .       | 98                 | 18         | 17,640               | 612,8      | 600,5                |
| Марципановая начинка . . . . .    | 90                 | 11,5       | 10,350               | 391,5      | 352,4                |
| Малиновая эссенция 60 мл. . . . . | —                  | 0,051      | —                    | 1,7        | —                    |
| Краска амарант разв. . . . .      | —                  | 0,030      | —                    | 1,0        | —                    |
| Итого . . . . .                   | —                  | 29,581     | 27,990               | 1 007,0    | 952,9                |
| Выход . . . . .                   | 95                 | —          | 27,906               | 1 000      | 950                  |



| Рецептура ядра шпанского<br>ореха тертого<br>с сахаром | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 61,4 кг    |                                |
|--------------------------------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                                        |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Ядро шпанского ореха . . . . .                         | 94                         | 60            | 56,40                          | 603,4         | 567,2                          | 37,0          | 34,8                           |
| Сахарная пудра . . . . .                               | 99,85                      | 40            | 39,94                          | 402,2         | 401,6                          | 24,7          | 24,7                           |
| Итого . . . . .                                        | —                          | 100           | 96,34                          | 1 005,6       | 968,8                          | 61,7          | 59,5                           |
| Выход . . . . .                                        | 96,4                       | —             | 95,86                          | 1 000         | 964                            | 61,4          | 59,2                           |

| Рецептура марципано-<br>вой начинки           | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 391,5 кг   |                                |
|-----------------------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                               |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .                      | 99,85                      | 54            | 53,919                         | 446,0         | 445,3                          | 174,6         | 174,35                         |
| Патока . . . . .                              | 78                         | 20            | 15,600                         | 165,2         | 128,9                          | 64,7          | 50,5                           |
| Малиновый или клубничный<br>припас . . . . .  | 68                         | 8             | 5,440                          | 66,1          | 44,9                           | 25,9          | 17,6                           |
| Ядро шпанского ореха с саха-<br>ром . . . . . | 96,4                       | 19            | 18,316                         | 156,9         | 151,3                          | 61,4          | 59,2                           |
| Сгущенное молоко . . . . .                    | 84                         | 18,4          | 15,456                         | 152,0         | 127,7                          | 59,5          | 50,0                           |
| Кокосовое масло . . . . .                     | 100                        | 1,0           | 1,000                          | 8,3           | 8,3                            | 3,25          | 3,25                           |
| Вино коньяк 3,5 литр. . . . .                 | —                          | 3,325         | —                              | 27,5          | —                              | 10,8          | —                              |
| Малиновая эссенц. 150 мл. . . . .             | —                          | 0,128         | —                              | 1,1           | —                              | 0,43          | —                              |
| Краска амарант. разв. . . . .                 | —                          | 0,12          | —                              | 1,0           | —                              | 0,4           | —                              |
| Итого . . . . .                               | —                          | 123,973       | 109,731                        | 1 024,1       | 906,4                          | 400,98        | 354,9                          |
| Выход . . . . .                               | 90                         | —             | 108,963                        | 1 000         | 900                            | 391,5         | 352,4                          |

| Рецептура сгущенного<br>молока | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 59,5 кг    |                                |
|--------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85                      | 100           | 99,85                          | 353,1         | 352,6                          | 21,0          | 21,0                           |
| Патока . . . . .               | 78                         | 50            | 39,00                          | 176,6         | 137,7                          | 10,5          | 8,2                            |
| Молоко цельное . . . . .       | 13                         | 771           | 100,23                         | 2 722,6       | 353,9                          | 162,0         | 21,05                          |
| Итого . . . . .                | —                          | 921           | 239,08                         | 3 252,3       | 844,2                          | 193,5         | 50,25                          |
| Выход . . . . .                | 84                         | 283,2         | 287,88                         | 1 000         | 840                            | 59,5          | 50                             |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 612,8 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 434,7       | 434,0             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 217,4       | 169,6             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 652,1       | 603,6             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980               | 612,8       | 600,5             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                                 | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|-------------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .                  | 99,85           | 636,84   | 635,88            |
| Сахарная пудра . . . . .                  | 99,85           | 24,86    | 24,86             |
| Патока . . . . .                          | 78              | 294,95   | 229,5             |
| Малиновый или клубничный припас . . . . . | 58              | 26,09    | 17,74             |
| Молоко цельное . . . . .                  | 13              | 163,46   | 21,2              |
| Ядро шпанского ореха . . . . .            | 94              | 37,29    | 35,09             |
| Кокосовое масло . . . . .                 | 100             | 3,31     | 3,31              |
| Вино коньяк . . . . .                     | —               | 10,8     | —                 |
| Малиновая эссенция . . . . .              | —               | 2,13     | —                 |
| Краска амарант. разведен . . . . .        | —               | 1,4      | —                 |
| Итого . . . . .                           | —               | 1 201,13 | 967,58            |





## „РЕКОРД“

Завернутая карамель удлиненно-овальной формы, с белой непрозрачной оболочкой и орехово-марципановой начинкой. Отформована на пластиконе с цепями «бон-бон». Завернута в красочную этикетку из парафинированной бумаги без подвертки.

1 кг содержит 105—120 штук завернутой карамели.  
Влажность карамели 4—6%.

| Рецептура карамели           | %  | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|------------------------------|----|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                              |    | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах |
| Карамельная масса . . . . .  | 98 | 18            | 17,640                    | 612,8         | 600,5                     |
| Марципановая начинка . . . . | 90 | 11,5          | 10,350                    | 391,5         | 352,4                     |
| Ромовая эссенция 60 мл . . . | —  | 0,051         | —                         | 1,7           | —                         |
| Итого . . . . .              | —  | 29 551        | 27,990                    | 1 006,0       | 952,9                     |
| Выход . . . . .              | 95 | —             | 27,906                    | 1 000         | 950                       |

| Рецептура марципа-<br>новой начинки                    | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 391,5 кг   |                                |
|--------------------------------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                                        |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .                               | 99,85 | 54            | 53,919                         | 469,3         | 463,6                          | 183,7         | 183,5                          |
| Патока . . . . .                                       | 78    | 20            | 15,600                         | 173,8         | 135,6                          | 68,0          | 53,1                           |
| Ядро шпанского ореха, тер-<br>того с сахаром . . . . . | 96,4  | 19            | 18,316                         | 165,1         | 159,2                          | 64,6          | 62,3                           |
| Сгущенное молоко . . . . .                             | 84    | 18,4          | 15,456                         | 159,9         | 134,3                          | 62,6          | 52,6                           |
| Кокосовое масло . . . . .                              | 100   | 1,0           | 1,000                          | 8,7           | 8,7                            | 3,4           | 3,4                            |
| Ромовая эссенция 200 мл . .                            | —     | 0,17          | —                              | 1,5           | —                              | 0,6           | —                              |
| Итого . . . . .                                        | —     | 112,570       | 104 291                        | 978,3         | 906,4                          | 382,9         | 354,9                          |
| Выход . . . . .                                        | 90    | —             | 103 561                        | 1 000         | 900                            | 391,5         | 352,4                          |



| Рецептура ядра<br>шпанского ореха,<br>тертого с сахаром | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 64,6 кг    |                                |
|---------------------------------------------------------|-----------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                                         |                       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Ядро шпанского ореха . . . .                            | 94                    | 60            | 56,40                          | 603,4         | 567,2                          | 39,0          | 36,64                          |
| Сахарная пудра . . . . .                                | 99,85                 | 40            | 39,94                          | 402,2         | 401,6                          | 26,0          | 25,95                          |
| Итого . . . .                                           | —                     | 100           | 96,34                          | 1 005,6       | 968,8                          | 65,0          | 62,59                          |
| Выход . . . . .                                         | 96,4                  | —             | 95,86                          | 1 000         | 964                            | 64,6          | 62,29                          |

| Рецептура карамельной<br>массы | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 612,8 кг   |                                |
|--------------------------------|-----------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |                       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85                 | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 434,7         | 434,0                          |
| Патока . . . . .               | 78                    | 50            | 39,0                           | 354,7         | 276,7                          | 217,4         | 169,6                          |
| Итого . . . .                  | —                     | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 652,1         | 603,6                          |
| Выход . . . . .                | 98                    | 141           | 138,16                         | 1 000         | 980                            | 612,8         | 600,6                          |

| Рецептура сгущенного<br>молока | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 62,6 кг    |                                |
|--------------------------------|-----------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |                       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85                 | 100           | 99,85                          | 353,1         | 352,6                          | 22,1          | 22,1                           |
| Патока . . . . .               | 78                    | 50            | 39,00                          | 176,6         | 137,7                          | 11,05         | 8,62                           |
| Молоко цельное . . . . .       | 13                    | 771           | 100,23                         | 2 722,6       | 353,9                          | 170,43        | 22,15                          |
| Итого . . . .                  | —                     | 921           | 239,08                         | 3 252,3       | 844,2                          | 203,58        | 52,87                          |
| Выход . . . . .                | 84                    | 283,2         | 237,88                         | 1 000         | 840                            | 62,6          | 52,6                           |



## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                      | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|--------------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85              | 647,1    | 646,14               |
| Сахарная пудра . . . . .       | 99,85              | 26,16    | 26,16                |
| Патока . . . . .               | 78                 | 298,93   | 233,17               |
| Молоко цельное . . . . .       | 13                 | 171,92   | 22,35                |
| Ядро шпанского ореха . . . . . | 94                 | 39,35    | 36,99                |
| Кокосовое масло . . . . .      | 100                | 3,41     | 3,41                 |
| Ромовая эссенция . . . . .     | —                  | 2,3      | —                    |
| Итого . . . . .                | —                  | 1 189,17 | 963,22               |

*Рецептура № 4*

### „ОРЕХОВАЯ“

Завернутая карамель плоской прямоугольной формы с орехово-марципановой начинкой, содержащей вино. Оболочка непрозрачная золотисто-желтого цвета. Карамель отформована на дисковой машине или на линейно-режущей машине с цепями «лопатка». Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 120—140 штук завернутой карамели.  
Влажность 4—6%.

| Рецептура карамели               | % сухих<br>веществ | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|----------------------------------|--------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                  |                    | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах |
| Карамельная масса . . . . .      | 98                 | 18            | 17,640                    | 611,7         | 599,5                     |
| Марципановая начинка . . . . .   | 90                 | 11,5          | 10,350                    | 390,8         | 351,7                     |
| Ромовая эссенция 60 мл . . . . . | —                  | 0,051         | —                         | 1,7           | —                         |
| Краска жженный сахар . . . . .   | 82                 | 0,06          | 0,049                     | 2,0           | 1,6                       |
| Итого . . . . .                  | —                  | 29,611        | 28,039                    | 1 006,2       | 952,8                     |
| Выход . . . . .                  | 95                 | —             | 27,955                    | 1 000,0       | 950                       |



| Рецептура сгущенного<br>молока | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 62,5 кг    |                               |
|--------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|-------------------------------|
|                                |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ства |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85              | 100           | 99,85                          | 353,1         | 352,6                          | 22,0          | 22,0                          |
| Патока . . . . .               | 78                 | 50            | 39,00                          | 176,6         | 137,7                          | 11,0          | 8,65                          |
| Молоко цельное . . . . .       | 13                 | 771           | 100,23                         | 2 722,6       | 353,9                          | 170,2         | 22,1                          |
| Итого . . . . .                | —                  | 921           | 239,08                         | 3 252,3       | 844,2                          | 203,2         | 52,75                         |
| Выход . . . . .                | 84                 | 283,2         | 237,88                         | 1 000         | 840                            | 62,5          | 52,5                          |

| Рецептура начинки                                   | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 390,8 кг   |                                |
|-----------------------------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                                     |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .                            | 99,85              | 54            | 53,919                         | 469,3         | 463,6                          | 183,4         | 183,1                          |
| Патока . . . . .                                    | 78                 | 20            | 15,600                         | 173,8         | 135,6                          | 67,9          | 53,0                           |
| Ядра шпанского ореха тертого<br>с сахаром . . . . . | 96,4               | 19            | 18,316                         | 165,1         | 159,2                          | 64,5          | 62,2                           |
| Сгущенное молоко . . . . .                          | 84                 | 18,4          | 15,456                         | 159,9         | 134,3                          | 62,5          | 52,5                           |
| Кокосовое масло . . . . .                           | 100                | 1,0           | 1,000                          | 8,7           | 8,7                            | 3,4           | 3,4                            |
| Вино коньяк 3,5 л . . . . .                         | —                  | 3,325         | —                              | 28,9          | —                              | 11,3          | —                              |
| Ромовая эссенция<br>200 мл. . . . .                 | —                  | 0,17          | —                              | 1,5           | —                              | 0,6           | —                              |
| Итого . . . . .                                     | —                  | 115,89        | 104,291                        | 1 007,2       | 906,4                          | 393,6         | 354,2                          |
| Выход . . . . .                                     | 90                 | —             | 103,561                        | 1 000         | 900                            | 390,8         | 351,7                          |

| Рецептура ядра<br>шпанского ореха,<br>тертого с сахаром | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 64,5 кг    |                                |
|---------------------------------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                                         |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Ядро шпанского ореха                                    | 94                 | 60            | 56,40                          | 603,4         | 567,2                          | 38,9          | 36,6                           |
| Сахарная пудра . . . . .                                | 99,85              | 40            | 39,94                          | 402,2         | 401,6                          | 25,9          | 25,9                           |
| Итого . . . . .                                         | —                  | 100           | 96,34                          | 1 005,6       | 968,8                          | 64,8          | 62,5                           |
| Выход . . . . .                                         | 96,4               | —             | 95,86                          | 1 000         | 964                            | 64,5          | 62,2                           |



| Рецептура карамельной<br>массы | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 611,7 кг   |                                |
|--------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85              | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 433,9         | 433,2                          |
| Патока . . . . .               | 78                 | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 217,0         | 169,3                          |
| Итого . . . . .                | —                  | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 650,9         | 602,5                          |
| Выход . . . . .                | 98                 | 141           | 138,16                         | 1 000         | 980                            | 611,7         | 599,5                          |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                      | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|--------------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85              | 647,1    | 646,14               |
| Сахарная пудра . . . . .       | 99,85              | 26,16    | 26,16                |
| Патока . . . . .               | 78                 | 298,93   | 233,17               |
| Ядро шпанского ореха . . . . . | 94                 | 39,35    | 36,99                |
| Молоко цельное . . . . .       | 13                 | 171,92   | 22,35                |
| Кокосовое масло . . . . .      | 100                | 3,41     | 3,41                 |
| Вино коньяк . . . . .          | —                  | 11,3     | —                    |
| Ромовая эссенция . . . . .     | —                  | 2,3      | —                    |
| Итого . . . . .                | —                  | 1 200,47 | 968,22               |



## „ДЕНЬ И НОЧЬ“

Незавернутая карамель в виде шариков с орехово-марципановой начинкой. Оболочка карамели на одной стороне шариков—белая, непрозрачная, на другой коричневая полупрозрачная. Карамель отформована на «китайской» машине. Упакowana в жестяные банки или другую плотную тару, предохраняющую от сырости.

1 кг содержит 180—210 штук карамели.  
Влажность карамели 3—4,5%.

| Рецептура карамели                    | % сухих веществ | На нагрузку |                   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                       |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .           | 98              | 21          | 20,580            | 675,1      | 661,6             |
| Орехово-марципанная начинка . . . . . | 91              | 10          | 9,100             | 321,5      | 292,6             |
| Ромовая эссенция 80 мл . . . . .      | —               | 0,068       | —                 | 2,2        | —                 |
| Сахар в виде жженки . . . . .         | 99,85           | 0,165       | 0,164             | 6,2        | 5,2               |
| Итого . . . . .                       | —               | 31,233      | 29,844            | 1 005,0    | 959,4             |
| Выход . . . . .                       | 95,6            | —           | 29,754            | 1 000      | 956               |

| Рецептура начинки                     | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 321,5 кг |                   |
|---------------------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                       |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .              | 99,85           | 28,0        | 27,958            | 478,6      | 477,9             | 153,87      | 153,64            |
| Патока . . . . .                      | 78              | 10,0        | 7,800             | 170,9      | 133,3             | 54,94       | 42,86             |
| Ядро шпанского ореха тертое . . . . . | 94              | 19,0        | 17,860            | 324,7      | 305,2             | 104,39      | 98,12             |
| Итого . . . . .                       | —               | 57,0        | 53,618            | 974,2      | 916,4             | 313,20      | 294,62            |
| Выход . . . . .                       | 91              | —           | 53,243            | 1 000      | 910               | 321,5       | 292,57            |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 675,1 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100         | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 478,8       | 478,1             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50          | 39                | 354,7      | 276,7             | 239,5       | 186,8             |
| Итого . . . . .             | —               | 150         | 138,85            | 1 064      | 984,9             | 718,3       | 664,9             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141         | 138,16            | 1 000      | 980               | 675,1       | 661,6             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                      | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|--------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85           | 641,56   | 640,62            |
| Патока . . . . .               | 78              | 297,99   | 232,43            |
| Ядро шпанского ореха . . . . . | 94              | 111,12   | 104,46            |
| Ромовая эссенция . . . . .     | —               | 2,2      | —                 |
| Итого . . . . .                | —               | 1 052,87 | 977,51            |

Рецептура № 6

### „С К А З К А“ (с глянцем)

Незавернутая, покрытая глянцем карамель, удлиненно-овальной формы, с полупрозрачной окрашенной в шоколадный цвет оболочкой и ореховой начинкой. Отформована на пластиконе.

1 кг содержит 145—160 штук карамели.

Влажность карамели 3—5%.

| Рецептура карамели не гляцовой         | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 997,6 кг |                   |
|----------------------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                        |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .            | 98              | 24          | 23,520            | 708,4      | 694,2             | 706,7       | 692,5             |
| Орехово-марципановая начинка . . . . . | 91              | 10          | 9,100             | 295,2      | 268,6             | 294,5       | 268,0             |
| Ванилин . . . . .                      | —               | 0,006       | —                 | 0,18       | —                 | 0,18        | —                 |
| Краска амарант. разв. . . . .          | —               | 0,020       | —                 | 0,6        | —                 | 0,6         | —                 |
| Итого . . . . .                        | —               | 34,026      | 32,620            | 1 004,38   | 962,8             | 1 001,98    | 960,5             |
| Выход . . . . .                        | 96              | —           | 32,522            | 1 000      | 960               | 997,6       | 957,8             |



| Рецептура начинки           | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 294,5 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 28          | 27,958            | 478,6      | 477,9             | 140,9       | 140,7             |
| Патока . . . . .            | 78              | 10          | 7,800             | 170,9      | 133,3             | 50,33       |                   |
| Ядро шпанского ореха тертое | 94              | 19          | 17,860            | 324,7      | 305,2             | 95,6        | 39,3              |
|                             |                 |             |                   |            |                   |             | 89,9              |
| Итого . . . . .             | —               | 57          | 53,618            | 974,2      | 916,4             | 286,83      | 269,9             |
| Выход . . . . .             | 91              | —           | 53,243            | 1 000      | 910               | 294,5       | 268,0             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 706,7 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100         | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 501,3       | 500,5             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50          | 39,0              | 354,7      | 276,7             | 250,7       | 195,5             |
| Итого . . . . .             | —               | 150         | 138,85            | 1 064      | 984,9             | 752         | 696,0             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141         | 138,16            | 1 000      | 980               | 706,7       | 692,5             |

| Рецептура глянцево-й карамели | % сухих веществ | На 1 тонну |                   |
|-------------------------------|-----------------|------------|-------------------|
|                               |                 | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамель без глянца . . . . . | 96,0            | 997,6      | 957,7             |
| Сахар в виде сиропа . . . . . | 99,85           | 5,0        | 5,0               |
| Жировой глянец . . . . .      | 100             | 0,4        | 0,4               |
| Тальк . . . . .               | 100             | 0,5        | 0,5               |
| Итого . . . . .               | —               | 1 003,5    | 963,6             |
| Выход . . . . .               | 96              | —          | —                 |





| Рецептура глянца          | % сухих веществ | На 1 тонну |                   | На 0,4 кг |                   |
|---------------------------|-----------------|------------|-------------------|-----------|-------------------|
|                           |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре  | В сухих веществах |
| Воск . . . . .            | —               | 250,75     | 250,75            | 0,1       | 0,1               |
| Парафин . . . . .         | —               | 250,75     | 250,75            | 0,1       | 0,1               |
| Кокосовое масло . . . . . | —               | 501,5      | 501,5             | 0,2       | 0,2               |
| Итого . . . . .           | —               | 1.003,0    | 1 003,0           | 0,4       | 0,4               |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                         | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|-----------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .          | 99,85           | 648,91   | 647,94            |
| Патока . . . . .                  | 78              | 301,28   | 235,0             |
| Ядро шпанского ореха . . . . .    | 94              | 100,57   | 94,54             |
| Ванилин . . . . .                 | —               | 0,18     | —                 |
| Краска амарант разведен . . . . . | —               | 0,6      | —                 |
| Тальк . . . . .                   | —               | 0,5      | 0,5               |
| Воск . . . . .                    | —               | 0,1      | 0,1               |
| Парафин . . . . .                 | —               | 0,1      | 0,1               |
| Кокосовое масло . . . . .         | —               | 0,2      | 0,2               |
| Итого . . . . .                   | —               | 1 052,44 | 978,38            |



# КАРАМЕЛЬ С ДВОЙНЫМИ НАЧИНКАМИ

## Рецептура № 1

### «КАРМЕН»

Завернутая карамель удлиненно-овальной формы с непрозрачной белой оболочкой и двойной начинкой: прохладительной и клюквенной. Масляно-сахарная начинка прохладительного вкуса переслоена карамельной массой и располагается венчиком вокруг клюквенной начинки. Карамель отформована на пластиконе. Завернута в красочную этикетку из парафинированной бумаги без подвертки.

1 кг содержит 110—120 штук завернутой карамели.  
Влажность карамели 3—6%.

| Рецептура карамели                                     | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|--------------------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                                        |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .                            | 98              | 18         | 17,640            | 654,4      | 641,3             |
| Прохладительная начинка . .                            | 99,5            | 4,5        | 4,478             | 163,6      | 162,8             |
| Клюквенная начинка . . . . .                           | 84              | 5,0        | 4,200             | 181,8      | 152,7             |
| Лимонная эссенция в карамельную массу . . . . .        | —               | 0,077      | —                 | 2,8        | —                 |
| Ванильная эссенция в клюквенную начинку 25 мл. . . . . | —               | 0,021      | —                 | 0,8        | —                 |
| Итого . . . . .                                        | —               | 27,598     | 26,318            | 1 003,4    | 956,8             |
| Выход . . . . .                                        | 95,4            | —          | 26,239            | 1 000      | 954               |

| Рецептура прохладительной начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 163,6 кг |                   |
|-----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                   |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Масляно-сахарная начинка . .      | 99,9            | 130        | 129,87            | 998        | 997               | 163,3       | 163,1             |
| Лимонная эссенция 650 мл . .      | —               | 0,552      | —                 | 4,2        | —                 | 0,7         | —                 |
| Итого . . . . .                   | —               | 130,552    | 129,87            | 1 002,2    | 997               | 164,0       | 163,1             |
| Выход . . . . .                   | 99,5            | —          | 129,61            | 1 000      | 995               | 163,6       | 162,8             |



| Рецептура масляно-сахарной начинки | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 163,3 кг |                     |
|------------------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                                    |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарная пудра . . . . .           | 99,85           | 90         | 89,87               | 691,6      | 690,6               | 112,94      | 112,7               |
| Кокосовое масло . . . . .          | 100             | 40         | 40,00               | 307,4      | 307,4               | 50,20       | 50,2                |
| Виннокаменная кислота . . . .      | 98              | 0,8        | 0,78                | 6,2        | 6,0                 | 1,01        | 1,0                 |
| Итого . . . . .                    | —               | 130,8      | 130,65              | 1 005,2    | 1 004,0             | 164,15      | 163,9               |
| Выход . . . . .                    | 99,9            | —          | 130,0               | 1 000      | 999                 | 163,3       | 163,1               |

| Рецептура клюквен-ной начинки | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 181,8 кг |                     |
|-------------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                               |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .      | 99,85           | 100        | 99,85               | 555,96     | 555,12              | 101,1       | 100,9               |
| Патока . . . . .              | 78              | 50         | 39                  | 277,98     | 216,82              | 50,5        | 39,4                |
| Пюре яблочное . . . . .       | 10              | 55         | 5,5                 | 305,78     | 30,58               | 55,6        | 5,6                 |
| Пюре клюквенное . . . . .     | 10              | 55         | 5,5                 | 305,78     | 30,58               | 55,6        | 5,6                 |
| Молочная кислота . . . . .    | 50              | 3          | 1,5                 | 16,74      | 8,3                 | 3,0         | 1,5                 |
| Итого . . . . .               | —               | 263        | 151,35              | 1 462,24   | 841,40              | 265,8       | 153,0               |
| Выход . . . . .               | 84              | —          | 151,05              | 1 000,0    | 840,0               | 181,8       | 152,7               |

| Рецептура карамель-ной массы | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 654,4 кг |                     |
|------------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                              |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85           | 100        | 99,85               | 709,3      | 708,2               | 464,2       | 463,5               |
| Патока . . . . .             | 78              | 50         | 39,00               | 354,7      | 276,7               | 232,1       | 181,0               |
| Итого . . . . .              | —               | 150        | 138,85              | 1 064,0    | 984,9               | 696,3       | 644,5               |
| Выход . . . . .              | 98              | 141        | 138,16              | 1 000,0    | 980,0               | 654,4       | 641,3               |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь я                       | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|---------------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85              | 571,95   | 571,09               |
| Сахарная пудра . . . . .        | 99,85              | 113,94   | 113,77               |
| Патока . . . . .                | 78                 | 283,96   | 222,49               |
| Пюре яблочное . . . . .         | 10                 | 56,50    | 5,65                 |
| Пюре клюквенное . . . . .       | 10                 | 56,50    | 5,65                 |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98                 | 1,03     | 1,01                 |
| Молочная кислота . . . . .      | 50                 | 3,04     | 1,52                 |
| Кокосовое масло . . . . .       | 100                | 50,67    | 50,67                |
| Лимонная эссенция . . . . .     | —                  | 3,5      | —                    |
| Ванильная эссенция . . . . .    | —                  | 0,8      | —                    |
| Итого . . . . .                 | —                  | 1 141,89 | 971,85               |

## Рецептура № 2

### С Л И В Я Н К А

Завернутая карамель в виде продолговатой подушечки с гладкой, прозрачной оболочкой зеленого цвета и двойной начинкой: марципановой и ликерной. Марципан переслоен карамельной массой и располагается венчиком вокруг ликерной начинки из чернослива. Карамель отформована на прессе. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 95—115 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 7—8%.

| Рецептура карамели                     | % сухих<br>веществ | На загрузку   |                                | На 1 тонну    |                                |
|----------------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                        |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .            | 98                 | 14            | 13,720                         | 582,5         | 570,9                          |
| Ликерная начинка . . . . .             | 82                 | 8             | 6,560                          | 332,9         | 273,0                          |
| Марципановая начинка . . . . .         | 90                 | 2             | 1,800                          | 83,2          | 74,9                           |
| Виннокаменная кислота . . . . .        | 98                 | 0,1           | 0,098                          | 4,2           | 4,1                            |
| Мараскиновая эссенция 60 кб* . . . . . | —                  | 0,051         | —                              | 2,1           | —                              |
| Краска нафтол разв. . . . .            | —                  | 0,030         | —                              | 1,2           | —                              |
| » индиго » . . . . .                   | —                  | 0,070         | —                              | 2,9           | —                              |
| Итого . . . . .                        | —                  | 24,251        | 22,178                         | 1 009,0       | 922,9                          |
| Выход. . . . .                         | 92                 | —             | 22,111                         | 1 000         | 920                            |



| Рецептура марципано-<br>вой начинки | %     | На загрузку   |                             | На 1 тонну    |                             | На 83,2 кг    |                             |
|-------------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                     |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .            | 99,85 | 6             | 5,991                       | 596,9         | 596,0                       | 49,66         | 49,59                       |
| Патока . . . . .                    | 77    | 2             | 1,560                       | 199           | 155,2                       | 16,56         | 12,91                       |
| Ядро абрикосовой косточки . . . . . | 94    | 1,5           | 1,410                       | 149,2         | 140,2                       | 12,41         | 11,66                       |
| Масло какао . . . . .               | 100   | 0,15          | 0,150                       | 14,9          | 14,9                        | 1,24          | 1,24                        |
| Винный спирт . . . . .              | —     | 0,101         | —                           | 10,0          | —                           | 0,83          | —                           |
| Мараскинов. эссенция . . . . .      | —     | 0,021         | —                           | 2,1           | —                           | 0,17          | —                           |
| Итого . . . . .                     | —     | 9,772         | 9,111                       | 972,1         | 906,3                       | 80,87         | 75,40                       |
| Выход . . . . .                     | 90    | —             | 9,047                       | 1 000         | 900                         | 82,3          | 74,9                        |

| Рецептура ликерной<br>начинки             | %     | На загрузку   |                             | На 1 тонну    |                             | На 332,9 кг   |                             |
|-------------------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                           |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .                  | 99,85 | 18,0          | 17,973                      | 444,2         | 443,5                       | 147,8         | 147,6                       |
| Патока . . . . .                          | 78,0  | 18,0          | 14,04                       | 444,2         | 346,5                       | 147,8         | 115,4                       |
| Пюре из чернослива <sup>1</sup> . . . . . | 10,0  | 15,0          | 1,50                        | 370,2         | 37,0                        | 123,1         | 12,3                        |
| Виннокаменная кислота . . . . .           | 98    | 0,15          | 0,147                       | 3,7           | 3,6                         | 1,2           | 1,2                         |
| Вино Спотыкач . . . . .                   | —     | 3,0           | —                           | 74,2          | —                           | 24,7          | —                           |
| Винный спирт . . . . .                    | —     | 0,9           | —                           | 22,2          | —                           | 7,4           | —                           |
| Краска амарант развед . . . . .           | —     | 0,12          | —                           | 2,96          | —                           | 1,0           | —                           |
| Итого . . . . .                           | —     | 55,17         | 33,66                       | 1 361,66      | 830,6                       | 453,0         | 276,5                       |

| Рецептура карамельной<br>массы | %     | На загрузку   |                             | На 1 тонну    |                             | На 582,5 кг   |                             |
|--------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85 | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 413,17        | 412,5                       |
| Патока . . . . .               | 78    | 50            | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 206,61        | 161,1                       |
| Итого . . . . .                | —     | 150           | 138,85                      | 1 064         | 984,9                       | 619,78        | 573,6                       |
| Выход . . . . .                | 98    | —             | 138 16                      | 1 000         | 980                         | 582,5         | 570,9                       |

<sup>1</sup> Пюре из чернослива см. рецептуру «Спотыкача».



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                           | В сухих<br>веществах | В натуре | %<br>сухих<br>веществ |
|-------------------------------------|----------------------|----------|-----------------------|
| Сахарный песок . . . . .            | 99,85                | 614,30   | 613,37                |
| Патока . . . . .                    | 78                   | 373,30   | 291,17                |
| Ядро абрикосовой косточки . . . . . | 94                   | 12,5     | 11,71                 |
| Чернослив с косточкой . . . . .     | 79                   | 21,60    | 17,07                 |
| Масло какао . . . . .               | 100                  | 1,25     | 1,25                  |
| Виннокаменная кислота . . . . .     | 98                   | 5,42     | 5,33                  |
| Винный спирт . . . . .              | —                    | 8,23     | —                     |
| Мараскиновая эссенция . . . . .     | —                    | 2,27     | —                     |
| Вино Спотыкач . . . . .             | —                    | 24,70    | —                     |
| Краска амарант разв. . . . .        | —                    | 1,0      | —                     |
| » нафтол » . . . . .                | —                    | 1,20     | —                     |
| » индиго » . . . . .                | —                    | 2,90     | —                     |
| И т о г о . . . . .                 | —                    | 1 068,67 | 939,9                 |

## Рецептура № 3

### «ПЯТИСОТНИЦА»

Завернутая карамель в виде плоской подушечки, с гладкой окрашенной тертым какао в шоколадный цвет, оболочкой и двойной начинкой: шоколадной и сбивной. Шоколадная начинка переслоена карамельной массой и располагается венчиком вокруг розовой сбивной начинки, содержащей коньяк. Карамель отформована на прессе. Завернута в парафинированную подвертку и красочную с золотом этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 130—145 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 4—6%.

| Рецептура карамели              | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|---------------------------------|----------------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                 |                            | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98                         | 18            | 17,640                    | 598,97        | 587,00                    |
| Сбивная начинка . . . . .       | 88                         | 10            | 8,800                     | 332,77        | 292,89                    |
| Шоколадная масса . . . . .      | 99                         | 2             | 1,980                     | 66,56         | 65,81                     |
| Масло какао . . . . .           | 100                        | 0,03          | 0,030                     | 1,0           | 1,0                       |
| Тертое какао . . . . .          | 96,5                       | 0,15          | 0,145                     | 4,99          | 4,83                      |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98                         | 0,04          | 0,039                     | 1,3           | 1,30                      |
| Ромовая эссенция . . . . .      | —                          | 0,051         | —                         | 1,7           | —                         |
| Краска амарант разв. . . . .    | —                          | 0,002         | —                         | 0,07          | —                         |
| И т о г о . . . . .             | —                          | 30,273        | 28,634                    | 1 007,36      | 952,83                    |
| Выход . . . . .                 | 95                         | —             | 28,548                    | 1 000         | 950                       |



| Рецептура карамель-<br>ной массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 598,97 кг  |                             |
|----------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                  |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85 | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 424,85        | 424,19                      |
| Патока . . . . .                 | 78    | 50            | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 212,45        | 165,73                      |
| Итого . . . . .                  | —     | 150           | 138,85                      | 1 064         | 984,9                       | 637,30        | 589,92                      |
| Выход . . . . .                  | 98    | —             | 138,16                      | 1 000         | 980                         | 598,97        | 587,00                      |

| Рецептура сбивной<br>начинки         | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 332,77 кг  |                             |
|--------------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                      |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .             | 99,85 | 24            | 23,964                      | 485,5         | 484,8                       | 161,56        | 161,33                      |
| Сахарная пудра . . . . .             | 99,85 | 1             | 0,999                       | 20,2          | 20,2                        | 6,72          | 6,72                        |
| Патока . . . . .                     | 78    | 24            | 18,720                      | 485,5         | 378,7                       | 161,56        | 126,02                      |
| Яичные белки . . . . .               | 15    | 0,5           | 0,075                       | 10,1          | 1,5                         | 3,36          | 0,50                        |
| Виннокаменная кислота . . . . .      | 98    | 0,05          | 0,050                       | 1,0           | 1,0                         | 0,33          | 0,33                        |
| Вино коньяк 2,6 л. . . . .           | —     | 2,5           | —                           | 50,6          | —                           | 16,84         | —                           |
| Ромовая эссенция 170 кб. . . . .     | —     | 0,145         | —                           | 2,9           | —                           | 0,97          | —                           |
| Краска амарант разведенная . . . . . | —     | 0,080         | —                           | 1,6           | —                           | 0,53          | —                           |
| Итого . . . . .                      | —     | 52,275        | 43,808                      | 1 057,4       | 886,2                       | 351,87        | 294,90                      |
| Выход . . . . .                      | 88    | —             | 43,501                      | 1 000         | 880                         | 332,77        | 292,84                      |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | %<br>сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|---------------------------------|-----------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85                 | 592,68   | 591,80               |
| Сахарная пудра , . . . .        | 99,85                 | 6,80     | 6,79                 |
| Патока . . . . .                | 78                    | 378,03   | 294,87               |
| Шоколадная масса . . . . .      | 99                    | 67,27    | 66,60                |
| Масло какао . . . . .           | 100                   | 1,00     | 1,09                 |
| Какао тертое . . . . .          | 96,5                  | 5,05     | 4,87                 |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98                    | 1,68     | 1,64                 |
| Ромовая эссенция . . . . .      | —                     | 2,67     | —                    |
| Яичный белок . . . . .          | 15                    | 3,40     | 0,51                 |
| Вино коньяк . . . . .           | —                     | 16,84    | —                    |
| Краска амарант разв. . . . .    | —                     | 0,60     | —                    |
| И т о г о . . . . .             | —                     | 1 076,69 | 968,17               |

Рецептура № 4

## «З И М А»

Завернутая карамель в виде плоской продолговатой подушечки с непрозрачной белой оболочкой и двойной начинкой: шоколадным кремом и абрикосовым ликером. Шоколадный крем переслоен карамельной массой и располагается венчиком вокруг ликерной начинки.

Карамель отформована на прессе. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 120—140 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 7—9%.

| Рецептура карамели             | %<br>сухих<br>веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|--------------------------------|-----------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                |                       | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .    | 98                    | 20         | 19,600            | 606,7      | 594,6             |
| Шоколадный крем . . . . .      | 78                    | 6,5        | 5,070             | 197,2      | 153,8             |
| Ликерная начинка . . . . .     | 84                    | 6,5        | 5,460             | 197,2      | 165,6             |
| Абрикосовая эссенция . . . . . | —                     | 0,077      | —                 | 2,3        | —                 |
| И т о г о . . . . .            | —                     | 33,077     | 30,130            | 1 003,4    | 914,0             |
| Выход . . . . .                | 91,2                  | —          | 30,070            | 1 070      | 912,0             |





| Рецептура шоколадного<br>крема | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 197,2 кг   |                                |
|--------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сгущенное молоко . . . . .     | 74                         | 20            | 14,800                         | 724,1         | 535,8                          | 142,8         | 105,7                          |
| Сливочное масло . . . . .      | 84                         | 2,5           | 2,100                          | 90,5          | 76                             | 17,8          | 15,0                           |
| Какао-порошок . . . . .        | 96                         | 5             | 4,800                          | 181,0         | 173,8                          | 35,7          | 34,3                           |
| Ванилин . . . . .              | —                          | 0,005         | —                              | 0,2           | —                              | 0,04          | —                              |
| Итого . . . . .                | —                          | 27,505        | 21,700                         | 995,8         | 785,6                          | 196,34        | 155,0                          |
| Выход . . . . .                | 78                         | 27,62         | 21,548                         | 1 000         | 780                            | 197,2         | 153,8                          |

| Рецептура ликерной<br>начинки        | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 197,2 кг   |                                |
|--------------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                      |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Абрикосовый ликер . . . . .          | 87                         | 6,5           | 5,65                           | 966,3         | 840,0                          | 190,50        | 165,6                          |
| Абрикосовая эссенция 46 мл . . . . . | —                          | 0,040         | —                              | 5,9           | —                              | 1,2           | —                              |
| Вино коньяк 250 мл . . . . .         | —                          | 0,200         | —                              | 29,7          | —                              | 5,9           | —                              |
| Итого . . . . .                      | —                          | 6,74          | 5,65                           | 1 001,9       | 840,0                          | 197,6         | 165,6                          |
| Выход . . . . .                      | 84                         | 6,73          | 5,65                           | 1 000         | 840                            | 197,2         | 165,6                          |

| Рецептура абрикосового<br>ликера | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 190,5 кг   |                                |
|----------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                  |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85                      | 100           | 99,85                          | 478,2         | 477,5                          | 91,1          | 91,0                           |
| Патока . . . . .                 | 78                         | 100           | 78                             | 478,2         | 373 0                          | 91,1          | 71,0                           |
| Абрикосовое пюре . . . . .       | 10                         | 50            | 5                              | 239,1         | 23,9                           | 45,5          | 4,5                            |
| Итого . . . . .                  | —                          | 250           | 182,85                         | 1 195,5       | 874,4                          | 227,7         | 166,5                          |
| Выход . . . . .                  | 87,0                       | —             | 181,94                         | 1000          | 870                            | 190,5         | 165,6                          |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 606,7 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 430,3       | 429,7             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 215,2       | 167,9             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 645,5       | 597,6             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980               | 606,7       | 594,6             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                      | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|--------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85           | 528,8    | 528,1             |
| Патока . . . . .               | 78              | 310,6    | 242,3             |
| Абрикосовое пюре . . . . .     | 10              | 46,1     | 4,6               |
| Сгущенное молоко . . . . .     | 74              | 144,8    | 107,2             |
| Сливочное масло . . . . .      | 84              | 18,1     | 18,4              |
| Какао-порошок . . . . .        | 96              | 36,2     | 34,7              |
| Ванилин . . . . .              | —               | 0,04     | —                 |
| Абрикосовая эссенция . . . . . | —               | 3,5      | —                 |
| Вино коньяк . . . . .          | —               | 5,9      | —                 |
| Итого . . . . .                | —               | 1 094,04 | 935,3             |
| Выход . . . . .                | —               | 1 000    | 912,0             |



## «Т Е А»

Завернутая карамель в виде продолговатой, плоской подушечки с непрозрачной, белой оболочкой и двойной начинкой: шоколадно-пралиновой и сахарно-помадной, с лимонным вкусом. Шоколадное пралине переслоено карамельной массой и располагается венчиком вокруг сахарной помадки. Карамель отформована на прессе или на линейно-режущей машине с цепями «лопатка». Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 100—115 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 2,5—4,5%.

| Рецептура карамели                                         | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|------------------------------------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                                            |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .                                | 98   | 25            | 24,500                    | 557,5         | 546,4                     |
| Шоколадно-пралиновая на-<br>чинка . . . . .                | 98   | 10            | 9,800                     | 223,0         | 218,5                     |
| Помадная начинка . . . . .                                 | 91   | 10            | 9,100                     | 223,0         | 202,9                     |
| Ванильная эссенция 100 мл в<br>карамельную массу . . . . . | —    | 0,085         | —                         | 1,9           | —                         |
| Ванилин в орехово-шоколад-<br>ное пралине . . . . .        | —    | 0,003         | —                         | 0,07          | —                         |
| Итого . . . . .                                            | —    | 45,088        | 43,400                    | 1 005,47      | 967,8                     |
| Выход . . . . .                                            | 96,5 | —             | 43,270                    | 1 000         | 965                       |

| Рецептура помадной<br>начинки   | %  | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 223,0 кг   |                                |
|---------------------------------|----|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                 |    | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарная помадка . . . . .      | 91 | 8,5           | 7,735                          | 913,4         | 831,2                          | 203,69        | 185,36                         |
| Лимонная цедра . . . . .        | 70 | 1,0           | 0,700                          | 107,5         | 75,3                           | 23,97         | 16,79                          |
| Виннокаменная кислота . . . .   | 98 | 0,05          | 0,050                          | 5,3           | 5,3                            | 1,18          | 1,18                           |
| Лимонная эссенция 50 куб. . . . | —  | 0,043         | —                              | 4,6           | —                              | 1,02          | —                              |
| Винный спирт 0,5 л. . . . .     | —  | 0,405         | —                              | 43,5          | —                              | 9,70          | —                              |
| Итого . . . . .                 | —  | 9,998         | 8,485                          | 1 074,3       | 911,8                          | 239,56        | 203,33                         |
| Выход . . . . .                 | 91 | —             | 8,468                          | 1 000         | 910                            | 223,0         | 202,93                         |



| Рецептура шоколадно-<br>пралиновой начинки | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 223,0 кг   |                             |
|--------------------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                            |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарная пудра . . . . .                   | 99,85 | 97            | 96,85                       | 582,8         | 581,9                       | 129,96        | 129,76                      |
| Какао-крупка . . . . .                     | 96,5  | 38            | 36,67                       | 228,3         | 220,3                       | 50,91         | 49,13                       |
| Ядро шпанского ореха жареное . . . . .     | 97,5  | 16            | 15,60                       | 96,1          | 93,7                        | 21,43         | 20,89                       |
| Масло-какао . . . . .                      | 100   | 18            | 18,00                       | 108,1         | 108,1                       | 24,11         | 24,11                       |
| Ванилин . . . . .                          | —     | 0,02          | —                           | 0,12          | —                           | 0,03          | —                           |
| Итого . . . . .                            | —     | 169,02        | 167,12                      | 1 015,42      | 1 004,0                     | 226,44        | 223,89                      |
| Выход . . . . .                            | 99    | 223,0         | 164,78                      | 1 000         | 990                         | 223,0         | 220,77                      |

| Рецептура карамельной<br>массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 557,5 кг   |                             |
|--------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85 | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 395,43        | 394,82                      |
| Патока . . . . .               | 78    | 50            | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 197,75        | 154,26                      |
| Итого . . . . .                | —     | 150           | 138,85                      | 1 064         | 984,9                       | 593,18        | 549,08                      |
| Выход . . . . .                | 98    | —             | 138,16                      | 1 000         | 980                         | 557,5         | 546,4                       |

| Рецептура сахарной<br>помадки | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 203,69 кг  |                             |
|-------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                               |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .      | 99,85 | 72            | 71,892                      | 726,71        | 725,62                      | 148,02        | 147,80                      |
| Патока . . . . .              | 78    | 24            | 18,72                       | 242,24        | 188,95                      | 49,34         | 38,49                       |
| Итого . . . . .               | —     | 96            | 90,61                       | 968,95        | 914,57                      | 197,36        | 186,29                      |
| Выход . . . . .               | 91    | —             | 90,61                       | 1 000         | 910                         | 203,69        | 185,30                      |



| Расход сырья на ядро шпанского ореха жареное | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 21,4 кг |                   |
|----------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                              |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Ядро шпанского ореха (продажн.) . . . . .    | 94              | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988 8             | 22,54      | 21,19             |
| Итого . . . . .                              | —               | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 22,54      | 21,19             |
| Выход . . . . .                              | 97,5            | 950,7      | 926,9             | 1 000      | 975               | 21,4       | 20,89             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                          | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .           | 99,85           | 547,37   | 546,55            |
| » пудра . . . . .                  | 99,85           | 130,58   | 130,38            |
| Патока . . . . .                   | 78              | 248,28   | 193,66            |
| Какао-крупка . . . . .             | 96,5            | 51,15    | 49,36             |
| Масло какао . . . . .              | 100             | 24,22    | 24,22             |
| Ядро шпанского ореха (продажное) . | 94              | 22,65    | 21,29             |
| Ванильная эссенция . . . . .       | —               | 1 90     | —                 |
| Ванилин . . . . .                  | —               | 0,10     | —                 |
| Лимонная цедра . . . . .           | 70              | 24,10    | 16,87             |
| Виннокаменная кислота . . . . .    | 98              | 1,28     | 1,25              |
| Лимонная эссенция . . . . .        | —               | 1,02     | —                 |
| Винный спирт . . . . .             | —               | 9,70     | —                 |
| Итого . . . . .                    | —               | 1 062,35 | 983,58            |



## «ФИНЬ-ШАМПАНЬ»

Завернутая карамель в виде подушечки с прозрачной оболочкой и двойной начинкой—шоколадной и ликерной. Шоколадная начинка переслоена карамельной массой и располагается венчиком вокруг ликерной, содержащей коньяк. Карамель отформована на прессе. Завернута в красочный этикет из печатной бумаги с парафинированной подверткой.

1 кг содержит 90—110 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 6—8%.

| Рецептура карамели                     | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|----------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                        |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .            | 98              | 14         | 13,720            | 582,4      | 570,8             |
| Ликерная начинка . . . . .             | 83              | 8          | 6,640             | 332,8      | 276,2             |
| Шоколадно-пралиновая начинка . . . . . | 99              | 2          | 1,980             | 83,2       | 82,4              |
| Виннокислотная кислота . . . . .       | 98              | 0,085      | 0,083             | 3,5        | 3,4               |
| Ванильная эссенция 40 . . . . .        | —               | 0,034      | —                 | 1,4        | —                 |
| Ромовая эссенция 40 . . . . .          | —               | 0,034      | —                 | 1,4        | —                 |
| Итого . . . . .                        | —               | 24,153     | 22,423            | 1 004,7    | 932,8             |
| Выход . . . . .                        | 93              | —          | 22,356            | 1 000      | 930               |

| Рецептура шоколадно-пралиновой начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 83,2 кг |                   |
|----------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                        |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .               | 99,85           | 97         | 96,85             | 582,8      | 581,9             | 48,49      | 48,41             |
| Какао—тертое . . . . .                 | 96,5            | 38         | 36,67             | 228,3      | 220,3             | 18,99      | 18,33             |
| Ядро шпанского ореха жарен. . . . .    | 97,5            | 16         | 15,60             | 96,1       | 93,7              | 8,00       | 7,80              |
| Масло какао . . . . .                  | 100             | 18         | 18,00             | 108,1      | 108,1             | 8,99       | 8,99              |
| Ванилин . . . . .                      | —               | 0,02       | —                 | 0,12       | —                 | 0,01       | —                 |
| Итого . . . . .                        | —               | 169,02     | 167,12            | 1 015,42   | 1 004,0           | 84,48      | 83,53             |
| Выход . . . . .                        | 99              | —          | 164,78            | 1 000      | 990               | 83,2       | 82,4              |



| Рецептура ликерной начинки    | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 332,8 кг |                   |
|-------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                               |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахаро-паточный сироп . . . . | 87              | 80,00      | 69,600            | 954,1      | 830,0             | 317,52      | 276,22            |
| Виннокаменная кислота . . . . | 98              | 0,14       | 0,137             | 1,7        | 1,7               | 0,57        | 0,56              |
| Вино коньяк . . . . .         | —               | 5,8        | —                 | 69,2       | —                 | 23,03       | —                 |
| Краска амарант разв. . . . .  | —               | 0,03       | —                 | 0,4        | —                 | 0,13        | —                 |
| » нафтол » . . . . .          | —               | 0,13       | —                 | 1,6        | —                 | 0,53        | —                 |
| Итого . . . . .               | —               | 86,100     | 69,737            | 1 027,0    | 831,7             | 341,78      | 276,78            |
| Выход . . . . .               | 83              | —          | 69,597            | 1 000      | 830               | 332,8       | 276,22            |

| Расход сырья на ядро шпанского ореха дроблен. | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 8,0 кг |                   |
|-----------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-----------|-------------------|
|                                               |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре  | В сухих веществах |
| Ядро шпанского ореха (продажное) . . . . .    | 94              | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 8,42      | 7,91              |
| Итого . . . . .                               | —               | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 8,42      | 7,91              |
| Выход . . . . .                               | 97,5            | 950,7      | 926,9             | 1 000,0    | 975,0             | 8,0       | 7,80              |

| Рецептура сахаро-паточного сиропа | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 317,52 кг |                   |
|-----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                   |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .          | 99,85           | 100        | 99,85             | 403,2      | 402,6             | 128,02       | 127,83            |
| Патока . . . . .                  | 78              | 150        | 117,00            | 604,8      | 471,8             | 192,93       | 149,83            |
| Итого . . . . .                   | —               | 250        | 216,85            | 1 008,0    | 874,4             | 320,05       | 277,66            |
| Выход . . . . .                   | 87              | 50         | 215,77            | 1 000,0    | 870,0             | 317,52       | 257,37            |



| Рецептура карамель-<br>ной массы | %     | В заправку     |                             | На 1 тонну    |                             | На 582,4 кг   |                             |
|----------------------------------|-------|----------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                  |       | В. на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85 | 100            | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 413,10        | 412,45                      |
| Патока . . . . .                 | 78    | 50             | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 206,58        | 161,15                      |
| Итого . . . . .                  | —     | 150            | 138,85                      | 1 064,0       | 984,9                       | 619,68        | 573,60                      |
| Выход . . . . .                  | 98    | 141            | 138,16                      | 1 000,0       | 980,0                       | 582,4         | 570,8                       |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                       | %<br>сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|---------------------------------|-----------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85                 | 546,83   | 546,01               |
| » пудра . . . . .               | 99,85                 | 48,92    | 48,85                |
| Патока . . . . .                | 78                    | 401,69   | 313,32               |
| Какао-крупка . . . . .          | 96,5                  | 19,17    | 18,50                |
| » масло . . . . .               | 100                   | 9,07     | 9,07                 |
| Ядро шпанского ореха . . . . .  | 94                    | 8,49     | 7,98                 |
| Ванильная эссенция . . . . .    | —                     | 1,40     | —                    |
| Ромовая » . . . . .             | —                     | 1,40     | —                    |
| Ванилин . . . . .               | —                     | 0,01     | —                    |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98                    | 4,08     | 4,00                 |
| Вино коньяк . . . . .           | —                     | 23,03    | —                    |
| Краска амарант разв. . . . .    | —                     | 0,13     | —                    |
| » нафтол » . . . . .            | —                     | 0,53     | —                    |
| Итого . . . . .                 | —                     | 1 064,75 | 947,73               |





## «УКРАИНКА»

Завернутая карамель в виде плоской подушечки с непрозрачной, лилового цвета, оболочкой и двойной начинкой, вишневым ликером и шоколадным пралине. Шоколадное пралине переслоено карамельной массой и располагается венчиком вокруг ликерной начинки.

Карамель отформована на линейно-режущей машине с цепями «лопатка». Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 95—115 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 3,9—5,9%.

| Рецептура карамели                          | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|---------------------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                             |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .                 | 98   | 18            | 17,640                    | 654,8         | 641,7                     |
| Шоколадно-пралиновая на-<br>чинка . . . . . | 98,5 | 4,5           | 4,435                     | 163,7         | 161,2                     |
| Вишнево-ликерная начинка .                  | 83   | 5,0           | 4,150                     | 181,9         | 151,0                     |
| Вишневая эссенция 90, . . . .               | —    | 0,077         | —                         | 2,8           | —                         |
| Краска амарант разв. . . . .                | —    | 0,015         | —                         | 0,6           | —                         |
| » индиго » . . . . .                        | —    | 0,007         | —                         | 0,3           | —                         |
| Итого . . . . .                             | —    | 27,599        | 26,225                    | 1.004,1       | 953,9                     |
| Выход . . . . .                             | 95,1 | —             | 26,144                    | 1.000         | 951                       |

| Рецептура вишнево-<br>ликерной начинки | %  | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 181,9 кг   |                                |
|----------------------------------------|----|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                        |    | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахаро-паточный сироп . . . .          | 87 | 10            | 8,700                          | 537,8         | 467,9                          | 97,8          | 85,1                           |
| Вишневая подварка . . . . .            | 68 | 10            | 6,800                          | 537,8         | 365,9                          | 97,8          | 66,6                           |
| Молочная кислота . . . . .             | 50 | 0,02          | 0,010                          | 1,1           | 0,6                            | 0,2           | 0,1                            |
| Вино запеканка 0,5 л. . . . .          | —  | 0,525         | —                              | 28,2          | —                              | 5,1           | —                              |
| Винный спирт 0,5 . . . . .             | —  | 0,405         | —                              | 21,8          | —                              | 4,0           | —                              |
| Итого . . . . .                        | —  | 20,950        | 15,510                         | 1.126,7       | 834,4                          | 204,9         | 151,8                          |
| Выход . . . . .                        | 83 | —             | 15,432                         | 1.000         | 830                            | 181,9         | 151,0                          |



| Рецептура сахаро-<br>паточного сиропа | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 97,8 кг    |                                |
|---------------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                       |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .              | 99,85                      | 100           | 99,85                          | 403,2         | 402,6                          | 39,4          | 39,4                           |
| Патока . . . . .                      | 78                         | 150           | 117,0                          | 604,8         | 471,8                          | 59,1          | 46,1                           |
| Итого . . . . .                       | —                          | 250           | 216,85                         | 1 008,0       | 874,4                          | 98,5          | 85,5                           |
| Выход . . . . .                       | 87                         | —             | 215,77                         | 1 000,0       | 870,0                          | 97,8          | 85,1                           |

| Расход сырья для ядра<br>абрикосовой косточки<br>жареного | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 71,6 кг    |                                |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                                           |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Ядро абрикосовой косточки<br>(продажное) . . . . .        | 94                         | 1 000         | 940                            | 1 051,9       | 988,8                          | 75,3          | 70,8                           |
| Итого . . . . .                                           | —                          | 1 000         | 940                            | 1 051,9       | 988,8                          | 75,3          | 70,8                           |
| Выход . . . . .                                           | 97,5                       | 950,7         | 926,9                          | 1 000         | 975                            | 71,6          | 69,9                           |

| Рецептура шоколадно-<br>пращиновой начинки     | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 163,7 кг   |                                |
|------------------------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                                |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарная пудра . . . . .                       | 99,85                      | 50            | 49,925                         | 437,5         | 436,8                          | 71,6          | 71,5                           |
| Ядро абрикосовой косточки<br>жареное . . . . . | 97,6                       | 50            | 48,800                         | 437,5         | 427,0                          | 71,6          | 69,9                           |
| Тертое какао . . . . .                         | 96,5                       | 16            | 15,440                         | 140,0         | 135,1                          | 22,9          | 22,1                           |
| Ванилин . . . . .                              | —                          | 0,012         | —                              | 0,1           | —                              | 0,016         | —                              |
| Итого . . . . .                                | —                          | 116,012       | 114,165                        | 1 015,1       | 998,9                          | 166,116       | 163,5                          |
| Выход . . . . .                                | 98,5                       | —             | 112,567                        | 1 000         | 985                            | 163,7         | 161,2                          |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 654,8 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 464,4       | 463,7             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 232,3       | 181,2             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 696,7       | 644,9             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 654,8       | 641,7             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                           | % сухих веществ | В натуре  | В сухих веществах |
|-------------------------------------|-----------------|-----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .            | 99,85           | 508,38    | 507,62            |
| Сахарная пудра . . . . .            | 99,85           | 72,09     | 71,98             |
| Патока . . . . .                    | 78              | 293,36    | 228,82            |
| Ядро абрикосовой косточки . . . . . | 94              | 75,82     | 71,27             |
| Какао-крупка . . . . .              | 96,5            | 23,06     | 22,26             |
| Ванилин . . . . .                   | —               | 0,016     | —                 |
| Вишневая подварка . . . . .         | 68              | 98,60     | 67,05             |
| Молочная кислота . . . . .          | 50              | 0,20      | 0,10              |
| Вино «запеканка» . . . . .          | —               | 5,1       | —                 |
| Винный спирт . . . . .              | —               | 4,0       | —                 |
| Вишневая эссенция . . . . .         | —               | 2,8       | —                 |
| Краска амарант развед. . . . .      | —               | 0,6       | —                 |
| » индиго » . . . . .                | —               | 0,3       | —                 |
| Итого . . . . .                     | —               | 1 084,326 | 969,10            |



## «КУКОЛКА»

Завернутая карамель в виде подушечки с неокрашенной оболочкой и двойной начинкой: шоколадно-пращиновой и яблочной. Шоколадное пралине переслоено карамельной массой и располагается венчиком вокруг яблочной начинки. Карамель отфомована на линейно-режущей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 130—160 шт. завернутой карамели  
Влажность карамели 2,5—5,5%

| Рецептура карамели                     | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|----------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                        |                 | в натуре   | в сухих веществах | В натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .            | 98              | 18         | 17,640            | 655,4      | 642,5             |
| Шоколадно-пращиновая начинка . . . . . | 98,5            | 4,5        | 4,433             | 163,9      | 161,4             |
| Светлая яблочная начинка . . . . .     | 84              | 5,0        | 4,200             | 182,1      | 153,0             |
| Яблочная эссенция 90 мл . . . . .      | —               | 0,077      | —                 | 2,8        | —                 |
| Ванильная эссенция 25 мл . . . . .     | —               | 0,021      | —                 | 0,8        | —                 |
| Итого . . . . .                        | —               | 27,598     | 26,273            | 1 005,0    | 956,9             |
| Выход . . . . .                        | 95,4            | —          | 26,199            | 1 000      | 954               |

| Рецептура светлой яблочной начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 182,1 кг |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                    |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .           | 99,85           | 100        | 99,85             | 557,8      | 557,0             | 101,6       | 101,4             |
| Патока . . . . .                   | 78              | 50         | 39,00             | 278,9      | 217,5             | 50,8        | 39,6              |
| Яблочное пюре . . . . .            | 10              | 105        | 10,50             | 585,7      | 58,6              | 106,7       | 10,7              |
| Молочная кислота . . . . .         | 50              | 3          | 1,50              | 16,7       | 8,3               | 3,0         | 1,5               |
| Итого . . . . .                    | —               | 258        | 150,850           | 1 439,1    | 841,4             | 262,1       | 153,2             |
| Выход . . . . .                    | 84              | —          | 150,593           | 1 000      | 840               | 182,1       | 153,0             |



| Расход сырья на ядро абрикосовой косточки жареное | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 71,7 кг |                   |
|---------------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                                   |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Ядро абрикосовой косточки (продажное) . . . . .   | 94              | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 75,4       | 70,9              |
| Итого . . . . .                                   | —               | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 75,4       | 70,9              |
| Выход . . . . .                                   | 97,5            | 950,7      | 926,9             | 1 000      | 975               | 71,7       | 70,0              |

| Рецептура шоколадно-пралиновой начинки      | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 163,9 кг |                   |
|---------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .                    | 99,85           | 50         | 49,925            | 437,5      | 436,8             | 71,7        | 71,6              |
| Ядро абрикосовой косточки жареное . . . . . | 97,6            | 50         | 48,800            | 437,5      | 427,0             | 71,7        | 70,0              |
| Тертое какао . . . . .                      | 96,5            | 16         | 15,440            | 140,0      | 135,1             | 22,9        | 22,1              |
| Ванилин . . . . .                           | —               | 0,012      | —                 | 0,1        | —                 | 0,016       | —                 |
| Итого . . . . .                             | —               | 116,012    | 114,165           | 1 015,1    | 998,9             | 166,316     | 163,7             |
| Выход . . . . .                             | 98,5            | —          | 112,567           | 1 000      | 985,0             | 163,9       | 161,4             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 655,4 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 464,9       | 464,2             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 232,5       | 181,4             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 697,4       | 645,6             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 655,4       | 642,5             |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь я                          | %<br>сухих<br>веществ | В натуре  | В сухих<br>веществах |
|------------------------------------|-----------------------|-----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .           | 99,85                 | 571,64    | 570,78               |
| Сахарная пудра . . . . .           | 99,85                 | 72,23     | 72,12                |
| Патока . . . . .                   | 78                    | 285,38    | 222,60               |
| Ядро абрикосов. косточки . . . . . | 94                    | 75,97     | 71,41                |
| Какао-крупка . . . . .             | 96,5                  | 23,07     | —                    |
| Ванилин . . . . .                  | —                     | 0,016     | 22,26                |
| Яблочное пюре . . . . .            | 10                    | 107,80    | 10,78                |
| Молочная кислота . . . . .         | 50                    | 3,00      | 1,50                 |
| Яблочная эссенция . . . . .        | —                     | 2,80      | —                    |
| Ванильная эссенция . . . . .       | —                     | 0,8       | —                    |
| Итого . . . . .                    | —                     | 1 142,706 | 971,45               |

Рецептура № 9

## «КРЕМ-ДЕ-КАКАО»

Завернутая карамель в виде плоской подушечки с двойной начинкой: шоколадно-пралиновой и молочно-помадной. Шоколадное пралине переслоено карамельной массой и располагается венчиком вокруг молочной помадки. Оболочка—непрозрачная, белая. Карамель отформована на прессе или на линейно-режущей машине с цепями «лопатка». Завернута в парафинированную подвертку, целлофан и красочную этикетку из печатной бумаги

1 кг содержит 125—140 шт. завернутой карамели

Влажность карамели 2—4%.

| Рецептура карамели                    | %<br>сухих<br>веществ | В заправку |                      | На 1 тонну |                      |
|---------------------------------------|-----------------------|------------|----------------------|------------|----------------------|
|                                       |                       | в натуре   | в сухих<br>веществах | В натуре   | в сухих<br>веществах |
| Карамельная масса . . . . .           | 98                    | 18         | 17,640               | 651,3      | 638,3                |
| Молочная помадка . . . . .            | 91                    | 5          | 4,550                | 180,9      | 164,6                |
| Шоколадно-пралинов. начинка . . . . . | 98,5                  | 4,7        | 4,63                 | 170,1      | 167,5                |
| Сливочное масло . . . . .             | 84                    | 0,08       | 0,067                | 2,9        | 2,4                  |
| Ванилин . . . . .                     | —                     | 0,003      | —                    | 0,11       | —                    |
| Итого . . . . .                       | —                     | 27,783     | 26,887               | 1 005,31   | 972,8                |
| Выход . . . . .                       | 97                    | —          | 26,806               | 1 000      | 970                  |



| Рецептура молочной помадки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 180,9 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85           | 100        | 99,85             | 676,2      | 675,2             | 122,3       | 122,1             |
| Патока . . . . .           | 78              | 30         | 23,40             | 202,9      | 158,3             | 36,7        | 28,6              |
| Молоко цельное . . . . .   | 12              | 100        | 12,00             | 676,2      | 81,1              | 122,3       | 14,7              |
| Итого . . . . .            | —               | 230        | 135,25            | 1 555,3    | 914,6             | 281,3       | 165,4             |
| Выход . . . . .            | 91,0            | —          | 134,574           | 1 000,0    | 910               | 180,9       | 164,6             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 651,3 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 462,0       | 461,3             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 231,0       | 180,2             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 693,0       | 641,5             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 651,3       | 638,3             |

| Расход сырья на ядро абрикосовой косточки жареное | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 74,4 кг |                   |
|---------------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                                   |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Ядро абрикосовое косточки (продажное) . . . . .   | 94              | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 78,3       | 73,6              |
| Итого . . . . .                                   | —               | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 78,3       | 73,6              |
| Выход . . . . .                                   | 97,5            | 950,7      | 926,9             | 1 000      | 975               | 74,4       | 72,6              |



| Рецептура шоколадно-<br>паралиновой начинки   | %<br>сухих<br>веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 170,1 кг |                   |
|-----------------------------------------------|-----------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                               |                       | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .                      | 99,85                 | 50         | 49,925            | 437,5      | 436,8             | 74,4        | 74,3              |
| Ядро абрикосов. косточки<br>жареное . . . . . | 97,6                  | 50         | 48,800            | 437,5      | 427,0             | 74,4        | 72,6              |
| Тертое какао . . . . .                        | 96,5                  | 16         | 15,440            | 140,0      | 135,1             | 23,8        | 23,0              |
| Ванилин . . . . .                             | —                     | 0,012      | —                 | 0,1        | —                 | 0,017       | —                 |
| Итого . . . . .                               | —                     | 116,012    | 114,165           | 1 015,1    | 998,9             | 172,617     | 169,9             |
| Выход . . . . .                               | 98,5                  | —          | 112,567           | 1 000      | 985               | 170,1       | 167,5             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                           | %<br>сухих<br>веществ | В натуре  | В сухих<br>веществах |
|-------------------------------------|-----------------------|-----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .            | 99,85                 | 589,80    | 588,92               |
| Сахарная пудра . . . . .            | 99,85                 | 74,95     | 74,65                |
| Патока . . . . .                    | 78                    | 269,61    | 210,30               |
| Молоко цельное . . . . .            | 12                    | 123,42    | 14,81                |
| Ядро абрикосовой косточки . . . . . | 94                    | 78,86     | 73,94                |
| Какао-крупка . . . . .              | 96,5                  | 24,00     | 23,16                |
| Ванилин . . . . .                   | —                     | 0,127     | —                    |
| Сливочное масло . . . . .           | 84,0                  | 2,88      | 2,42                 |
| Итого . . . . .                     | —                     | 1 163,647 | 988,20               |





## «ЛУНА»

Завернутая карамель плоско-круглой формы с непрозрачной оболочкой и двойной начинкой: шоколадно-пралиновой и черно-смородиновой. Шоколадное пралине переслоено карамельной массой, располагается венчиком вокруг ягодной начинки. Карамель отформована на прессе или на пластиконе с цепями «луна».

Завернута в этикетку из парафинированной бумаги, подложенной целлофаном.

1 кг содержит 95—110 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 3—5.5%.

| Рецептура карамели           | %    | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|------------------------------|------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                              |      | в натуре   | в сухих веществах | В натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .  | 98   | 18         | 17,640            | 655,4      | 642,2             |
| Шокол. пралиновая начинка    | 98,5 | 4,5        | 4,433             | 163,9      | 161,4             |
| Черносмородиновая начинка    | 84   | 5          | 4,200             | 182,1      | 153,0             |
| Черносмородиновая эссенция   | —    | 0,077      | —                 | 2,8        | —                 |
| 90 мл . . . . .              | —    | 0,003      | —                 | 0,1        | —                 |
| Ванилин . . . . .            | —    | 0,020      | —                 | 0,7        | —                 |
| Краска амарант разв. . . . . | —    | 0,020      | —                 | 0,7        | —                 |
| » нафтол разв. . . . .       | —    | 0,020      | —                 | 0,7        | —                 |
| И т о г о . . . . .          | —    | 27,620     | 26,273            | 1 005,7    | 956,6             |
| Выход . . . . .              | 95,4 | —          | 26,199            | 1000       | 954               |

| Рецептура шоколадно-пралиновой начинки      | № сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 163,9 кг |                   |
|---------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .                    | 99,85           | 50         | 49,92             | 437,5      | 436,8             | 71,71       | 71,6              |
| Ядро абрикосовой косточки жареное . . . . . | 97,6            | 50         | 48,80             | 437,5      | 427,0             | 71,71       | 70,0              |
| Тертое какао . . . . .                      | 96,5            | 16         | 15,44             | 140,0      | 135,1             | 22,95       | 22,1              |
| Ванилин . . . . .                           | —               | 0,012      | —                 | 0,1        | —                 | 0,02        | —                 |
| И т о г о . . . . .                         | —               | 116,012    | 114,16            | 1 015,1    | 998,9             | 166,39      | 163,7             |
| Выход . . . . .                             | 98,5            | —          | 112,56            | 1 000,0    | 985               | 163,9       | 161,4             |



| Рецептура черносмородиной начинки | № сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 182,1 кг |                   |
|-----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                   |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .          | 99,85           | 100        | 99,85             | 554,23     | 553,40            | 100,92      | 100,77            |
| Патока . . . . .                  | 78              | 50         | 39,00             | 277,11     | 216,15            | 50,46       | 39,36             |
| Пюре яблочное . . . . .           | 10              | 62         | 6,20              | 343,60     | 34,36             | 62,57       | 6,26              |
| Пюре черносмородиновое . . . . .  | 10              | 49,6       | 4,96              | 274,90     | 27,49             | 50,06       | 5,00              |
| Кислота молочная . . . . .        | 50              | 4,6        | 2,30              | 25,50      | 12,80             | 4,70        | 2,35              |
| Итого . . . . .                   | —               | 266,2      | 152,31            | 1 475,34   | 844,20            | 268,71      | 153,74            |
| Выход . . . . .                   | 84              | —          | 151,56            | 1 000,0    | 840,0             | 182,1       | 153,0             |

| Расход сырья на ядро абрикосовой косточки жареное | № сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 71,71 кг |                   |
|---------------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                                   |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Ядро абрикосовой косточки (продажное) . . . . .   | 94              | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 75,43       | 70,91             |
| Итого . . . . .                                   | —               | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 75,43       | 70,91             |
| Выход . . . . .                                   | 97,5            | —          | 926,9             | 1 000,0    | 975               | 71,71       | 69,91             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 655,4 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 464,88      | 464,15            |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 232,47      | 181,35            |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 697,35      | 645,50            |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 655,4       | 642,2             |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь я                            | %<br>сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|--------------------------------------|-----------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .             | 99,85                 | 571,22   | 570,37               |
| Сахарная пудра . . . . .             | 99,85                 | 72,33    | 72,12                |
| Патока . . . . .                     | 78                    | 285,03   | 222,33               |
| Пюре яблочное . . . . .              | 10,0                  | 63,10    | 6,31                 |
| » черносмородиновое . . . . .        | 10,9                  | 50,30    | 5,03                 |
| Какао тертое . . . . .               | 96,5                  | 23,12    | 22,31                |
| Ядро абрикосовой косточки . . . . .  | 94                    | 75,99    | 71,43                |
| Черносмородиновая эссенция . . . . . | —                     | 2,80     | —                    |
| Ванилин . . . . .                    | —                     | 0,12     | —                    |
| Краска амарант разведенная . . . . . | —                     | 0,70     | —                    |
| » нафтол . . . . .                   | —                     | 0,70     | —                    |
| Молочная кислота . . . . .           | 50                    | 4,74     | 2,37                 |
| Итого . . . . .                      | —                     | 1 150,15 | 972,27               |



# КАРАМЕЛЬ С ПРАЛИНОВЫМИ НАЧИНКАМИ

Рецептура № 1

## «ЗАРЯ»

Завернутая карамель яйцевидной формы с неокрашенной прозрачной оболочкой, имеющей рисунок штампа на поверхности, шоколадно-пралиновой начинкой, переслоенной карамельной массой. Отформована на пластиконе. Завернута в красочную этикетку из парафинированной бумаги без подвѣтки.

1 кг содержит 110—130 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели . . . . . 1,5—3,0%.

| Рецептура карамели                          | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|---------------------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                             |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .                 | 98   | 24            | 23,520                    | 669,6         | 656,2                     |
| Шоколадно-пралиновая на-<br>чинка . . . . . | 98,5 | 12            | 11,820                    | 334,8         | 329,8                     |
| Ванилин . . . . .                           | —    | 0,003         | —                         | 0,1           | —                         |
| Итого . . . . .                             | —    | 36,003        | 35,340                    | 1 004,5       | 986,0                     |
| Выход . . . . .                             | 98,3 | —             | 35,234                    | 1 000         | 983                       |

| Рецептура начинки             | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 334,8 кг   |                                |
|-------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                               |       | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарная пудра . . . . .      | 99,85 | 87            | 86,87                          | 529,2         | 528,4                          | 177,2         | 176,9                          |
| Арахис . . . . .              | 97,5  | 5             | 17,55                          | 109,5         | 106,8                          | 36,7          | 35,7                           |
| Молотая соя жареная . . . . . | 94    | 6             | 4,70                           | 30,4          | 28,6                           | 10,2          | 9,6                            |
| Сливочное масло . . . . .     | 84    | 15            | 5,04                           | 36,5          | 30,7                           | 12,2          | 10,3                           |
| Какао тертое н/с . . . . .    | 96,5  | 15            | 14,48                          | 91,2          | 88,0                           | 30,5          | 29,5                           |
| Какао-вѣлло молотое . . . . . | 94,0  | 21,5          | 14,10                          | 91,2          | 85,7                           | 30,5          | 28,7                           |
| Масло-какао . . . . .         | 100   | 21,5          | 130,8                          | 130,8         | 130,8                          | 43,8          | 43,8                           |
| Ванильная эссенция . . . . .  | —     | 0,09          | —                              | 0,6           | —                              | 0,2           | —                              |
| Итого . . . . .               | —     | 167,59        | 164,24                         | 1 019,4       | 999,0                          | 341,3         | 334,5                          |
| Выход . . . . .               | 98,5  | —             | 161,94                         | 1 000         | 985,0                          | 334,8         | 329,8                          |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 669,6 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 474,9       | 474,2             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 237,5       | 185,3             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 712,4       | 659,5             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 669,6       | 656,2             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                    | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85           | 479,7    | 479,0             |
| Сахарная пудра . . . . .     | 99,85           | 178,2    | 177,9             |
| Патока . . . . .             | 78              | 238,8    | 186,3             |
| Арахис жареный . . . . .     | 97,5            | 36,8     | 35,9              |
| Соя молочная . . . . .       | 94              | 10,3     | 9,7               |
| Сливочное масло . . . . .    | 84              | 12,4     | 10,4              |
| Какао тертое н/с. . . . .    | 96,5            | 30,8     | 29,7              |
| Какаовелла . . . . .         | 94              | 30,7     | 28,9              |
| Какао масло . . . . .        | 100             | 44,0     | 44,0              |
| Ванилин . . . . .            | —               | 0,1      | —                 |
| Ванильная эссенция . . . . . | —               | 0,2      | —                 |
| Итого . . . . .              | —               | 1 062,0  | 1 001,8           |



## «РУД»

Завернутая карамель плоской прямоугольной формы с гладкой оболочкой, окрашенной тертым какао в шоколадный цвет, и шоколадно-пралиновой начинкой с прослойками карамельной массы. Отформована на ручном прессе. Завернута в парафинированную подвертку и многокрасочную этикетку из печатной бумаги с детскими рисунками и стихами, пропагандирующими правила уличного движения.

Карамель продается смесью не менее трех различных рисунков этикеток.

1 кг содержит 48—52 шт. завернутой карамели  
Влажность карамели 1,5—3%.

| Рецептура незавернутой карамели | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                 |                 | в натуре   | в сухих веществах | В натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98              | 12         | 11,760            | 629,6      | 617,0             |
| Шоколадно-пралинов. начинка     | 99              | 7          | 6,930             | 367,3      | 363,6             |
| Тертое какао . . . . .          | 96,5            | 0,125      | 0,121             | 6,6        | 6,4               |
| Ванилич . . . . .               | —               | 0,005      | —                 | 0,250      | —                 |
| Краска амарант. разведеная .    | —               | 0,002      | —                 | 0,1        | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 19,132     | 18,811            | 1 003,85   | 987,0             |
| Выход . . . . .                 | 98,4            | —          | 18,755            | 1 000,0    | 984               |

| Рецептура начинки          | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 367,3 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .   | 99,85           | 97         | 96,85             | 582,8      | 581,9             | 214,06      | 213,73            |
| Какао тертое . . . . .     | 96,5            | 38         | 36,67             | 228,3      | 220,3             | 83,85       | 80,91             |
| Ядро шпанск. ореха жареное | 97,5            | 16         | 15,60             | 96,1       | 93,7              | 35,30       | 34,42             |
| Масло-какао . . . . .      | 100             | 18         | 18,00             | 108,1      | 108,1             | 39,71       | 39,71             |
| Ванилин . . . . .          | —               | 0,02       | —                 | 0,12       | —                 | 0,04        | —                 |
| Итого . . . . .            | —               | 169,02     | 167,12            | 1 015,42   | 1 004,0           | 372,96      | 368,77            |
| Выход . . . . .            | 99              | —          | 164,78            | 1 000 0    | 990,0             | 367,3       | 363,63            |



| Рецептура ядра шпанского<br>ореха жареного      | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 35,30 кг   |                                |
|-------------------------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                                 |                    | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Ядро шпанского ореха (про-<br>дажное) . . . . . | 94                 | 1 000         | 940                            | 1 051,9       | 988,8                          | 37,13         | 34,90                          |
| Итого . . . . .                                 | —                  | 1 000         | 940                            | 1 051,9       | 988,8                          | 37,13         | 34,90                          |
| Выход . . . . .                                 | 97,5               | 950,7         | 926,9                          | 1 000,0       | 975                            | 35,3          | 34,42                          |

| Рецептура карамельной<br>массы | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 629,6 кг   |                                |
|--------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |                    | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85              | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 446,57        | 445,88                         |
| Патока . . . . .               | 78                 | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 223,32        | 174,21                         |
| Итого . . . . .                | —                  | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 669,89        | 620,09                         |
| Выход . . . . .                | 98                 | 141           | 138,16                         | 1 000,0       | 980,0                          | 629,6         | 617,0                          |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                           | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|-------------------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахар песок . . . . .               | 99,85              | 450,45   | 449,78               |
| » пудра . . . . .                   | 99,85              | 215,29   | 214,97               |
| Патока . . . . .                    | 78,0               | 224,64   | 175,22               |
| Какао тертое . . . . .              | 96,5               | 90,99    | 87,81                |
| » масло . . . . .                   | 100,0              | 39,94    | 39,94                |
| Ядро шпанского ореха продажное . .  | 94,0               | 37,40    | 35,10                |
| Ванилин . . . . .                   | —                  | 0,30     | —                    |
| Краска амарант разведеная . . . . . | —                  | 0,10     | —                    |
| Итого . . . . .                     | —                  | 1 059,11 | 1 002,82             |



## «БУРЕВЕСТНИК»

Завернутая карамель в виде плоской подушечки с шоколадно-пралиновой начинкой, прослоенной шоколадной массой.

Оболочка окрашена тертым какао в шоколадный цвет.

Карамель отформована на дисковой машине или линейной-режущей машине с цепями «лопатка». Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги 2-х рисунков. В продаже должна быть карамель с одинаковым рисунком этикетки.

1 кг содержит 120—135 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 1,5—3%.

| Рецептура незавернутой карамели | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                 |                 | в натуре   | в сухих веществах | В натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98              | 26         | 25,480            | 648,3      | 635,3             |
| Шоколадн. пралинов. начинка     | 99              | 14         | 13,860            | 349,1      | 345,6             |
| Тертое какао . . . . .          | 96,5            | 0,25       | 0,241             | 6,2        | 6,0               |
| Ванилин . . . . .               | —               | 0,004      | —                 | 0,1        | —                 |
| Краска амарант. разведеная .    | —               | 0,005      | —                 | 0,1        | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 40,259     | 39,581            | 1 003,8    | 986,9             |
| Выход . . . . .                 | 98,4            | —          | 39,462            | 1 000      | 984               |

| Рецептура начинки                      | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 349,1 кг |                   |
|----------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                        |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .               | 99,85           | 97         | 96,85             | 582,8      | 581,9             | 203,45      | 203,14            |
| Какао тертое . . . . .                 | 96,5            | 38         | 36,67             | 228,3      | 220,3             | 79,70       | 76,91             |
| Ядро шпанского ореха жареное . . . . . | 97,5            | 16         | 15,60             | 96,1       | 93,7              | 33,55       | 32,71             |
| Масло-какао . . . . .                  | 100             | 18         | 18,00             | 108,1      | 108,1             | 37,74       | 37,74             |
| Ванилин . . . . .                      | —               | 0,02       | —                 | 0,12       | —                 | 0,04        | —                 |
| Итого . . . . .                        | —               | 169,02     | 167,12            | 1 015,42   | 1 004,0           | 354,48      | 350,50            |
| Выход . . . . .                        | 99              | —          | 164,78            | 1 000      | 990               | 349,1       | 345,60            |





| Рецептура ядра шпанского<br>ореха жареного      | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 33,55 кг   |                                |
|-------------------------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                                 |                    | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Ядро шпанского ореха (про-<br>дажное) . . . . . | 94                 | 1 000         | 940                            | 1 051,9       | 988,8                          | 35,29         | 33,17                          |
| Итого . . . . .                                 | —                  | 1 000         | 940                            | 1 051,9       | 988,8                          | 35,29         | 33,17                          |
| Выход . . . . .                                 | 97,5               | 950,7         | 926,9                          | 1 000,0       | 975                            | 33,55         | 32,71                          |

| Рецептура карамельной<br>массы | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 648,3 кг   |                                |
|--------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |                    | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85              | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 459,84        | 459,13                         |
| Патока . . . . .               | 78                 | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 229,95        | 179,38                         |
| Итого . . . . .                | —                  | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 689,79        | 638,51                         |
| Выход . . . . .                | 98                 | 141           | 138,16                         | 1 000,0       | 980,0                          | 648,3         | 635,33                         |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                           | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|-------------------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .            | 99,85              | 463,95   | 463,26               |
| Сахарная пудра . . . . .            | 99,85              | 204,68   | 204,37               |
| Патока . . . . .                    | 78,0               | 231,36   | 180,46               |
| Какао тертое . . . . .              | 96,5               | 86,44    | 83,41                |
| » масло . . . . .                   | 100                | 37,96    | 37,96                |
| Ядро шпанского ореха продажное . .  | 94,0               | 35,50    | 33,37                |
| Ванилин . . . . .                   | —                  | 0,14     | —                    |
| Краска арамант разведеная . . . . . | —                  | 0,10     | —                    |
| Итого . . . . .                     | —                  | 1 060,13 | 1 002,83             |



## «ГНОМ»

Завернутая карамель удлиненно-овальной формы с шоколадно-пралиновой начинкой, переслоенной карамельной массой. Оболочка окрашена тертым какао в шоколадный цвет и имеет на поверхности рисунок штампа. Отформована на пластике с цепями «бон-бон». Завернута в этикетку из парафинированной бумаги без подвертки или парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 115—135 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 1,5—3%.

| Рецептура незавернутой карамели | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                 |                 | в натуре   | в сухих веществах | В натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98              | 24         | 23,520            | 667,3      | 653,9             |
| Шоколадно-пралинов. начинка     | 99              | 12         | 11,880            | 333,7      | 330,4             |
| Тертое какао . . . . .          | 96,5            | 0,1        | 0,097             | 2,8        | 2,7               |
| Ванилин . . . . .               | —               | 0,004      | —                 | 0,1        | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 36,104     | 35,497            | 1 003,9    | 987,0             |
| Выход . . . . .                 | 98,4            | —          | 35,390            | 1 000,0    | 984               |

| Рецептура начинки                      | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 333,7 кг |                   |
|----------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                        |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахар пудра . . . . .                  | 99,85           | 97         | 96,85             | 582,8      | 581,9             | 194,48      | 194,18            |
| Какао тертое . . . . .                 | 9               | 38         | 36,67             | 228,3      | 220,3             | 76,18       | 73,51             |
| Ядро шпанского ореха жареное . . . . . | 97,5            | 16         | 15,60             | 96,1       | 93,7              | 32,07       | 31,27             |
| Масло какао . . . . .                  | 100             | 18         | 18,00             | 108,1      | 108,1             | 36,07       | 36,07             |
| Ванилин . . . . .                      | —               | 0,02       | —                 | 0,12       | —                 | 0,04        | —                 |
| Итого . . . . .                        | —               | 169,02     | 167,12            | 1 015,42   | 1 004,0           | 338,84      | 335,03            |
| Выход . . . . .                        | 99              | —          | 164,78            | 1 000,0    | 990               | 333,7       | 330,4             |



| Рецептура ядра шпанского<br>ореха жареного    | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 32,07 кг   |                                |
|-----------------------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                               |                    | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Ядро шпанского ореха про-<br>дажное . . . . . | 94                 | 1 000         | 940                            | 1 051,9       | 988,8                          | 33,73         | 31,71                          |
| Итого . . . . .                               | —                  | 1 000         | 940                            | 1 051,9       | 988,8                          | 33,73         | 31,71                          |
| Выход . . . . .                               | 97,5               | 950,7         | 926,9                          | 1 000,0       | 975                            | 39,07         | 31,27                          |

| Рецептура карамельной<br>массы | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 667,3 кг   |                                |
|--------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |                    | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85              | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 473,32        | 472,58                         |
| Патока . . . . .               | 78                 | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 236,69        | 184,64                         |
| Итого . . . . .                | —                  | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 710,01        | 657,22                         |
| Выход . . . . .                | 98                 | 141           | 138,16                         | 1 000         | 980                            | 667,3         | 653,95                         |

#### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                          | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|------------------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахар песок . . . . .              | 99,85              | 477,55   | 476,84               |
| Сахарная пудра . . . . .           | 99,85              | 195,66   | 195,37               |
| Патока . . . . .                   | 78,00              | 238,17   | 185,77               |
| Какао тертое . . . . .             | 96,5               | 79,45    | 76,67                |
| » масла . . . . .                  | 100                | 36,29    | 36,29                |
| Ядро шпанского ореха продажное . . | 94,0               | 33,93    | 31,90                |
| Ванилин . . . . .                  | —                  | 0,14     | —                    |
| Итого . . . . .                    | —                  | 1 061,19 | 1 002,84             |



## «С И Б И Р Ъ»

Завернутая карамель в виде плоской подушечки с шоколадно—пралиновой начинкой, переслоенной карамельной массой. Оболочка окрашена тертым какао в шоколадный цвет. Карамель отформована на дисковой штампующей машине или на линейно-режущей машине с цепями «лопатка». Завернута в парафинированную подвертку и двух или трех-красочную этикетку из печатной бумаги с разным рисунком. В продаже должна быть карамель с одинаковыми этикетками.

1 кг содержит 120—135 штук завернутой карамели.

Влажность карамели 1,5—3%.

| Рецептура незавернутой карамели         | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-----------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                         |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .             | 98              | 24         | 23,520            | 630,5      | 617,9             |
| Шоколадно-пралинов. начинка А . . . . . | 98,9            | 7          | 6,923             | 183,9      | 181,9             |
| Шоколадно-пралинов. начинка Б . . . . . | 99              | 7          | 6,930             | 183,9      | 182,1             |
| Какао тертое . . . . .                  | 96,5            | 0,2        | 0,193             | 5,3        | 5,1               |
| Ванилин . . . . .                       | —               | 0,004      | —                 | 0,1        | —                 |
| Итого . . . . .                         | —               | 38,204     | 37,566            | 1 003,7    | 987,0             |
| Выход . . . . .                         | 98,4            | —          | 37,453            | 1 000      | 984               |

| Рецептура шоколадно-пралинов. А    | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 183,9 кг |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                    |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .           | 99,85           | 45         | 44,93             | 278,5      | 278,1             | 51,22       | 51,14             |
| Миндаль жарен. с сахаром . . . . . | 99              | 75         | 74,25             | 464,2      | 459,5             | 85,35       | 84,50             |
| Какао тертое . . . . .             | 96,5            | 31         | 29,92             | 191,8      | 185,1             | 35,27       | 34,04             |
| Какао—масло . . . . .              | 100             | 13         | 13,00             | 80,4       | 80,4              | 14,78       | 14,79             |
| Ванилин . . . . .                  | —               | 0,02       | —                 | 0,13       | —                 | 0,02        | —                 |
| Итого . . . . .                    | —               | 164,02     | 162,10            | 1 015,03   | 1 003,1           | 186,64      | 184,47            |
| Выход . . . . .                    | 98,9            | —          | 159,83            | 1 000      | 989               | 183,9       | 181,9             |



| Рецептура миндаля жарен.<br>с сахаром | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 85,35 кг |                   |
|---------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                       |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .              | 99,85           | 200        | 199,7             | 669,4      | 668,4             | 57,13       | 57,05             |
| Подсушенный миндаль . . . . .         | 97,0            | 100        | 97,0              | 334,7      | 324,7             | 28,57       | 27,71             |
| Итого . . . . .                       | —               | 300        | 296,7             | 1 004,1    | 993,1             | 85,70       | 84,76             |
| Выход . . . . .                       | 99              | —          | 295,8             | 1 000      | 990               | 85,35       | 84,50             |

| Рецептура начинки<br>Б (Бон-Бон)     | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 183,9 кг |                   |
|--------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                      |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .             | 99,85           | 97         | 96,85             | 582,8      | 581,9             | 107,18      | 107,01            |
| Какао тертое . . . . .               | 96,5            | 38         | 36,67             | 228,3      | 220,3             | 41,98       | 40,51             |
| Ядро шпанск. ореха жареное . . . . . | 97,5            | 16         | 15,60             | 96,1       | 93,7              | 17,67       | 17,23             |
| Масло какао . . . . .                | 100             | 18         | 18                | 108,1      | 108,1             | 19,88       | 19,88             |
| Ванилин . . . . .                    | —               | 0,02       | —                 | 0,12       | —                 | 0,02        | —                 |
| Итого . . . . .                      | —               | 169,02     | 167,12            | 1 015,42   | 1 004,0           | 186,73      | 184,63            |
| Выход . . . . .                      | 99              | —          | 164,78            | 1 000,0    | 990               | 183,9       | 182,1             |

| Рецептура ядра шпанского ореха жареного         | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 17,67 кг |                   |
|-------------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                                 |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Ядро шпанского ореха (про-<br>дажное) . . . . . | 94              | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 18,59       | 17,47             |
| Итого . . . . .                                 | —               | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 18,59       | 17,47             |
| Выход . . . . .                                 | 97,5            | 950,7      | 926,9             | 1 000      | 975               | 17,67       | 17,23             |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 630,5 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахар песок . . . . .       | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 447,21      | 446,52            |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 223,64      | 174,46            |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 670,85      | 620,98            |
| Выход . . . . .             | 98              | —          | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 630,5       | 617,9             |

| Рецептура миндаля сушенного | % сухих веществ | В заправку |                   | На 28,57 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Миндаль продажный . . . . . | 94              | 1 037,1    | 974,9             | 29,63       | 27,85             |
| Итого . . . . .             | —               | 1 037,1    | 974,9             | 29,63       | 27,85             |
| Выход . . . . .             | 97              | 1 000      | 970               | 28,57       | 27,71             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                          | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахар песок . . . . .              | 99,85           | 508,58   | 507,82            |
| » пудра . . . . .                  | 99,85           | 159,32   | 159,08            |
| Патока . . . . .                   | 78,00           | 224,97   | 175,48            |
| Миндаль . . . . .                  | 94              | 29,64    | 27,87             |
| Какао тертое . . . . .             | 96,5            | 83,02    | 80,11             |
| Масло какао . . . . .              | 100             | 34,87    | 34,87             |
| Ядро шпанского ореха продажное . . | 94              | 18,69    | 17,57             |
| Ванилин . . . . .                  | —               | 0,14     | —                 |
| Итого . . . . .                    | —               | 1 059,23 | 1 002,8           |



## «Ш О К О Л А Д Н А Я»

Завернутая карамель в форме продолговатой подушечки с шоколадно-пращиновой начинкой, пересеченной карамельной массой. Оболочка непрозрачная, гладкая, окрашена тертым какао в шоколадный цвет.

Карамель отформована на линейно-режущей машине.

Завернута в парафинированную подвертку и красочный этикет из печатной бумаги.

1 кг содержит 95—105 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 1,5—3%.

| Рецептура незавернутой карамели     | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                     |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .         | 98              | 21         | 20,580            | 652,6      | 639,5             |
| Шоколадно-пращин. начинка . . . . . | 99              | 11         | 10,890            | 341,8      | 338,4             |
| Какао тертое . . . . .              | 96,5            | 0,3        | 0,290             | 9,3        | 9,0               |
| Ванилин . . . . .                   | —               | 0,004      | —                 | 0,1        | —                 |
| Итого . . . . .                     |                 | 32,304     | 31,760            | 1 003,8    | 986,9             |
| Выход . . . . .                     | 98,4            | —          | 31,665            | 1 000,0    | 984               |

| Рецептура начинки                    | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 341,8 кг |                   |
|--------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                      |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .             | 99,85           | 97         | 96,85             | 582,8      | 581,9             | 199,20      | 198,89            |
| Какао тертое . . . . .               | 96,5            | 38         | 36,67             | 228,3      | 220,3             | 78,03       | 75,30             |
| Ядро шпанск. ореха жареное . . . . . | 97,5            | 16         | 15,60             | 96,1       | 93,7              | 32,85       | 32,03             |
| Масло—какао . . . . .                | 100             | 18         | 18,00             | 108,1      | 108,1             | 36,95       | 36,95             |
| Ванилин . . . . .                    | —               | 0,02       | —                 | 0,12       | —                 | 0,04        | —                 |
| Итого . . . . .                      | —               | 169,02     | 167,12            | 1 015,42   | 1 004,0           | 347,07      | 343,17            |
| Выход . . . . .                      | 99              | —          | 164,78            | 1 000      | 990               | 341,8       | 338,4             |



| Рецептура ядра шпанск.<br>ореха жареного.     | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 32,85      |                                |
|-----------------------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                               |                    | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Ядро шпанск. ореха (про-<br>дажное) . . . . . | 94                 | 1 000         | 940                            | 1 051,9       | 988,8                          | 34,55         | 32,48                          |
| И т о г о . . . . .                           | —                  | 1 000         | 940                            | 1 051,9       | 988,8                          | 34,55         | 32,48                          |
| Выход . . . . .                               | 97,5               | 950,7         | 926,9                          | 1 000,0       | 975                            | 32,85         | 32,03                          |

| Рецептура карамельной<br>массы | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 652,6 кг   |                                |
|--------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |                    | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85              | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 462,89        | 462,17                         |
| Патока . . . . .               | 78                 | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 231,48        | 180,57                         |
| И т о г о . . . . .            | —                  | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 694,37        | 642,74                         |
| Выход . . . . .                | 98                 | 141           | 138,16                         | 1 000,0       | 980,0                          | 652,6         | 639,5                          |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                              | % сухих<br>веществ | в на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах |
|----------------------------------------|--------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .               | 99,85              | 466,82        | 466,12                    |
| » пудра . . . . .                      | 99,85              | 200,31        | 200,01                    |
| Патока . . . . .                       | 78,0               | 232,82        | 181,60                    |
| Какао тертое . . . . .                 | 96,5               | 87,85         | 84,78                     |
| » масло . . . . .                      | 100                | 37,15         | 37,15                     |
| Ядро шпанск. ореха продажное . . . . . | 94,0               | 34,81         | 32,67                     |
| Ванилин . . . . .                      | —                  | 0,14          | —                         |
| И т о г о . . . . .                    | —                  | 1 059,9       | 1 002,33                  |





## «ГУСИНЫЕ ЛАПКИ»

Завернутая карамель удлиненно-овальной формы с непрозрачной розовой оболочкой и шоколадно-пращиновой начинкой, переслоенной карамельной массой.

Завернута в однокрасочную парафинированную этикетку без подвертки или парафинированную подвертку и двухкрасочную этикетку из печатной бумаги.

1 кг содержит 115—130 шт. завернутой карамели.

Влажность готовой карамели 1,5—3%.

| Рецептура незавернутой карамели | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                 |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98              | 24         | 23,520            | 668,7      | 655,3             |
| Шоколадно-пращин. начинка .     | 98,9            | 12         | 11,868            | 334,3      | 330,1             |
| Ванилин . . . . .               | —               | 0,004      | —                 | 0,1        | —                 |
| Краска амарант . . . . .        | —               | 0,015      | —                 | 0,4        | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 36,019     | 35,388            | 1 003,5    | 985,9             |
| Выход . . . . .                 | 98,3            | —          | 35,282            | 1 000      | 983               |

| Рецептура начинки          | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 334,3 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .   | 99,85           | 45         | 44,93             | 278,5      | 278,1             | 93,1        | 93,0              |
| Миндаль жарен. с сахаром . | 99              | 75         | 74,25             | 464,2      | 459,5             | 155,1       | 153,6             |
| Какао тертое . . . . .     | 96,5            | 31         | 29,92             | 191,8      | 185,1             | 64,1        | 61,9              |
| Какао масло . . . . .      | 100             | 13         | 13,00             | 80,4       | 80,4              | 26,9        | 26,9              |
| Ванилин . . . . .          | —               | 0,02       | —                 | 0,13       | —                 | 0,04        | —                 |
| Итого . . . . .            | —               | 164,02     | 162,10            | 1 015,03   | 1 003,1           | 339,24      | 335,4             |
| Выход . . . . .            | 98,9            | —          | 159,83            | 1 000      | 989               | 334,3       | 330,6             |



| Рецептура миндаля жареного с сахаром | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 155,1 кг |                   |
|--------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                      |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .             | 99,85           | 200        | 199,7             | 669,4      | 668,4             | 103,8       | 103,7             |
| Подсушенный миндаль . . . . .        | 97,0            | 100        | 97,0              | 334,7      | 324,7             | 51,9        | 50,4              |
| Итого . . . . .                      | —               | 300        | 296,7             | 1 004,1    | 993,1             | 155,7       | 154,1             |
| Выход . . . . .                      | 99,0            | —          | 295,8             | 1 000      | 990               | 155,1       | 153,6             |

| Рецептура миндаля подсушенного | % сухих веществ | На 1 тонну |                   | На 51,9 кг |                   |
|--------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Миндаль продажный . . . . .    | 94              | 1 037,1    | 974,9             | 53,8       | 50,6              |
| Итого . . . . .                | —               | 1 037,1    | 974,9             | 53,8       | 50,6              |
| Выход . . . . .                | 97              | 1 000      | 970,0             | 51,9       | 50,4              |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 668,7 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 474,3       | 473,6             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 237,2       | 185,0             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 711,5       | 658,6             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 668,7       | 655,3             |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                   | %<br>сухих<br>веществ | в на-<br>туре | в сухих<br>вещест-<br>вах |
|-----------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85                 | 582,94        | 582,07                    |
| Сахарная пудра . . . . .    | 99,85                 | 93,66         | 93,56                     |
| Патока . . . . .            | 78,0                  | 238,49        | 186,02                    |
| Миндаль продажный . . . . . | 94,0                  | 54,15         | 50,84                     |
| Какао тертое . . . . .      | 96,5                  | 64,47         | 62,27                     |
| Какао масло . . . . .       | 100                   | 27,08         | 27,08                     |
| Ванилин . . . . .           | —                     | 0,14          | —                         |
| Краска амарант . . . . .    | —                     | 0,40          | —                         |
| И т о г о . . . . .         | —                     | 1 061,33      | 1 001,84                  |

Рецептура № 8

## «ДИНАМО»

Завернутая карамель плоской круглой формы с шоколадно-пралиновой начинкой, переслоенной карамельной массой. Оболочка неокрашенная, прозрачная с рисунками штампа на поверхности.

Карамель отформована на пластиконе с цепями «луна».

Завернута в однокрасочную этикетку из парафинированной бумаги без подвертки.

1 кг содержит 220—240 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 2,5—3%.

| Рецептура незавернутой<br>карамели | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|------------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                    |      | в на-<br>туре | в сухих<br>вещест-<br>вах | в на-<br>туре | в сухих<br>вещест-<br>вах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98   | 24            | 23,520                    | 668,4         | 655,0                     |
| Шоколадно-пралинов. начинка        | 99   | 12            | 11,880                    | 334,2         | 330,9                     |
| Ванилин . . . . .                  | —    | 0,003         | —                         | 0,1           | —                         |
| Ирисная эссенция 75 кб. см.        | —    | 0,063         | —                         | 1,8           | —                         |
| И т о г о . . . . .                | —    | 36,066        | 35,400                    | 1 004,5       | 985,9                     |
| Выход . . . . .                    | 98,3 | —             | 35,294                    | 1 000         | 983                       |



| Рецептура начинки                  | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 334,2 кг |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                    |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .           | 99,85           | 97         | 96,85             | 582,8      | 581,9             | 194,77      | 194,47            |
| Какао крупка . . . . .             | 96,5            | 38         | 36,67             | 228,3      | 220,3             | 76,30       | 73,62             |
| Ядро шпан. ореха жареное . . . . . | 97,5            | 16         | 15,60             | 96,1       | 93,7              | 32,12       | 31,31             |
| Масло какао . . . . .              | 100             | 18         | 18,00             | 108,1      | 108,1             | 36,13       | 36,13             |
| Ванилин . . . . .                  | —               | 0,02       | —                 | 0,12       | —                 | 0,04        | —                 |
| Итого . . . . .                    | —               | 169,02     | 167,12            | 1 015,42   | 1 004,0           | 339,36      | 335,53            |
| Выход . . . . .                    | 99              | —          | 164,78            | 1 000      | 990               | 334,2       | 330,9             |

| Рецептура ядра шпанского ореха жареного         | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 32,12 кг |                   |
|-------------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                                 |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Ядро шпанского ореха (про-<br>дажное) . . . . . | 94              | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 33,79       | 31,76             |
| Итого . . . . .                                 | —               | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 33,79       | 31,76             |
| Выход . . . . .                                 | 97,5            | 950,7      | 926,9             | 1 000,0    | 975               | 32,12       | 31,32             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 668,4 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 474,10      | 473,36            |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 237,08      | 184,95            |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 711,18      | 658,31            |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,06            | 1 000,0    | 980               | 668,4       | 655,03            |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                                | %<br>сухих<br>веществ | в на-<br>туре | в сухих<br>вещест-<br>вах |
|------------------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|
| Сахар-песок . . . . .                    | 99,85                 | 478,41        | 477,69                    |
| » пудра . . . . .                        | 99,85                 | 195,98        | 195,68                    |
| Патока . . . . .                         | 78,0                  | 238,49        | 186,03                    |
| Какао-крупка . . . . .                   | 96,5                  | 76,75         | 74,07                     |
| » масло . . . . .                        | 100,0                 | 36,35         | 36,35                     |
| Ядро шпанского ореха продажное . . . . . | 94,0                  | 34,0          | 31,96                     |
| Ванилин . . . . .                        | —                     | 0,14          | —                         |
| Ирисная эссенция . . . . .               | —                     | 1,80          | —                         |
| Итого . . . . .                          | —                     | 1 061,92      | 1 001,78                  |

Рецептура № 9

## «П Е Т Е Р»

Завернутая карамель продолговатой овальной формы с шоколадно-пращиновой начинкой. Отформована на пластиконе.

Завернута в красочную этикетку из писчей бумаги и парафинированную подвертку.

1 кг содержит 95—125 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 1—3%.

| Рецептура карамели          | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|-----------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                             |                       | в на-<br>туре | в сухих<br>вещест-<br>вах | в на-<br>туре | в сухих<br>вещест-<br>вах |
| Карамельная масса . . . . . | 98                    | 21            | 20 58                     | 658,21        | 645,0                     |
| Начинка . . . . .           | 98,5                  | 11            | 10,84                     | 344,78        | 339,6                     |
| Ванилин . . . . .           | —                     | 0,004         | —                         | 0,13          | —                         |
| Итого . . . . .             | —                     | 32,004        | 31,42                     | 1 003,12      | 984,6                     |
| Выход . . . . .             | 98,2                  | —             | 31,33                     | 1 000         | 981,6                     |



| Рецептура шоколадно-пралиновой начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 344,8 кг |                   |
|----------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                        |                 | в на-туре  | в сухих веществах | в на-туре  | в сухих веществах | в на-туре   | в сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .               | 99,85           | 50         | 49,92             | 507,9      | 507,1             | 175,1       | 174,8             |
| Какао тертое . . . . .                 | 96,50           | 2          | 3,16              | 243,8      | 235,3             | 84,06       | 81,1              |
| Ядро абрикос. косточ. жарен.           | 97,50           | 24         | 23,40             | 243,8      | 237,7             | 84,06       | 82,0              |
| Сухое молоко . . . . .                 | 93              | 2          | 1,86              | 20,3       | 18,9              | 7,0         | 6,5               |
| Ванилин . . . . .                      | —               | 0,02       | —                 | 0,2        | —                 | 0,07        | —                 |
| о г . . . . .                          | —               | 100,02     | 98,34             | 1 016,0    | 999,0             | 350,29      | 344,4             |
| Выход . . . . .                        | 98,5            | —          | 96,97             | 1 000      | 985,0             | 344,8       | 339,6             |

| Рецептура ядра обрикосовой косточки жареного | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 84 06 кг |                   |
|----------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                              |                 | в на-туре  | в сухих веществах | в на-туре  | в сухих веществах | в на-туре   | в сухих веществах |
| Ядро абрикосовой косточки .                  | 94              | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 88,4        | 83,1              |
| И т о г о . . . . .                          | —               | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 88,4        | 83,1              |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 658,2 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в на-туре  | в сухих веществах | в на-туре  | в сухих веществах | в на-туре   | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 466,9       | 466,1             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39                | 354,7      | 276,7             | 233,5       | 182,1             |
| И т о г о . . . . .         | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 700,4       | 648,2             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980               | 658,2       | 645,0             |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                           | % сухих<br>веществ | в натуре | в сухих<br>веществах |
|-------------------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахар-песок . . . . .               | 99,85              | 471,0    | 470,2                |
| Сахарная пудра . . . . .            | 99,85              | 176,6    | 176,3                |
| Патока . . . . .                    | 78,0               | 235,6    | 183,7                |
| Какао тертое . . . . .              | 96,5               | 84,8     | 81,8                 |
| Ядро абрикосовой косточки . . . . . | 94,0               | 89,2     | 83,1                 |
| Молоко сухое . . . . .              | 93,0               | 7,1      | 6,6                  |
| Ванилин . . . . .                   | —                  | 0,2      | —                    |
| Итого . . . . .                     | —                  | 1 064,5  | 1 001,7              |

Рецептура № 10

## «КРАСНЫЙ ОКТЯБРЬ»

Завернутая карамель в виде плоской подушечки с миндально-пралиновой начинкой, переслойной карамельной массой. Оболочка—гладкая, непрозрачная, розового цвета.

Карамель отформована на прессе. Завернута в многокрасочную с золотом этикетку из печатной бумаги и парафинированную подвертку.

1 кг содержит 95—110 кг завернутой карамели.

Влажность карамели 1—3%.

| Рецептура карамели                  | % сухих<br>веществ | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|-------------------------------------|--------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                     |                    | в на-<br>туре | в сухих<br>вещест-<br>вах | в на-<br>туре | в сухих<br>вещест-<br>вах |
| Карамельная масса . . . . .         | 98                 | 14            | 13,720                    | 610,6         | 598,4                     |
| Начинка . . . . .                   | 99                 | 9             | 8,910                     | 392,5         | 388,6                     |
| Краска амарант разведеная . . . . . | —                  | 0,01          | —                         | 0,4           | —                         |
| Итого . . . . .                     | —                  | 23,01         | 22,630                    | 1 003,5       | 987,0                     |
| Выход . . . . .                     | 98,4               | —             | 22,562                    | 1 000,0       | 984,0                     |



| Рецептура начинки          | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 392,5 кг |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                            |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Миндаль жаренный с сахаром | 99              | 142        | 140,58            | 889,8      | 880,9             | 349,25      | 345,75            |
| Тертое какао               | 96,5            | 10         | 9,65              | 62,7       | 60,5              | 24,61       | 23,75             |
| Кокосовое масло            | 100             | 3          | 3,00              | 18,8       | 18,8              | 7,38        | 7,38              |
| Масло какао                | 100             | 7          | 7,00              | 43,9       | 43,9              | 17,23       | 17,23             |
| Ванилин                    | —               | 0,02       | —                 | 0,13       | —                 | 0,05        | —                 |
| Итого                      | —               | 162,02     | 160,23            | 1 015,33   | 1 004,1           | 398,52      | 394,11            |
| Выход                      | 99              | —          | 157,99            | 1 000      | 990               | 392,5       | 388,6             |

| Рецептура миндаля жаренного с сахаром | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 349,25 кг |                   |
|---------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                       |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре     | в сухих веществах |
| Сахарный песок                        | 99,85           | 200        | 199,7             | 669,4      | 668,4             | 233,79       | 233,44            |
| Подсушенный миндаль                   | 97              | 100        | 97,0              | 334,7      | 324,6             | 116,89       | 113,37            |
| Итого                                 | —               | 300        | 296,7             | 1 004,1    | 993,0             | 350,68       | 346,81            |
| Выход                                 | 99              | —          | 295,8             | 1 000      | 990               | 349,25       | 346,76            |

| Рецептура подсушенного миндаля | % сухих веществ | На 1 тонну |                   | На 116,89 кг |                   |
|--------------------------------|-----------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре     | в сухих веществах |
| Миндаль сырой                  | 94              | 1 037,1    | 974,9             | 121,23       | 113,95            |
| Итого                          | —               | 1 037,1    | 974,9             | 121,23       | 113,95            |
| Выход                          | 97              | 1 000      | 970               | 116,89       | 113,38            |





| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 610,6 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 433,10      | 432,43            |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 216,58      | 168,95            |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 649,68      | 601,38            |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980               | 610,6       | 598,4             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                           | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|-------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахар песок . . . . .               | 99,85           | 671,16   | 670,16            |
| Патока . . . . .                    | 78              | 217,55   | 169,69            |
| Миндаль сырой . . . . .             | 94              | 121,74   | 114,44            |
| Какао тертое . . . . .              | 96,5            | 24,71    | 23,85             |
| » масло . . . . .                   | 100             | 17,30    | 17,30             |
| Масло кокосовое . . . . .           | 100             | 7,40     | 7,40              |
| Ванилин . . . . .                   | —               | 0,05     | —                 |
| Краска амарант разведеная . . . . . | —               | 0,40     | —                 |
| Итого . . . . .                     | —               | 1 060,31 | 1 002,84          |



## «ОМАР»

Завернутая карамель в виде продолговатой подушечки с шоколадно-пращиновой начинкой, переслоенной карамельной массой. Оболочка нежного красного оттенка с темно-красными жилками. Карамель отформована на прессе или на линейно-режущей машине с применением специальных цепей. Завернута в парафинированную подвертку, фольгу или прозрачную пленку и однокрасочную этикетку из парафинированной бумаги или пергамина.

1 кг содержит 125—140 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 2,0%,—3%.

| Рецептура карамели           | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                              |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .  | 98              | 18         | 17,640            | 644,3      | 631,4             |
| Орехово-пращин. начинка . .  | 98,7            | 10         | 9,870             | 357,9      | 353,2             |
| Ванилин . . . . .            | —               | 0,003      | —                 | 0,11       | —                 |
| Краска амарант разведенная . | —               | 0,025      | —                 | 0,9        | —                 |
| » индиго » . . . . .         | —               | 0,005      | —                 | 0,2        | —                 |
| Итого . . . . .              | —               | 28,033     | 27,510            | 1 003,41   | 984,6             |
| Выход . . . . .              | 98,1            | —          | 27,408            | 1 000      | 981               |

| Рецептура начинки           | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 357,9 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .    | 99,85           | 50         | 49,92             | 507,6      | 506,8             | 181,7       | 181,4             |
| Ядро шпанск. ореха жарен. . | 97,5            | 45         | 43,87             | 456,8      | 445,4             | 163,5       | 159,4             |
| Какао тертое . . . . .      | 96,5            | 5          | 4,82              | 50,8       | 48,9              | 18,2        | 17,5              |
| Ванилин . . . . .           | —               | 0,01       | —                 | 0,1        | —                 | 0,04        | —                 |
| Итого . . . . .             | —               | 100,01     | 98,61             | 1 015,1    | 1 001,1           | 363,44      | 358,3             |
| Выход . . . . .             | 98,7            | —          | 97,23             | 1 000      | 987               | 357,9       | 353,2             |



| Рецептура ядра шпанского<br>ореха жареного | % сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 163,5 кг   |                             |
|--------------------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                            |                         | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Ядро продажное . . . . .                   | 94                      | 1 000         | 940                         | 1 051,9       | 988,8                       | 172,0         | 161,7                       |
| Итого . . . . .                            | —                       | 1 000         | 940                         | 1 051,9       | 988,8                       | 172,0         | 161,7                       |
| Выход . . . . .                            | 97,5                    | —             | 926,9                       | 1 000         | 975                         | 163,5         | 159,4                       |

| Рецептура карамельной<br>массы | % сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 644,3 кг   |                             |
|--------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                |                         | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахар песок . . . . .          | 99,85                   | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 457,00        | 456,29                      |
| Патока . . . . .               | 78                      | 50            | 39,00                       | 3,4,7         | 276,7                       | 228,53        | 178,28                      |
| Итого . . . . .                | —                       | 150           | 138,85                      | 1 064         | 984,9                       | 685,53        | 634,57                      |
| Выход . . . . .                | 98                      | 141           | 138,16                      | 1 000         | 980                         | 644,3         | 631,41                      |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                      | % су-<br>хих<br>веществ | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
|--------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------------|
| Сахар песок . . . . .          | 99,85                   | 459,5         | 458,9                       |
| » пудра . . . . .              | 99,85                   | 182,5         | 182,1                       |
| Патока . . . . .               | 78                      | 229,3         | 178,8                       |
| Ядро шпанского ореха . . . . . | 94                      | 172,9         | 162,5                       |
| Какао тертое . . . . .         | 96,5                    | 18,2          | 17,6                        |
| Ванилин . . . . .              | —                       | 0,15          | —                           |
| Краска амарант . . . . .       | —                       | 0,9           | —                           |
| » индиго . . . . .             | —                       | 0,2           | —                           |
| Итого . . . . .                | —                       | 1 063,65      | 999,9                       |



# «ЛИЛИПУТ»

## Рецептура № 12

Завернутая карамель в виде батончика с непрозрачной оболочкой кремового цвета и шоколадно-празиновой начинкой. Отформована на «китайской» машине или машине «франкома».

1 кг содержит 330—400 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 1,5—7,5%.

| Рецептура карамели          | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   |
|-----------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . . | 98              | 21          | 20,58             | 701,8      | 687,8             |
| Начинка . . . . .           | 99              | 9           | 8,91              | 300,8      | 297,8             |
| Жженый сахар . . . . .      | 82              | 0,05        | 0,04              | 1,7        | 1,4               |
| Ванилин . . . . .           | —               | 0,005       | —                 | 0,17       | —                 |
| Итого . . . . .             | —               | 30,055      | 29,53             | 1 004,47   | 987,0             |
| Выход . . . . .             | 98,4            | —           | 29,44             | 1 000      | 984               |

| Рецептура начинки                     | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 1 тонну карамели |                   |
|---------------------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|---------------------|-------------------|
|                                       |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре            | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .              | 99,85           | 100         | 99,85             | 424,5      | 423,9             | 127,7               | 127,5             |
| Тертое какао . . . . .                | 96,5            | 90          | 86,85             | 382,1      | 368,7             | 114,9               | 110,9             |
| Масло какао . . . . .                 | 100             | 30          | 30,00             | 127,4      | 127,4             | 38,3                | 38,3              |
| Молоко высушенное с сахаром . . . . . | 99              | 20          | 19,80             | 84,9       | 84,0              | 25,5                | 25,3              |
| Ванилин . . . . .                     | —               | 0,025       | —                 | 0,1        | —                 | 0,03                | —                 |
| Итого . . . . .                       | —               | 240,025     | 236,50            | 1 019,0    | 1 004             | 306,43              | 302,0             |
| Выход . . . . .                       | 99              | —           | 233,19            | 1 000      | 990               | 300,8               | 297,8             |



| Рецептура молока высушенного с сахаром | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 1 тонну карамели |                   |
|----------------------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|---------------------|-------------------|
|                                        |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре            | В сухих веществах |
| Молоко свежее . . . . .                | 12              | 150         | 18,00             | 1 266,4    | 152,0             | 32,3                | 3,9               |
| Сахарный песок . . . . .               | 99,85           | 100         | 99,85             | 844,3      | 843,0             | 21,5                | 21,5              |
| Итого . . . . .                        | —               | 250         | 117,85            | 2 110,7    | 995,0             | 53,8                | 25,4              |
| Выход . . . . .                        | 99              | —           | 117,26            | 1 000      | 990               | 25,5                | 25,3              |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 1 тонну карамели |                   |
|-----------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|---------------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре            | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100         | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 497,8               | 497,0             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50          | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 248,9               | 194,2             |
| Итого . . . . .             | —               | 150         | 138,85            | 1 064      | 984,9             | 746,7               | 691,2             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141         | 138,16            | 1 000      | 980               | 701,8               | 687,8             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

|                          | % сухих веществ | Сводная рецептура |                   | Расход сырья |                   |
|--------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                          |                 | в натуре          | в сухих веществах | в натуре     | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . . | 99,85           | 648,8             | 647,8             | 654,6        | 653,6             |
| Патока . . . . .         | 78              | 248,9             | 194,2             | 251,1        | 196,0             |
| Тертое какао . . . . .   | 96,5            | 114,9             | 110,9             | 115,9        | 111,9             |
| Масло какао . . . . .    | 100             | 38,3              | 38,3              | 38,6         | 38,6              |
| Молоко свежее . . . . .  | 12              | 32,3              | 3,9               | 32,6         | 3,9               |
| Ванилин . . . . .        | —               | 0,2               | —                 | 0,02         | —                 |
| Итого . . . . .          | —               | 1 083,40          | 995,1             | 1 093,0      | 1 004,0           |



## «ЛОБСТЕР»

Завернутая карамель в виде продолговатой подушечки с шоколадно-пращиновой начинкой, переслоенной карамельной массой. Оболочка непрозрачная, нежного красного оттенка, с темно-красными жилками.

Карамель отформована на прессе или линейно-режущей машине с применением специальных цепей.

Завернута в парафинированную подвертку и многокрасочную этикетку из печатной бумаги или однокрасочную этикетку из парафинированной бумаги, подложенной фольгой.

1 кг содержит 140—160 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 1—2%.

| Рецептура карамели          | %    | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             |
|-----------------------------|------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                             |      | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Карамельная масса . . . . . | 98   | 18            | 17,640                      | 644,3         | 631,4                       |
| Шоколадно—пращин. начинка   | 98,5 | 10            | 9,850                       | 357,9         | 352,5                       |
| Ванилин . . . . .           | —    | 0,003         | —                           | 0,11          | —                           |
| Краска амарант разведеная . | —    | 0,025         | —                           | 0,9           | —                           |
| » индиго » . . . . .        | —    | 0,005         | —                           | 0,2           | —                           |
| Итого . . . . .             | —    | 28,033        | 27,490                      | 1 003,41      | 983,9                       |
| Выход . . . . .             | 98,1 | —             | 27,408                      | 1 000         | 981                         |

| Рецептура карамельной<br>массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 644,3 кг   |                             |
|--------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85 | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 457,0         | 456,29                      |
| Патока . . . . .               | 78    | 50            | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 228,53        | 178,28                      |
| Итого . . . . .                | —     | 150           | 138,85                      | 1 064,0       | 984,9                       | 685,53        | 634,57                      |
| Выход . . . . .                | 98    | —             | 138,16                      | 1 000,0       | 980,0                       | 644,3         | 631,41                      |



| Рецептура начинки            | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 357,9 кг |                   |
|------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                              |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .     | 99,85           | 50,0       | 49,925            | 437,5      | 436,8             | 156,58      | 156,33            |
| Ядро абрикосов. кост. жарен. | 97,6            | 50,0       | 48,800            | 437,5      | 427,0             | 156,58      | 152,82            |
| Тертое какао . . . . .       | 96,5            | 16,0       | 15,440            | 140,0      | 135,1             | 50,11       | 48,35             |
| Ванилин . . . . .            | —               | 0,012      | —                 | 0,1        | —                 | 0,03        | —                 |
| Итого . . . . .              | —               | 116,012    | 114,165           | 1 015,1    | 998,9             | 363,30      | 357,50            |
| Выход . . . . .              | 98,5            | —          | 112,567           | 1 000,0    | 985               | 357,9       | 352,53            |

| Рецептура ядра абрикосов. косточки жарен.       | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 156,58 кг |                   |
|-------------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                                 |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Ядро абрикосовой косточки (продажное) . . . . . | 94              | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 164,71       | 154,83            |
| Итого . . . . .                                 | —               | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 164,71       | 154,83            |
| Выход . . . . .                                 | 97,5            | 950,7      | 926,9             | 1 000,0    | 975               | 156,58       | 152,67            |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                          | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .           | 99,85           | 460,2    | 459,5             |
| » пудра . . . . .                  | 99,85           | 157,2    | 157,0             |
| Патока . . . . .                   | 78              | 229,58   | 179,07            |
| Какао тертое . . . . .             | 96,5            | 50,32    | 48,56             |
| Ядро абрикосов. косточки . . . . . | 94              | 165,42   | 155,5             |
| Ванилин . . . . .                  | —               | 0,14     | —                 |
| Краска араманти разв. . . . .      | —               | 0,90     | —                 |
| » индиго . . . . .                 | —               | 0,20     | —                 |
| Итого . . . . .                    | —               | 1 063,96 | 999,63            |



**«РАДУГА»**

Завернутая карамель в виде плоской призмы с шоколадно-пралиновой начинкой, переслойной карамельной массой. Оболочка непрозрачная, окрашена в шесть равномерно-распределенных полос; розового, голубого и белого цвета. Карамель отформована на пластиконе, завернута в многокрасочную этикетку из печатной бумаги, фольгу и парафинированную подвертку.

1 кг содержит 130—150 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 1,5—1,9%.

Изготавливается по рецептуре «Лобстер» с заменой красок указанных в рецептуре «Лобстер» на «амарант» 0,4, «индиго»—0,3 и «нафтол»—0,3.

## Рецептура № 15

**«НАША МАРКА»**

Завернутая карамель в целлофан с подверткой в перекрутку, завертывается вручную. Форму имеет продолговатую круглую с овальными концами. начинка пралинэ в складку. «Наша марка» вырабатывается на штампующей машине.

| Рецептура карамели          | %    | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   |
|-----------------------------|------|-------------|-------------------|------------|-------------------|
|                             |      | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . . | 98   | 25          | 24,5              | 663,1      | 649,8             |
| Начинка . . . . .           | 99   | 12,5        | 12,38             | 331,6      | 328,3             |
| Какао порошок . . . . .     | 95   | 0,3         | 0,28              | 8          | 7,6               |
| Краска амарант . . . . .    | —    | 0,01        | —                 | 0,27       | —                 |
| Ванилин . . . . .           | —    | 0,006       | —                 | 0,16       | —                 |
| Итого . . . . .             | —    | 37,816      | 37,16             | 1 003,13   | 985,7             |
| Выход . . . . .             | 98,3 | 37,7        | 37,05             | 1 000      | 983               |

| Рецептура карамельной массы | %     | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 633,1 кг |                   |
|-----------------------------|-------|-------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |       | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 100         | 99,85             | 709,3      | 708,3             | 470,3       | 469,6             |
| Патока . . . . .            | 78    | 50          | 39                | 354,7      | 276,6             | 235,2       | 183,4             |
| Итого . . . . .             | —     | 150         | 138,85            | 1 064      | 984,9             | 705,5       | 653,0             |
| Выход . . . . .             | 98,0  | 141         | 138,2             | 1 000      | 980               | 663,1       | 649,8             |





| Рецептура начинки        | % сухих веществ | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   | На 331,6 кг |                   |
|--------------------------|-----------------|-------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                          |                 | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . . | 99,85           | 506         | 505,24            | 513,6      | 512,8             | 170,3       | 170,0             |
| Какао тертое . . . . .   | 96,5            | 221,4       | 213,64            | 224,7      | 216,9             | 74,5        | 72,0              |
| » масло . . . . .        | 100             | 185         | 185               | 187,7      | 187,7             | 62,2        | 62,2              |
| Орех тертый . . . . .    | 98              | 87          | 85,26             | 88,3       | 86,5              | 29,3        | 28,7              |
| Итого . . . . .          | —               | 999,4       | 989,14            | 1 014,3    | 1 003,9           | 336,3       | 332,9             |
| Выход . . . . .          | 99              | 985,14      | 975,29            | 1 000      | 990               | 331,6       | 328,3             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|--------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . . | 99,85           | 472,6    | 471,9             |
| » пудра . . . . .        | 99,85           | 171,1    | 170,8             |
| Патока . . . . .         | 78              | 236,4    | 184,4             |
| Какао тертое . . . . .   | 96,5            | 75,2     | 72,5              |
| » масло . . . . .        | 100             | 62,5     | 62,5              |
| » порошок . . . . .      | 95              | 8        | 7,6               |
| Орех сырой . . . . .     | 94              | 31,0     | 29,1              |
| Ванилин . . . . .        | —               | 0,16     | —                 |
| Краска амарант . . . . . | —               | 0,27     | —                 |
| Итого . . . . .          | —               | 1 057,23 | 998,8             |



## «РАКОВЫЕ ШЕЙКИ»

Завернутая карамель в форме продолговатой подушечки с шоколадно-пращиновой начинкой, переслоенной карамельной массой. Оболочка нежного красного оттенка с темно-красными жилками.

Карамель отформована на прессе или на линейно-режущей машине с применением специальных цепей. Завернута в парафинированную подвертку и красочную с золотом этикетку из печатной бумаги или в этикетку из парафинированной бумаги или пергамина с подложенной фольгой.

1 кг содержит 125—140 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 1,5—3%.

| Рецептура карамели                    | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                       |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .           | 98              | 18         | 17,640            | 644,6      | 631,7             |
| Шоколадно-пращинов. начинка . . . . . | 98,9            | 10         | 9,890             | 358,1      | 354,2             |
| Ванилин . . . . .                     | —               | 0,003      | —                 | 0,1        | —                 |
| Краска амарант разведеная . . . . .   | —               | 0,030      | —                 | 1,1        | —                 |
| Итого . . . . .                       | —               | 28,033     | 27,530            | 1 003,9    | 985,9             |
| Выход . . . . .                       | 96,3            | —          | 27,448            | 1 000      | 983               |

| Рецептура начинки                  | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 358,1 кг |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                    |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .           | 99,85           | 45         | 44,93             | 278,5      | 278,1             | 99,7        | 99,6              |
| Миндаль жарен. с сахаром . . . . . | 99              | 75         | 74,25             | 464,1      | 459,5             | 166,2       | 164,6             |
| Горькое какао . . . . .            | 96,5            | 31         | 29,92             | 191,8      | 185,1             | 68,8        | 66,3              |
| Масло-какао . . . . .              | 100             | 13         | 13,00             | 80,4       | 80,4              | 28,7        | 28,7              |
| Ванилин . . . . .                  | —               | 0,02       | —                 | 0,13       | —                 | 0,04        | —                 |
| Итого . . . . .                    | —               | 164,02     | 162,10            | 1 014,93   | 1 003,1           | 363,44      | 359,2             |
| Выход . . . . .                    | 98,9            | —          | 159,83            | 1 000      | 989               | 358,1       | 354,2             |



| Рецептура миндаля<br>жарен. с сахаром | %<br>сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 166,2 кг   |                                |
|---------------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                       |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Миндаль подсушенный . . . . .         | 97,0                       | 100           | 97,0                           | 334,7         | 324,7                          | 55,6          | 54,0                           |
| Сахарный песок . . . . .              | 99,85                      | 200           | 199,7                          | 669,4         | 668,4                          | 111,3         | 111,1                          |
| Итого . . . . .                       | —                          | 300           | 296,7                          | 1 004,1       | 993,1                          | 166,9         | 165,1                          |
| Выход . . . . .                       | 99,0                       | —             | 295,8                          | 1 000,0       | 990                            | 166,2         | 164,6                          |

| Рецептура миндаля<br>подсушенного | %<br>сухих<br>веществ | На 1 тонну    |                           | На 55,6 кг    |                           |
|-----------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                   |                       | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Миндаль жареный . . . . .         | 94                    | 1 037,1       | 974,9                     | 57,7          | 54,2                      |
| Итого . . . . .                   | —                     | 1 037,1       | 974,9                     | 57,7          | 54,2                      |
| Выход . . . . .                   | 97,0                  | 1 000         | 970                       | 55,6          | 54,0                      |

| Рецептура карамельной<br>массы | %<br>сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 644,6 кг   |                                |
|--------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85                      | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 457,2         | 456,5                          |
| Патока . . . . .               | 78                         | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 228,6         | 178,4                          |
| Итого . . . . .                | —                          | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 685,8         | 634,9                          |
| Выход . . . . .                | 98                         | 141           | 138,16                         | 1 000         | 980                            | 644,6         | 631,7                          |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                   | %<br>сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|-----------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85                 | 573,02        | 572,16                    |
| Патока . . . . .            | 78,0                  | 229,97        | 179,38                    |
| Сахарная пудра . . . . .    | 99,85                 | 100,32        | 100,17                    |
| Миндаль продажный . . . . . | 94,0                  | 58,03         | 54,55                     |
| Какао-крупка . . . . .      | 96,5                  | 69,1          | 66,63                     |
| Какао-масло . . . . .       | 100,0                 | 28,88         | 28,88                     |
| Ванилин . . . . .           | —                     | 0,15          | —                         |
| Краска амарант . . . . .    | —                     | 1,1           | —                         |
| Итого . . . . .             | —                     | 1 060,57      | 1 001,82                  |

## Рецептура № 17

### «Б О Н - Б О Н»

Завернутая карамель с полупрозрачной оболочкой, окрашенной тертым какао в шоколадный цвет, и шоколадно-пралиновой начинкой, прослоенной карамельной массой. Вырабатывается в виде плоской подушечки, отформованной на дисковой машине, или в виде огурчика, отформованного на пластиконе с цепями «бон-бон». Завернута в парафинированную подвертку и этикетку из цветной бумаги с печатью золотой бронзой.

1 кг содержит 120—140 шт. плоской завернутой карамели или 115—120 шт. завернутой карамели, удлиненно-овальной формы.

Влажность карамели 1,5—3%.

| Рецептура незавернутой<br>карамели  | %<br>сухих<br>веществ | В заправку |                           | На 1 тонну |                           |
|-------------------------------------|-----------------------|------------|---------------------------|------------|---------------------------|
|                                     |                       | в натуре   | в сухих<br>веще-<br>ствах | в натуре   | в сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .         | 98                    | 24         | 23,520                    | 633,5      | 620,8                     |
| Шоколадно-пралин. начинка . . . . . | 99                    | 13         | 12,870                    | 343,1      | 339,7                     |
| Какао-тертое . . . . .              | 96,5                  | 1          | 0,965                     | 26,4       | 25,5                      |
| Ванилин . . . . .                   | —                     | 0,004      | —                         | 0,1        | —                         |
| Итого . . . . .                     | —                     | 38,004     | 37,355                    | 1 003,1    | 986,0                     |
| Выход . . . . .                     | 98,3                  | —          | 37,243                    | 1 000      | 983                       |



| Рецептура начинки                  | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 343,1 кг   |                             |
|------------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                    |       | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарная пудра . . . . .           | 99,85 | 97            | 96,85                       | 582,8         | 581,9                       | 199,96        | 199,65                      |
| Какао-тертое . . . . .             | 96,5  | 38            | 36,67                       | 228,3         | 220,3                       | 78,33         | 75,58                       |
| Ядро шпан. ореха жареное . . . . . | 97,5  | 16            | 15,60                       | 96,1          | 93,7                        | 32,97         | 32,15                       |
| Масло какао . . . . .              | 100   | 18            | 18,00                       | 108,1         | 108,1                       | 37,09         | 37,09                       |
| Ванилин . . . . .                  | —     | 0,02          | —                           | 0,12          | —                           | 0,04          | —                           |
| Итого . . . . .                    | —     | 169,02        | 167,12                      | 1 015,42      | 1 004,0                     | 348,39        | 344,47                      |
| Выход . . . . .                    | 99    | —             | 164,78                      | 1 000         | 990                         | 343,1         | 339,7                       |

| Рецептура ядра шпанского ореха жареного         | %    | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 32,97 кг   |                             |
|-------------------------------------------------|------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                                 |      | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Ядро шпанского ореха (про-<br>дажное) . . . . . | 94   | 1 000         | 940                         | 1 051,9       | 988,8                       | 34,68         | 32,60                       |
| Итого . . . . .                                 | —    | 1 000         | 940                         | 1 051,9       | 988,8                       | 34,68         | 32,60                       |
| Выход . . . . .                                 | 97,5 | —             | —                           | 1 000,0       | 975                         | 32,97         | 32,15                       |

| Рецептура карамельной массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 633,5 кг   |                             |
|-----------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                             |       | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 449,34        | 448,64                      |
| Патока . . . . .            | 78    | 50            | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 224,70        | 175,29                      |
| Итого . . . . .             | —     | 150           | 138,85                      | 1 064,0       | 984,9                       | 674,04        | 623,93                      |
| Выход . . . . .             | 98    | 141           | 138,16                      | 1 000,0       | 980,0                       | 633,5         | 620,8                       |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                      | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|--------------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85              | 453,88   | 453,20               |
| » пудра . . . . .              | 99,85              | 201,35   | 201,05               |
| Патока . . . . .               | 78,00              | 226,36   | 176,56               |
| Какао-тертое . . . . .         | 96,5               | 105,49   | 101,80               |
| » масло . . . . .              | 100                | 37,36    | 37,36                |
| Ядро шпанского ореха . . . . . | 94,0               | 34,93    | 32,83                |
| Ванилин . . . . .              | —                  | 0,14     | —                    |
| Итого . . . . .                | —                  | 1 059,51 | 1 002,80             |

## Рецептура № 18

### «К Р А Б Ы»

Завернутая карамель в виде продолговатой подушечки с орехово-пралиновой начинкой, переслойной карамельной массой. Оболочка непрозрачная, нежного красного оттенка с темно-красными жилками.

Карамель отформована на прессе или на линейно-режущей машине с применением специальных цепей.

Завернута в этикетку из печатной бумаги с подверткой. Продается на вес.

1 кг содержит 140—160 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 1—3%

| Рецептура карамели                   | %    | В заправку |                      | На 1 тонну |                      |
|--------------------------------------|------|------------|----------------------|------------|----------------------|
|                                      |      | в натуре   | в сухих<br>веществах | в натуре   | в сухих<br>веществах |
| Карамельная масса . . . . .          | 98   | 18         | 17,64                | 644,6      | 631,7                |
| Орехово-пралиновая начинка . . . . . | 98,8 | 10         | 9,88                 | 358,1      | 353,8                |
| Ванилин . . . . .                    | —    | 0,003      | —                    | 0,1        | —                    |
| Краска амагант разведеная . . . . .  | —    | 0,03       | —                    | 1,1        | —                    |
| Итого . . . . .                      | —    | 28,033     | 27,52                | 1 003,9    | 985,5                |
| Выход . . . . .                      | 98,2 | —          | —                    | 1 000      | 982                  |



| Рецептура карамельной массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 644,6 кг   |                             |
|-----------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                             |       | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 457,2         | 456,5                       |
| Патока . . . . .            | 78    | 50            | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 228,6         | 178,4                       |
| Итого . . . . .             | —     | 150           | 138,85                      | 1 064,0       | 984,9                       | 685,8         | 634,9                       |
| Выход . . . . .             | 98    | 141           | 138,16                      | 1 000         | 980                         | 644,6         | 631,7                       |

| Рецептура орехово-пралиновой начинки | %     | На загрузку   |                             | На 1 тонну    |                             | На 1 т. карам. |                             |
|--------------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|----------------|-----------------------------|
|                                      |       | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре  | в су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарная пудра . . . . .             | 99,85 | 40            | 39,940                      | 527,3         | 526,5                       | 188,8          | 188,5                       |
| Ядро шпан. ореха жареного .          | 97,5  | 37            | 36,075                      | 487,7         | 475,5                       | 174,7          | 170,3                       |
| Итого . . . . .                      | —     | 77            | 76,015                      | 1 015         | 1 002                       | 363,5          | 358,8                       |
| Выход . . . . .                      | 98,8  | —             | 74,95                       | 1 000         | 988                         | 358,1          | 353,8                       |

| Расход сырья на жареный орех | %    | На загрузку   |                             | На 1 тонну    |                             | На 1 т. карам. |                             |
|------------------------------|------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|----------------|-----------------------------|
|                              |      | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре  | в су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Ядро шпанского ореха . . .   | 94   | 1 000         | 940                         | 1 051,9       | 988,8                       | 183,6          | 172,6                       |
| Итого . . . . .              | —    | 1 000         | 940                         | 1 051,9       | 988,8                       | 183,6          | 172,6                       |
| Выход . . . . .              | 97,5 | —             | 926,9                       | 1 000         | 975                         | 174,7          | 170,3                       |



| С ы р ь е                    | % сухих веществ | Сводная рецептура |                   | Расход сырья |                   |
|------------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                              |                 | в натуре          | в сухих веществах | в натуре     | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85           | 457,2             | 456,5             | 460,9        | 460,2             |
| Сахарная пудра . . . . .     | 99,85           | 186,6             | 186,3             | 188,5        | 188,2             |
| Патока . . . . .             | 78              | 228,6             | 178,4             | 231,0        | 180,2             |
| Ядро шпанского ореха . . . . | 94              | 183,6             | 172,6             | 184,4        | 173,4             |
| Ванилин . . . . .            | —               | 0,1               | —                 | 0,1          | —                 |
| Краска амарант разведенная   | —               | 1,1               | —                 | 1,1          | —                 |
| Итого . . . . .              | —               | 1 057,2           | 993,8             | 1 066,0      | 1 002             |
| Выход . . . . .              | 98,2            | 1 000             | 982               | 1 000        | 982               |

Рецептура № 19

### «УРОЖАЙНАЯ»

Завернутая карамель с орехово-пралиновой начинкой, прослоенной карамельной массой. Оболочка непрозрачная розовой окраски. Отформована на линейно-режущей машине, целями «лопатка» или на ручном прессе. Завернута в красочную этикетку из плотной бумаги с подверткой.

1 кг содержит 95—125 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 1—3%.

Изготавливается по рецептуре «Крабы».

Рецептура № 20

### ОРЕХОВЫЕ БАТОНЫ

Завернутая карамель в виде круглого батончика с непрозрачной белой оболочкой и пралиновой начинкой. Отформована вручную. Завернута в парaffинированную подвертку и красочную этикетку.

1 кг содержит 70—80 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 1—3%.

| Рецептура карамели           | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тону |                   |
|------------------------------|-----------------|------------|-------------------|-----------|-------------------|
|                              |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре  | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .  | 98              | 25         | 24,50             | 643,2     | 630,3             |
| Начинка пралине . . . . .    | 98,8            | 14         | 13,83             | 360,2     | 355,9             |
| Ванильная эссенция . . . . . | —               | 0,1        | —                 | 2,6       | —                 |
| Итого . . . . .              | —               | 39,1       | 38,33             | 1 006,0   | 986,2             |
| Выход . . . . .              | 98,3            | —          | 38,21             | 1 000     | 983               |





| Рецептура начинки<br>пралине | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 360,2 кг   |                             |
|------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                              |       | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарная пудра . . . . .     | 99,85 | 40,0          | 39,94                       | 527,3         | 526,5                       | 189,9         | 189,6                       |
| Ядро шпанского ореха жарен.  | 97,5  | 37,0          | 36,08                       | 487,7         | 475,5                       | 175,7         | 171,3                       |
| Итого . . . . .              | —     | 77,0          | 76,02                       | 1015          | 1002,0                      | 365,6         | 360,9                       |
| Выход . . . . .              | 98,8  | —             | 74,95                       | 1090          | 988                         | 360,2         | 355,9                       |

| Рецептура ядра<br>шпанского ореха жареного | %    | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 175,7 кг   |                             |
|--------------------------------------------|------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                            |      | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Ядро продажное . . . . .                   | 94,0 | 1 000         | 940,0                       | 1 051,9       | 988,8                       | 184,8         | 173,7                       |
| Итого . . . . .                            | —    | 1 000         | 940,0                       | 1 051,9       | 988,8                       | 184,8         | 173,7                       |
| Выход . . . . .                            | 97,5 | —             | 926,9                       | 1 000         | 975,0                       | 175,7         | 171,3                       |

| Рецептура карамельной<br>массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 643,2 кг   |                             |
|--------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                |       | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85 | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 456,2         | 455,5                       |
| Патока . . . . .               | 78,00 | 50            | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 228,1         | 177,9                       |
| Итого . . . . .                | —     | 150           | 138,85                      | 1 064,0       | 984,9                       | 684,3         | 633,4                       |
| Выход . . . . .                | 98    | 141           | 138,16                      | 1 000         | 980                         | 643,2         | 630,3                       |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                           | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|-------------------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарная пудра . . . . .            | 99,85              | 191,0    | 190,7                |
| Сахарный песок . . . . .            | 99,85              | 458,8    | 458,0                |
| Патока . . . . .                    | 78                 | 229,4    | 178,9                |
| Ядро шпанск. ореха продажн. . . . . | 94                 | 185,8    | 174,7                |
| Ванильная эссенция . . . . .        | —                  | 2,6      | —                    |
| Итого . . . . .                     | —                  | 1 067,6  | 1 002,3              |

## Рецептура № 21

### «Э С М Е Р А Л ь Д А»

Незавернутая карамель в виде плоской подушечки с орехово-пралиновой начинкой, переслоенной карамельной массой.

Оболочка золотисто-желтого цвета, непрозрачная, с 32-мя коричневыми жилками. Карамель отформована на пластиконе.

Упакована в жестяные банки или другую плотную тару, предохраняющую от сырости.

1 кг содержит 240—270 шт. карамели.

Влажность карамели 1—3%.

| Рецептура карамели                | %    | В заправку |                      | На 1 тонну |                      |
|-----------------------------------|------|------------|----------------------|------------|----------------------|
|                                   |      | в натуре   | в сухих<br>веществах | в натуре   | в сухих<br>веществах |
| Карамельная масса . . . . .       | 98   | 24         | 23,520               | 725,7      | 711,2                |
| Орехово-пралин. начинка . . . . . | 98,8 | 9          | 8,892                | 272,1      | 268,8                |
| Ванильная эссенция 180 . . . . .  | —    | 0,153      | —                    | 4,6        | —                    |
| Сахар на жюкену . . . . .         | 82   | 0,12       | 0,098                | 3,6        | 3,0                  |
| Итого . . . . .                   | —    | 33,273     | 32,510               | 1 006,0    | 983,0                |
| Выход . . . . .                   | 98   | —          | 32,412               | 1 000      | 980                  |



| Рецептура начинки<br>орехово-пралиновой | % сухих<br>веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 272,1 кг |                   |
|-----------------------------------------|--------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                         |                    | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .                | 99,85              | 40         | 39,940            | 527,3      | 526,51            | 143,48      | 143,26            |
| Ядро шпан. ореха жареное .              | 97,5               | 37         | 36,075            | 487,7      | 475,51            | 132,70      | 129,39            |
| Итого . . . . .                         | —                  | 77         | 76,015            | 1 015,0    | 1 002,02          | 276,18      | 272,65            |
| Выход . . . . .                         | 98,8               | —          | 74,951            | 1 000      | 988               | 272,1       | 268,8             |

| Рецептура ядра шпанского<br>ореха жареного | % сухих<br>веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 132,70 кг |                   |
|--------------------------------------------|--------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                            |                    | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре     | в сухих веществах |
| Ядро продажное . . . . .                   | 94                 | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 139,59       | 131,21            |
| Итого . . . . .                            | —                  | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 139,59       | 131,21            |
| Выход . . . . .                            | 97,5               | —          | 926,9             | 1 000      | 975               | 132,7        | 129,38            |

| Рецептура карамельной<br>массы | % сухих<br>веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 725,7 кг |                   |
|--------------------------------|--------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                |                    | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85              | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 514,74      | 513,94            |
| Патока . . . . .               | 78                 | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 257,41      | 200,80            |
| Итого . . . . .                | —                  | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 772,15      | 714,74            |
| Выход . . . . .                | 98                 | 141        | 138,16            | 1 000      | 980               | 725,7       | 711,19            |

## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                    | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|------------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85              | 521,74   | 520,96               |
| Сахарная пудра . . . . .     | 99,85              | 144,23   | 144,01               |
| Патока . . . . .             | 78                 | 258,78   | 201,85               |
| Ядро шпанск. ореха . . . . . | 94                 | 140,32   | 131,90               |
| Ванильная эссенция . . . . . | —                  | 4,6      | —                    |
| Итого . . . . .              | —                  | 1 069,67 | 998,72               |

### Рецептура № 22

#### «ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ»

Незавернутая карамель в виде батончиков с орехово-пралиновой начинкой, переслойной карамельной массой. Оболочка непрозрачная, с красными, коричневыми и белыми полосками и жилками.

Отформована на «китайской» машине.

Упакована в жестяные банки или другую плотную тару, предохраняющую от сырости.

1 кг содержит 230—270 шт. карамели.

Влажность карамели 1—3%.

Изготавливается по рецептуре «Эсмеральды» с заменой 4,6 кг ванильной эссенции, 2,3 кг ромовой эссенции и добавления краски «амарант» 0,3 кг.

### Рецептура № 23

#### «ПИОНЕР»

Незавернутая карамель в виде подушечки с орехово-пралиновой начинкой, переслойной карамельной массой.

Оболочка непрозрачная, состоит из красных, белых и коричневых жилок.

Отформована на линейно-режущей машине.

Упакована в жестяные банки или другую плотную тару, предохраняющую от сырости.

1 кг содержит 280—320 штук.

Влажность карамели 1—3%.

| Рецептура карамели                    | % сухих<br>веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------------|--------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                       |                    | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .           | 98,0               | 24,0       | 23,52             | 704,61     | 690,52            |
| Ореховое пралине . . . . .            | 98,8               | 10,0       | 9,88              | 293,59     | 290,06            |
| Эссенция ванильн. (180 мл.) . . . . . | —                  | 0,153      | —                 | 4,6        | —                 |
| Краска амарант . . . . .              | —                  | 0,01       | —                 | 0,29       | —                 |
| Сахар на жженку . . . . .             | 99,85              | 0,082      | 0,08              | 2,35       | 2,35              |
| Итого . . . . .                       | —                  | 34,245     | 33,48             | 1 005,44   | 982,93            |
| Выход . . . . .                       | 98,0               | —          | 33,38             | 1 000,0    | 980               |



| Рецептура орехово-пралиновой начинки | %     | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 293,59 кг |                   |
|--------------------------------------|-------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                      |       | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре     | в сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .             | 99,85 | 40         | 39,940            | 527,3      | 526,51            | 154,81       | 154,5             |
| Ядро ореха шпанского жарен.          | 97,5  | 37         | 36,075            | 487,7      | 475,51            | 143,18       | 139,6             |
| Итого . . . . .                      | —     | 77         | 76,015            | 1 015,0    | 1 002,02          | 297,99       | 294,1             |
| Выход . . . . .                      | 98,8  | —          | 74,951            | 1 000,0    | 988,0             | 293,59       | 290,1             |

| Рецептура ядра шпанского ореха | %    | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 143,18 кг |                   |
|--------------------------------|------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                |      | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре     | в сухих веществах |
| Ядро продажное . . . . .       | 94   | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 150,61       | 141,58            |
| Итого . . . . .                | —    | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 150,61       | 141,58            |
| Выход . . . . .                | 97,5 | —          | 926,9             | 1 000,0    | 975               | 143,18       | 139,60            |

| Рецептура карамельной массы | %     | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 704,61 кг |                   |
|-----------------------------|-------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                             |       | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре     | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 499,78       | 499,00            |
| Патока . . . . .            | 78    | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 249,93       | 194,07            |
| Итого . . . . .             | —     | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 749,71       | 693,07            |
| Выход . . . . .             | 98    | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 704,61       | 690,52            |

# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                      | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|--------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85           | 505,9    | 505,14            |
| Сахарная пудра . . . . .       | 99,85           | 155,59   | 155,35            |
| Патока . . . . .               | 78              | 251,08   | 195,95            |
| Ядро шпанского ореха . . . . . | 94              | 151,34   | 142,28            |
| Ванильная эссенция . . . . .   | —               | 4,6      | —                 |
| Краска амагант . . . . .       | —               | 0,29     | —                 |
| Итого . . . . .                | —               | 1 068,8  | 998,72            |

## Рецептура № 24

### «ПИНГ-ПОНГ»

Незавернутая карамель с шоколадной начинкой, переслойной карамельной массой. Имеет вид круглых шашек белого, розового и кремового цвета с непрозрачной оболочкой. Отформована на пластиконе. Продается смесью разных цветов. Упакована в жестяные банки или другую плотную тару, предохраняющую от сырости.

1 кг содержит 220—250 шт. карамели.  
Влажность карамели 1,5—3%.

| Рецептура карамели            | %     | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-------------------------------|-------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                               |       | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .   | 98    | 24         | 23,520            | 649,5      | 636,5             |
| Шоколадная начинка . . . . .  | 99    | 13         | 12,870            | 351,8      | 348,3             |
| Ванилин . . . . .             | —     | 0,004      | —                 | 0,1        | —                 |
| Краска амагант. разв. . . . . | —     | 0,007      | —                 | 0,2        | —                 |
| Сахар на жженку . . . . .     | 99,85 | 0,041      | 0,041             | 1,1        | 1,1               |
| Итого . . . . .               | —     | 37,052     | 36,431            | 1 002,7    | 985,9             |
| Выход . . . . .               | 98,3  | —          | 36,322            | 1 000      | 983               |



| Рецептура шоколадной начинки | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 351,8 кг   |                             |
|------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                              |       | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарная пудра . . . . .     | 99,85 | 100           | 99,850                      | 424,5         | 423,9                       | 149,34        | 149,1                       |
| Тертое какао . . . . .       | 96,5  | 90            | 86,850                      | 382,1         | 368,7                       | 134,42        | 129,7                       |
| Масло какао . . . . .        | 100   | 30            | 30,000                      | 127,4         | 127,4                       | 44,82         | 44,8                        |
| Молоко высушен. с сахаром .  | 99    | 20            | 19,800                      | 84,9          | 84                          | 29,87         | 29,6                        |
| Ванилин . . . . .            | —     | 0,025         | —                           | 0 1           | —                           | 0,03          | —                           |
| Итого . . . . .              | —     | 240,025       | 236,500                     | 1 019,0       | 1 004,0                     | 358,48        | 353,2                       |
| Выход . . . . .              | 99,0  | —             | 233,189                     | 1 000         | 990,0                       | 351,8         | 348,3                       |

| Рецептура молока<br>высушенного с сахаром | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 29,87 кг   |                             |
|-------------------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                           |       | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Молоко цельное . . . . .                  | 12    | 150           | 18,0                        | 1 266,4       | 152,0                       | 37,83         | 4,51                        |
| Сахар песок . . . . .                     | 99,85 | 100           | 99,85                       | 844,3         | 843,0                       | 25,22         | 25,18                       |
| Итого . . . . .                           | —     | 250           | 117,850                     | 2 110,7       | 995,0                       | 63,05         | 29,72                       |
| Выход . . . . .                           | 99    | —             | 117,261                     | 1 000         | 990                         | 29,87         | 29,57                       |

| Рецептура карамельной<br>массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 649,5 кг   |                             |
|--------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                |       | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах | в на-<br>туре | в су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахар песок . . . . .          | 99,85 | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 460,69        | 459,97                      |
| Патока . . . . .               | 78    | 50            | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 230,38        | 179,72                      |
| Итого . . . . .                | —     | 150           | 138,85                      | 1 064,0       | 984,9                       | 691,07        | 639,69                      |
| Выход . . . . .                | 98    | 141           | 138,16                      | 1 000,0       | 980,0                       | 649,5         | 636,50                      |



## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                 | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|---------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .  | 99,85              | 491,38   | 490,64               |
| » пудра . . . . .         | 99,85              | 150,3    | 150,08               |
| Патока . . . . .          | 78                 | 231,88   | 180,87               |
| Какао тертое . . . . .    | 96,5               | 135,27   | 130,54               |
| » масло . . . . .         | 100                | 45,1     | 45,10                |
| Молоко цельное . . . . .  | 12                 | 38,0     | 4,56                 |
| Ванилин . . . . .         | —                  | 0,14     | —                    |
| Краска, амарант . . . . . | —                  | 0,2      | —                    |
| Итого . . . . .           | —                  | 1 092,27 | 1 001,79             |

Рецептура № 25

### «АТЛАСНАЯ ПОДУШЕЧКА» (с шоколадной начинкой)

Незавернутая карамель в виде подушечки с шоколадно-пралиновой начинкой, переслойной карамельной массой.

Оболочка непрозрачная, подкрашена в коричневатый цвет.

Отформована на линейно-режущей машине.

Упакована в жестяные банки или другую плотную тару, предохраняющую от сырости.

1 кг содержит 220—280 шт. карамели.

Влажность карамели 1—3%.

| Рецептура карамели          | % сухих<br>веществ | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|-----------------------------|--------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                             |                    | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах |
| Карамельная масса . . . . . | 98,0               | 24,0          | 23,52                     | 705,14        | 691,04                    |
| Начинка . . . . .           | 99,0               | 10,0          | 9,90                      | 293,80        | 291,16                    |
| Ванилин . . . . .           | —                  | 0,003         | —                         | 0,09          | —                         |
| Сахар на жженку . . . . .   | 99,85              | 0,025         | 0,025                     | 0,73          | 0,73                      |
| Итого . . . . .             | —                  | 34,028        | 33,445                    | 999,76        | 982,93                    |
| Выход . . . . .             | 98,0               | —             | 33,345                    | 1 000,0       | 980,0                     |



| Рецептура начинки                         | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 293,80 кг |                     |
|-------------------------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|--------------|---------------------|
|                                           |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре    | В су-хих веще-ствах |
| Сахарная пудра . . . . .                  | 99,85           | 97         | 96,85               | 582,8      | 581,9               | 171,23       | 170,96              |
| Какао тертое . . . . .                    | 96,5            | 38         | 36,67               | 228,3      | 220,3               | 67,07        | 64,72               |
| Ядро шпанского ореха жа-ренного . . . . . | 97,5            | 16         | 15,60               | 96,1       | 93,7                | 28,23        | 27,53               |
| Масло какао . . . . .                     | 100             | 18         | 18                  | 108,1      | 108,1               | 31,76        | 31,76               |
| Ванилин . . . . .                         | —               | 0,02       | —                   | 0,12       | —                   | 0,04         | —                   |
| Итого . . . . .                           | —               | 169,02     | 167,12              | 1 015,42   | 1 004,0             | 298,33       | 294,97              |
| Выход . . . . .                           | 99              | —          | 164,78              | 1 000      | 990                 | 293,80       | 290,86              |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 1 705,14 кг |                     |
|-----------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|----------------|---------------------|
|                             |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре      | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85               | 709,3      | 708,2               | 500,16         | 499,38              |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00               | 354,7      | 276,7               | 250,11         | 195,11              |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85              | 1 064,0    | 984,9               | 750,27         | 694,49              |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16              | 1 100,0    | 980,0               | 705,14         | 691,04              |

| Рецептура ядра шпанского ореха жареного | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 28,23 кг |                     |
|-----------------------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                                         |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Ядро шпанского ореха (прод.)            | 94              | 1 000      | 940                 | 1 051,9    | 988,8               | 29,70       | 27,91               |
| Итого . . . . .                         | —               | 1 000      | 940                 | 1 051,9    | 988,8               | 29,70       | 27,91               |
| Выход . . . . .                         | 97,5            | 950,7      | 926,9               | 1 000      | 975                 | 28,23       | 27,52               |



## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                            | %<br>сухих<br>веществ | В натуре        | %<br>сухих<br>веществ |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------------|-----------------------|
| Сахарный песок . . . . .             | 99,85                 | 505,67          | 504,91                |
| » пудра . . . . .                    | 99,85                 | 172,4           | 172,14                |
| Патока . . . . .                     | 78                    | 251,87          | 196,46                |
| Какао тертое . . . . .               | 96,5                  | 67,52           | 65,16                 |
| Масло какао . . . . .                | 100                   | 31,98           | 31,98                 |
| Ядро ореха шпанского (продажное) . . | 94                    | 29,89           | 28,10                 |
| Ванилин . . . . .                    | —                     | 0,13            | —                     |
| <b>И т о г о . . . . .</b>           | <b>—</b>              | <b>1 059,46</b> | <b>998,75</b>         |

*Рецептура № 26*

### «РАЧКИ» (креветки)

Незавернутая карамель в виде мелких подушечек или в форме фигурок с пралиновой начинкой, переслойной карамельной массой.

Оболочка непрозрачного, нежного красного оттенка с темно-красными жилками.

Карамель отформована на линейно-режущей машине или штампуемом агрегате.

Упакована в жестяные банки или другую плотную тару, предохраняющую от сырости.

1 кг содержит 200—280 штук карамели.

Влажность 1—3%.

| Рецептура карамели                          | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                           | На 1 тонну      |                           |
|---------------------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|-----------------|---------------------------|
|                                             |                       | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре   | В сухих<br>вещест-<br>вах |
| Карамельная масса . . . . .                 | 98,0                  | 24,0          | 23,52                     | 706,09          | 691,97                    |
| Начинка шоколадно-пралино-<br>вая . . . . . | 98,9                  | 10,0          | 9,89                      | 294,21          | 290,97                    |
| Ванилин . . . . .                           | —                     | 0,003         | —                         | 0,09            | —                         |
| Краска амарант разведен. . .                | —                     | 0,030         | —                         | 0,88            | —                         |
| <b>И т о г о . . . . .</b>                  | <b>—</b>              | <b>34,033</b> | <b>33,41</b>              | <b>1 001,27</b> | <b>982,94</b>             |
| <b>Выход . . . . .</b>                      | <b>98</b>             | <b>—</b>      | <b>33,31</b>              | <b>1000</b>     | <b>980</b>                |





| Рецептура пралиновой начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 294,21 кг |                   |
|------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                              |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .     | 99,85           | 100        | 99,85             | 525,0      | 524,2             | 154,5        | 154,2             |
| Миндаль . . . . .            | 97,5            | 71         | 69,23             | 372,7      | 363,4             | 109,6        | 106,9             |
| Тертое какао . . . . .       | 96,5            | 15         | 14,47             | 78,7       | 76,0              | 23,2         | 22,4              |
| Масло » . . . . .            | 100,0           | 5,6        | 5,60              | 29,4       | 29,4              | 8,6          | 8,6               |
| Итого . . . . .              | —               | 191,6      | 189,15            | 1 005,8    | 993,0             | 295,9        | 292,1             |
| Выход . . . . .              | 98,9            | —          | 188,38            | 1 000,0    | 989,0             | 294,21       | 290,97            |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 706,09 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 799,3      | 708,2             | 500,83       | 500,05            |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 250,45       | 195,37            |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064      | 984,9             | 751,28       | 695,42            |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980               | 706,09       | 691,96            |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                    | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85           | 506,8    | 506,0             |
| » пудра . . . . .            | 99,85           | 156,4    | 156,2             |
| Патока . . . . .             | 78              | 253,7    | 197,9             |
| Какао-крупка . . . . .       | 96,5            | 23,5     | 22,7              |
| » масло . . . . .            | 100             | 8,7      | 8,7               |
| Миндаль продажный . . . . .  | 94              | 114,9    | 108,0             |
| Ванилин . . . . .            | —               | 0,13     | —                 |
| Краска амарант разв. . . . . | —               | 0,87     | —                 |
| Итого . . . . .              | —               | 1 065,0  | 999,5             |



## «УРОЖАЙ»

Незавернутая карамель в виде подушечки с пшенично-пращиновой начинкой, переслоенной карамельной массой. Оболочка непрозрачная, окрашена в розовый, белый, золотисто-желтый и зеленый цвет. Отформована на линейно-режущей машине. Продается смесью 4-х разных окрасок. Упакована в жестяные банки или другую плотную тару, предохраняющую от сырости.

1 кг содержит 200—230 шт. карамели.

Влажность карамели 1—3%.

| Рецептура карамели                    | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                       |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .           | 98              | 19         | 18,620            | 680,1      | 666,4             |
| Пшенично-пращиновая начинка . . . . . | 98              | 9          | 8,820             | 322,2      | 315,7             |
| Ванильная эссен. 150 . . . . .        | —               | 0,128      | —                 | 4,6        | —                 |
| Сахар на жженку . . . . .             | 99,85           | 0,025      | 0,024             | 0,9        | 0,9               |
| Краска амарант разв. . . . .          | —               | 0,006      | —                 | 0,2        | —                 |
| » нафтол. » . . . . .                 | —               | 0,002      | —                 | 0,1        | —                 |
| » индиго » . . . . .                  | —               | 0,002      | —                 | 0,1        | —                 |
| Итого . . . . .                       | —               | 28,163     | 27,464            | 1 008,2    | 983,0             |
| Выход . . . . .                       | 98              | —          | 27,382            | 1 000      | 980               |

| Рецептура пшенично-пращин. начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 322,2 кг |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                    |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .           | 99,85           | 24         | 23,964            | 406,2      | 405,6             | 130,88      | 130,68            |
| Пшеница жареная . . . . .          | 94              | 19         | 17,860            | 321,6      | 302,3             | 103,62      | 97,40             |
| Сухое молоко . . . . .             | 93              | 1          | 0,930             | 16,9       | 15,7              | 5,44        | 5,06              |
| Кампаундоль . . . . .              | 99,8            | 16         | 15,968            | 270,8      | 270,3             | 87,25       | 87,09             |
| Итого . . . . .                    | —               | 60         | 58,722            | 1 015,5    | 993,9             | 327,19      | 320,23            |
| Выход . . . . .                    | 98              | —          | 57,9              | 1 000,0    | 980,0             | 322,2       | 315,75            |



| Рецептура пшеницы<br>жареной | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 103,6 кг   |                                |
|------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                              |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Пшеница . . . . .            | 84                 | 100           | 84,00                          | 1 124,7       | 944,7                          | 116,52        | 97,87                          |
| Итого . . . . .              | —                  | 100           | 84,00                          | 1 124,7       | 944,7                          | 116,52        | 97,87                          |
| Выход . . . . .              | 94                 | —             | 83,580                         | 1 000         | 940                            | 103,6         | 97,38                          |

| Рецептура карамельной<br>массы | % сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 680,1 кг   |                                |
|--------------------------------|--------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85              | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 482,39        | 481,65                         |
| Патока . . . . .               | 78                 | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 241,23        | 188,18                         |
| Итого . . . . .                | —                  | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 723,62        | 669,83                         |
| Выход . . . . .                | 98                 | —             | 138,16                         | 1 000,0       | 980,0                          | 680,1         | 666,50                         |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                    | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|------------------------------|--------------------|----------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85              | 487,32   | 486,59                    |
| » пудра . . . . .            | 99,85              | 131,70   | 131,50                    |
| Патока . . . . .             | 78                 | 242,75   | 189,35                    |
| Молоко сухое . . . . .       | 93                 | 5,46     | 5,08                      |
| Кампаундоль . . . . .        | 99,8               | 87,81    | 87,63                     |
| Пшеница сырая . . . . .      | 84                 | 117,24   | 98,48                     |
| Ванильная эссенция . . . . . | —                  | 4,6      | —                         |
| Краска амарант разв. . . . . | —                  | 0,2      | —                         |
| » Нефтол . . . . .           | —                  | 0,1      | —                         |
| » Индиго . . . . .           | —                  | 0,1      | —                         |
| Итого . . . . .              | —                  | 1 077,28 | 998,63                    |



## «ОРЕШЕК ПРАЛИНЕ»

Незавернутая, обсыпанная какао порошком, карамель в виде орешка с пралиновой начинкой, переслоенной карамельной массой. Оболочка прозрачная из нетянутой карамельной массы. Отформована на пластиконе на печенье «шарик».

1 кг. содержит 200—240 шт. обсыпанной карамели.

Влажность карамели 1—3%.

| Рецептура карамели<br>необсыпанной   | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 947,5 кг |                   |
|--------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                      |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .          | 98,0            | 24         | 23,52             | 707,75     | 693,6             | 670,6       | 657,2             |
| Начинка орехово-пралиновая . . . . . | 98,8            | 10         | 9,88              | 294,9      | 291,35            | 279,4       | 276,0             |
| Ванилиновая эссенция . . . . .       | —               | 0,12       | —                 | 3,5        | —                 | 3,3         | —                 |
| Итого . . . . .                      | —               | 34,12      | 33,40             | 1 006,15   | 984,95            | 953,3       | 933,2             |
| Выход . . . . .                      | 98,2            | —          | 33,30             | 1 000,0    | 982,0             | 947,5       | 930,4             |

| Рецептура орехово-пралиновой начинки    | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 279,4 кг |                   |
|-----------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                         |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .                | 99,85           | 40         | 39,940            | 527,3      | 526,51            | 147,3       | 147,1             |
| Ядро шпанского ореха жареного . . . . . | 97,5            | 37         | 36,075            | 487,7      | 475,51            | 136,3       | 132,8             |
| Итого . . . . .                         | —               | 77         | 76,015            | 1 015,0    | 1 002,02          | 283,6       | 279,9             |
| Выход . . . . .                         | 98,8            | —          | 74,951            | 1 000      | 988,0             | 279,4       | 276,0             |

| Рецептура ядра шпанского ореха жареного | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 136,3 кг |                   |
|-----------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                         |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Ядро продажное . . . . .                | 94              | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 143,4       | 134,8             |
| Итого . . . . .                         | —               | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 143,4       | 134,8             |
| Выход . . . . .                         | 97,5            | —          | 926,9             | 1 000      | 975               | 136,3       | 132,8             |



| Рецептура какао-смеси    | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 50,0 кг |                     |
|--------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|------------|---------------------|
|                          |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах |
| Какао—порошок . . . . .  | 94              | 100        | 94,0                | 252,7      | 237,5               | 12,6       | 11,9                |
| Какаоветло . . . . .     | 94              | 100        | 94,0                | 252,7      | 237,6               | 12,6       | 11,9                |
| Сахарная пудра . . . . . | 99,85           | 200        | 199,70              | 505,4      | 504,7               | 25,3       | 25,2                |
| Итого . . . . .          | —               | 400        | 387,70              | 1 010,8    | 979,8               | 50,5       | 49,0                |
| Выход . . . . .          | 97              | —          | 383,823             | 1 000      | 970                 | 50,0       | 48,5                |

| Рецептура карамели обсыпанной | % сухих веществ | В заправку |                    | На 1 тонну |                    |
|-------------------------------|-----------------|------------|--------------------|------------|--------------------|
|                               |                 | В на-туре  | В сухих веще-ствах | В на-туре  | В сухих веще-ствах |
| Кармель необсыпанная . . .    | 98,2            | 94,75      | 93,04              | 947,5      | 930,4              |
| Какао смесь . . . . .         | 97,0            | 5,00       | 4,85               | 50,0       | 48,5               |
| Сахар в виде сиропа . . . . . | 99,85           | 0,60       | 0,60               | 6,0        | 6,0                |
| Итого . . . . .               | —               | 100,35     | 98,49              | 1 003,5    | 984,9              |
| Выход . . . . .               | 98,2            | 100,0      | 98,2               | 1 000      | 982,0              |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 670,6 кг |                     |
|-----------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                             |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85               | 709,3      | 708,2               | 475,7       | 474,9               |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00               | 354,7      | 276,7               | 237,8       | 185,6               |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85              | 1 064      | 984,9               | 713,5       | 660,5               |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16              | 1 000      | 980                 | 670,6       | 657,2               |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                      | %<br>сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах |
|--------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85                 | 483,7         | 483,0                     |
| Сахарная пудра . . . . .       | 99,85                 | 172,9         | 172,7                     |
| Патока . . . . .               | 78,0                  | 238,7         | 186,2                     |
| Ядро шпанского ореха . . . . . | 94                    | 143,7         | 135,1                     |
| Какао порошок . . . . .        | 94                    | 12,6          | 11,9                      |
| Какао-векла . . . . .          | 94                    | 12,6          | 11,9                      |
| Ванильная эссенция . . . . .   | —                     | 3,3           | —                         |
| Итого . . . . .                | —                     | 1 067,5       | 1 000,8                   |

Рецептура № 29

## «ЮЖНАЯ»

(в какао)

Незавернутая, обсыпанная какао-порошком, карамель в виде батончика с пшенично-пращиновой начинкой, переслойной карамельной массой. Оболочка некрашеная, прозрачная, из нетянутой карамельной массы. Карамель отформована на «линейной» машине.

1 кг содержит 160—180 шт. карамели.

Влажность карамели 1—3%.

| Рецептура карамели<br>необсыпан.           | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 947,5 кг   |                                |
|--------------------------------------------|-----------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                            |                       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .                | 98                    | 24            | 23,520                         | 696,3         | 682,4                          | 659,75        | 646,57                         |
| Пшенично-пращиновая на-<br>чинка . . . . . | 98                    | 10,5          | 10,290                         | 304,6         | 298,5                          | 288,61        | 282,83                         |
| Компаунд жир. . . . .                      | 99,8                  | 0,07          | 0,070                          | 2,0           | 2,0                            | 1,90          | 1,89                           |
| Кумарин . . . . .                          | —                     | 0,005         | —                              | 0,15          | —                              | 0,13          | —                              |
| Винный спирт 12 . . . . .                  | —                     | 0,010         | —                              | 0,3           | —                              | 0,28          | —                              |
| Итого . . . . .                            | —                     | 34,585        | 33,880                         | 1 003,35      | 982,9                          | 950,67        | 931,29                         |
| Выход . . . . .                            | 98                    | —             | 33,778                         | 1 000         | 980                            | 947,5         | 928,55                         |



| Рецептура пшенично-<br>пралиновой начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 288,60 кг |                   |
|-------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                                           |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .                  | 99,85           | 24         | 23,964            | 406,2      | 405,6             | 117,23       | 117,06            |
| Пшеница жареная . . . . .                 | 94              | 19         | 17,860            | 321,6      | 302,3             | 92,81        | 87,24             |
| Сухое молоко . . . . .                    | 93              | 1          | 0,930             | 16,9       | 15,7              | 4,88         | 4,53              |
| Композит Ойль . . . . .                   | 99,8            | 16         | 15,968            | 270,8      | 270,3             | 78,15        | 78,01             |
| Итого . . . . .                           | —               | 60         | 58,722            | 1 015,5    | 993,9             | 293,07       | 286,84            |
| Выход . . . . .                           | 98              | —          | 57,900            | 1 000,0    | 980,0             | 288,60       | 282,83            |

| Рецептура пшеницы жареной | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 92,8 кг |                   |
|---------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                           |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Пшеница . . . . .         | 84              | 100        | 84,00             | 1 124,7    | 944,7             | 104,37     | 87,67             |
| Итого . . . . .           | —               | 100        | 84,00             | 1 124,7    | 944,7             | 104,37     | 87,67             |
| Выход . . . . .           | 94              | —          | 83,580            | 1 000      | 940               | 92,8       | 87,23             |

| Рецептура обсыпки какао-порошком | % сухих веществ | На 1 тонну |                   |
|----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|
|                                  |                 | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамель необсыпанная . . . . .  | 98,0            | 947,5      | 928,5             |
| Какао смесь . . . . .            | 97,0            | 50,0       | 48,5              |
| Сахар в виде сиропа . . . . .    | 99,85           | 6,0        | 6,0               |
| Итого . . . . .                  | —               | 1 003,5    | 983,0             |
| Выход . . . . .                  | 98,0            | 1 000      | 980,0             |



| Рецептура какао смеси    | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 50 кг |                   |
|--------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|----------|-------------------|
|                          |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . . | 99,85           | 200        | 199,70            | 505,4      | 504,7             | 25,3     | 25,3              |
| Какао порошок . . . . .  | 94,0            | 100        | 94                | 252,7      | 237,5             | 12,6     | 11,9              |
| Какао велло . . . . .    | 94,00           | 100        | 94                | 252,7      | 237,6             | 12,6     | 11,9              |
| Итого . . . . .          | —               | 400        | 387,70            | 1 010,8    | 979,8             | 50,5     | 49,0              |
| Выход . . . . .          | 97              | —          | 383,823           | 1 000      | 970               | 50,0     | 48,5              |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 659,8 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 468,0       | 467,27            |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 234,0       | 182,57            |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 702,0       | 649,84            |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980               | 659,75      | 646,60            |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                          | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .           | 99,85           | 476,86   | 476,14            |
| » пудра . . . . .                  | 99,85           | 143,06   | 142,85            |
| Патока . . . . .                   | 78              | 234,87   | 183,2             |
| Пшеница . . . . .                  | 84              | 104,73   | 87,97             |
| Молоко сухое . . . . .             | 93              | 4,87     | 4,53              |
| Какао-порошок . . . . .            | 94              | 12,6     | 11,9              |
| Какао велло . . . . .              | 94              | 12,6     | 11,9              |
| Кумарин . . . . .                  | —               | 0,13     | —                 |
| Винный спирт . . . . .             | —               | 0,28     | —                 |
| Кампаунд-ойль или Кампаунд жир . . | 99,8            | 80,63    | 80,17             |
| Итого . . . . .                    | —               | 1 070,63 | 998,66            |





## «АККРА»

Незавернутая карамель плоско-круглой формы с шоколадно-пралиновой начинкой, переслоенной карамельной массой. Оболочка подкрашена тертым какао в шоколадный цвет и обсыпана с поверхности какао порошком.

Карамель отформована на пластиконе.

1 кг содержит 170—200 шт. карамели.

Влажность карамели 1,5—3,0%.

| Рецептура необсыпанной карамели        | %    | В заправку                              |                                | На 1 тонну                              |                                | На 947,5 кг                             |                                |
|----------------------------------------|------|-----------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------|
|                                        |      | В на-<br>сухих<br>веще-<br>стве<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>сухих<br>веще-<br>стве<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>сухих<br>веще-<br>стве<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .            | 98   | 24                                      | 23,520                         | 723,5                                   | 709,0                          | 685,5                                   | 671,8                          |
| Шоколадно-пралиновая начинка . . . . . | 98,5 | 9                                       | 8,865                          | 271,3                                   | 267,2                          | 257,1                                   | 253,2                          |
| Тертое какао . . . . .                 | 96,5 | 0,3                                     | 0,290                          | 9,0                                     | 8,7                            | 8,5                                     | 8,2                            |
| Ванилин . . . . .                      | —    | 0,003                                   | —                              | 0,1                                     | —                              | 0,1                                     | —                              |
| Итого . . . . .                        | —    | 33,303                                  | 32,675                         | 1 003,9                                 | 984,9                          | 951,2                                   | 933,2                          |
| Выход . . . . .                        | 98,2 | —                                       | 32,577                         | 1 000                                   | 982                            | 947,5                                   | 930,4                          |

| Рецептура начинки             | %     | В заправку                              |                                | На 1 тонну                              |                                | На 257,1 кг                             |                                |
|-------------------------------|-------|-----------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------|
|                               |       | В на-<br>сухих<br>веще-<br>стве<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>сухих<br>веще-<br>стве<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>сухих<br>веще-<br>стве<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарная пудра . . . . .      | 99,85 | 87                                      | 86,87                          | 529,2                                   | 528,4                          | 136,1                                   | 135,8                          |
| Арахис . . . . .              | 97,5  | 18                                      | 17,55                          | 109,5                                   | 106,8                          | 28,15                                   | 27,45                          |
| Молотая соя жареная . . . . . | 94,0  | 5                                       | 4,70                           | 30,4                                    | 28,6                           | 7,8                                     | 7,35                           |
| Сливочное масло . . . . .     | 84,0  | 6                                       | 5,04                           | 36,5                                    | 30,7                           | 9,4                                     | 7,9                            |
| Какао тертое в/с. . . . .     | 96,5  | 15                                      | 14,48                          | 91,2                                    | 88,0                           | 23,4                                    | 22,6                           |
| Какао велло молот. . . . .    | 94,0  | 15                                      | 14,10                          | 91,2                                    | 85,7                           | 23,4                                    | 22,0                           |
| Масло какао . . . . .         | 100   | 21,5                                    | 21,5                           | 130,8                                   | 130,8                          | 33,6                                    | 33,6                           |
| Ванильная эссенция . . . . .  | —     | 0,09                                    | —                              | 0,6                                     | —                              | 0,15                                    | —                              |
| Итого . . . . .               | —     | 167,59                                  | 164,24                         | 1 019,4                                 | 999,0                          | 262,0                                   | 256,7                          |
| Выход . . . . .               | 98,5  | —                                       | 161,94                         | 1 000                                   | 985                            | 257,1                                   | 253,2                          |



| Рецептура карамельной массы | %     | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 685,5 кг |                     |
|-----------------------------|-------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                             |       | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 100        | 99,85               | 709,3      | 708,2               | 486,2       | 485,5               |
| Патока : . . . . .          | 78    | 50         | 39,00               | 354,7      | 276,7               | 243,1       | 189,7               |
| Итого . . . . .             | —     | 150        | 138,85              | 1 064,0    | 984,9               | 729,3       | 675,2               |
| Выход . . . . .             | 98    | 141        | 138,16              | 1 000,0    | 980                 | 685,5       | 671,8               |

| Рецептура обсыпанной карамели   | На 1 тонну |                   |
|---------------------------------|------------|-------------------|
|                                 | в натуре   | в сухих веществах |
| Карамель необсыпанная . . . . . | 947,5      | 928,5             |
| Какао-смесь . . . . .           | 50,0       | 48,5              |
| Сахар в виде сиропа . . . . .   | 6,0        | 6,0               |
| Итого . . . . .                 | 1 003,5    | 983,0             |
| Выход . . . . .                 | 1 000      | 982,0             |

| Рецептура какао-смеси    | %     | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 50 кг  |                     |
|--------------------------|-------|------------|---------------------|------------|---------------------|-----------|---------------------|
|                          |       | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре | В су-хих веще-ствах |
| Какао-порошок . . . . .  | 94,0  | 100        | 94,0                | 252,7      | 237,5               | 12,6      | 11,9                |
| Какао велло . . . . .    | 94,0  | 100        | 94,0                | 252,7      | 237,6               | 12,6      | 11,9                |
| Сахарная пудра . . . . . | 99,85 | 200        | 199,70              | 505,4      | 504,7               | 25,3      | 25,2                |
| Итого . . . . .          | —     | 400        | 387,70              | 1 010,8    | 979,8               | 50,5      | 49,0                |
| Выход . . . . .          | 97    | —          | 383,823             | 1 000      | 970                 | 50,0      | 48,5                |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                     | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|-------------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .      | 99,87              | 495,7    | 495,0                |
| Сахарная пудра . . . . .      | 99,85              | 161,9    | 161,7                |
| Патока . . . . .              | 78                 | 244,2    | 190,5                |
| Арахис . . . . .              | 97,5               | 28,3     | 27,6                 |
| Молотая соя жареная . . . . . | 94                 | 7,9      | 7,4                  |
| Сливочное масло . . . . .     | 84                 | 9,4      | 7,9                  |
| Какао тертое . . . . .        | 96,5               | 32,0     | 30,9                 |
| Какао порошок . . . . .       | 94                 | 12,7     | 11,95                |
| Какао велло . . . . .         | 94                 | 36,3     | 34,1                 |
| Какао масло . . . . .         | 100                | 33,75    | 33,75                |
| Ванилин . . . . .             | —                  | 0,1      | —                    |
| Ванильная эссенция . . . . .  | —                  | 0,15     | —                    |
| Итого . . . . .               | —                  | 1 062,4  | 1 000,8              |



# КАРАМЕЛЬ СОЛОМКА И ХВОРОСТ

Рецептура № 1

## «ШОКОЛАДНАЯ СОЛОМКА».

Завернутая карамель в виде пучка сцепленных друг с другом тонких пустотелых трубочек, без начинки. Из-за добавки тертого какао имеет шоколадный вкус и коричневую окраску.

Отформована вручную. Продается на вес и поштучно.

Весовая карамель завернута в двухцветную этикетку из парафинированной бумаги без подвертки, штучная карамель—в прозрачные пленки.

1 кг содержит 95—120 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 1—3%.

| Рецептура соломки           | .%<br>сухих<br>веществ | В заправку      |                           | На 1 тонну    |                           |
|-----------------------------|------------------------|-----------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                             |                        | В на-<br>натуре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . . | 98,0                   | 7,0             | 6,860                     | 991,0         | 971,2                     |
| Тертое какао . . . . .      | 96,5                   | 0,1             | 0,097                     | 14,2          | 13,7                      |
| Ванилин . . . . .           | —                      | 0,003           | —                         | 0,42          | —                         |
| Итого . . . . .             | —                      | 7,103           | 6,957                     | 1 005,62      | 984,9                     |
| Выход . . . . .             | 98                     | —               | 6,922                     | 1 000,0       | 980,0                     |

| Рецептура карамель-<br>ной массы | .%<br>сухих<br>веще-<br>ствах | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 991,0 кг   |                                |
|----------------------------------|-------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                  |                               | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85                         | 100,0         | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 702,9         | 701,8                          |
| Патока . . . . .                 | 78,0                          | 50,0          | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 351,5         | 274,2                          |
| Итого . . . . .                  | —                             | 150,0         | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 1 054,4       | 976,0                          |
| Выход . . . . .                  | 98                            | —             | 138,16                         | 1 000,0       | 980,0                          | 991,0         | 971,1                          |



## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                | % сухих веществ | В натуре        | В сухих веществах |
|--------------------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . . | 99,85           | 706,6           | 705,5             |
| Патока . . . . .         | 78,0            | 353,3           | 275,6             |
| Какао тертое . . . . .   | 96,5            | 14,3            | 13,8              |
| Ванилин . . . . .        | —               | 0,42            | —                 |
| <b>Итого . . . . .</b>   | <b>—</b>        | <b>1 074,62</b> | <b>994,9</b>      |

*Рецептура № 2*

### «ШОКОЛАДНЫЙ ХВОРОСТ»

Завернутая карамель прямоугольной формы, без начинки. Отформована на специальной машине из тонко-раскатанной гофрированной карамельной массы.

Из-за добавки тертого какао имеет шоколадный вкус и коричневую окраску.

Завернута в двухцветную этикетку из парафинированной бумаги без подвертки.

1 кг содержит 40—50 шт. завернутой карамели

Влажность карамели 1—3%

Рецептура и расход сырья по «шоколадной соломке»

*Рецептура № 3*

### «СОЛОМКА»

Завернутая карамель в виде пучка сцепленных друг с другом тонких пустотелых трубочек, без начинки. Отформована вручную. Продается на вес, смесью не менее 4-х сортов различной окраски, ароматизированных разными эссенциями, а также поштучно.

Весовая карамель завернута в двухцветную этикетку из парафинированной бумаги без подвертки; штучная карамель—в прозрачные пленки.

1 кг содержит 95—120 штук завернутой карамели

Влажность карамели 1—3%

| Рецептура карамельной массы | %         | В заправку   |                   | На 1 тонну     |                   | На 998,0 кг    |                   |
|-----------------------------|-----------|--------------|-------------------|----------------|-------------------|----------------|-------------------|
|                             |           | В натуре     | В сухих веществах | В натуре       | В сухих веществах | В натуре       | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85     | 100,0        | 99,85             | 709,3          | 708,2             | 707,9          | 706,8             |
| Патока . . . . .            | 78,0      | 50,0         | 39,00             | 354,7          | 276,7             | 354,0          | 276,1             |
| <b>Итого . . . . .</b>      | <b>—</b>  | <b>150,0</b> | <b>138,85</b>     | <b>1 064,0</b> | <b>984,9</b>      | <b>1 061,9</b> | <b>982,9</b>      |
| <b>Выход . . . . .</b>      | <b>98</b> | <b>141,0</b> | <b>138,16</b>     | <b>1 000,0</b> | <b>980,0</b>      | <b>998,0</b>   | <b>978,0</b>      |



| Рецептура белой соломки                             | % сухих веществ | В заправку |                    | На 1 тонну |                    |
|-----------------------------------------------------|-----------------|------------|--------------------|------------|--------------------|
|                                                     |                 | В на-туре  | В сухих веще-ствах | В на-туре  | В сухих веще-ствах |
| Карамельная масса . . . . .                         | 98              | 7          | 6,860              | 998,0      | 978,0              |
| Виннокамен. кислота . . . . .                       | 98              | 0,050      | 0,048              | 7,1        | 6,9                |
| Мараскиновая или банановая эссенция 30 мл . . . . . | —               | 0,026      | —                  | 3,7        | —                  |
| Итого . . . . .                                     | —               | 7,076      | 6,908              | 1 008,8    | 984,9              |
| Выход . . . . .                                     | 98              | —          | 6,873              | 1 000      | 980                |

| Рецептура розовой соломки            | % сухих веществ | В заправку |                    | На 1 тонну |                    |
|--------------------------------------|-----------------|------------|--------------------|------------|--------------------|
|                                      |                 | В на-туре  | В сухих веще-ствах | В на-туре  | В сухих веще-ствах |
| Карамельная масса . . . . .          | 98              | 7          | 6,860              | 998,0      | 978,0              |
| Виннокамен. кислота . . . . .        | 98              | 0,050      | 0,048              | 7,1        | 6,9                |
| Земляничная эссенция 30 мл . . . . . | —               | 0,026      | —                  | 3,7        | —                  |
| Краска амарант разв. . . . .         | —               | 0,010      | —                  | 1,4        | —                  |
| Итого . . . . .                      | —               | 7,086      | 6,908              | 1 010,2    | 984,9              |
| Выход . . . . .                      | 98              | —          | 6,873              | 1 000      | 980                |

| Рецептура желтой соломки          | % сухих веществ | В заправку |                    | На 1 тонну |                    |
|-----------------------------------|-----------------|------------|--------------------|------------|--------------------|
|                                   |                 | В на-туре  | В сухих веще-ствах | В на-туре  | В сухих веще-ствах |
| Карамельная масса . . . . .       | 98              | 7          | 6,860              | 998        | 978                |
| Виннокамен. кислота . . . . .     | 98              | 0,05       | 0,048              | 7,1        | 6,9                |
| Лимонная эссенция 30 мл . . . . . | —               | 0,026      | —                  | 3,7        | —                  |
| Краска нафтол разв. . . . .       | —               | 0,010      | —                  | 1,4        | —                  |
| Итого . . . . .                   | —               | 7,086      | 6,908              | 1 010,2    | 984,9              |
| Выход . . . . .                   | 98              | —          | 6,873              | 1 000      | 980                |



| Рецептура<br>оранжевой соломки        | %  | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|---------------------------------------|----|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                       |    | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .           | 98 | 7             | 6,860                     | 998           | 978                       |
| Виннокaмен. кислота . . . . .         | 98 | 0,05          | 0,048                     | 7,1           | 6,9                       |
| Апельсиновая эссенция 30 мл . . . . . | —  | 0,026         | —                         | 3,7           | —                         |
| Краска нафтол. разв. . . . .          | —  | 0,007         | —                         | 1,0           | —                         |
| Краска амаpант . . . . .              | —  | 0,003         | —                         | 0,4           | —                         |
| Итого . . . . .                       | —  | 7,086         | 6,908                     | 1 010,2       | 984,9                     |
| Выход . . . . .                       | 98 | —             | 6,873                     | 1 000         | 980                       |

| Рецептура<br>зеленой соломки      | %  | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|-----------------------------------|----|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                   |    | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .       | 98 | 7             | 6,860                     | 998           | 978                       |
| Виннокaмен. кислота . . . . .     | 98 | 0,05          | 0,048                     | 7,1           | 6,9                       |
| Грушевая эссенция 30 мл . . . . . | —  | 0,026         | —                         | 3,7           | —                         |
| Краска нафтол разв. . . . .       | —  | 0,007         | —                         | 1,0           | —                         |
| Краска индиго разв. . . . .       | —  | 0,003         | —                         | 0,4           | —                         |
| Итого . . . . .                   | —  | 7,086         | 6,908                     | 1 010,2       | 984,9                     |
| Выход . . . . .                   | 98 | —             | 6,873                     | 1 000         | 980                       |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                                    | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|----------------------------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .                     | 99,85              | 711,6    | 710,5                |
| Патока . . . . .                             | 78,0               | 355,8    | 277,5                |
| Кислота виннокaменная . . . . .              | 98,0               | 7,1      | 6,9                  |
| Эссенция краскиновая или банановая . . . . . | —                  | 0,74     | —                    |
| » земляничная . . . . .                      | —                  | 0,74     | —                    |
| » лимонная . . . . .                         | —                  | 0,74     | —                    |
| » апельсиновая . . . . .                     | —                  | 0,74     | —                    |
| » грушевая . . . . .                         | —                  | 0,74     | —                    |
| Краска амаpант . . . . .                     | —                  | 0,36     | —                    |
| » нафтол . . . . .                           | —                  | 0,68     | —                    |
| » индиго . . . . .                           | —                  | 0,08     | —                    |
| Итого . . . . .                              | —                  | 1 079,32 | 994,9                |



## «ХВОРОСТ»

Завернутая карамель прямоугольной формы, без начинки. Отформована на специальной машине из тонко-раскатанной гофрированной карамельной массы и продается смесью не менее 4-х сортов различной окраски, ароматизированных различными эссенциями.

Завернута в двухцветный этикет из парафинированной бумаги без подвертки.

1 кг содержит 40—50 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 1—3%.

Рецептура и расход сырья по «соломке».

## Рецептура № 5

## «СОЛОМКА МЯТНАЯ»

Незавернутая карамель в виде пучка сцепленных друг с другом тонких пустотелых трубочек, без начинки, ароматизирована мятной эссенцией.

Отформована вручную. Продается на вес и поштучно.

1 кг содержит 95—120 шт.

Влажность карамели 1—3%.

| Рецептура соломки           | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . . | 98,0            | 7,0        | 6,86              | 1 002,9    | 982,8             |
| Мятное масло . . . . .      | —               | 0,003      | —                 | 0,4        | —                 |
| Итого . . . . .             | —               | 7,003      | 6,86              | 1 003,3    | 982,8             |
| Выход . . . . .             | 98,0            | —          | 6,84              | 1 000,0    | 980,0             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 1002,9 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|--------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре     | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100,0      | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 711,4        | 710,2             |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50,0       | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 355,7        | 277,5             |
| Итого . . . . .             | —               | 150,0      | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 1 067,1      | 987,7             |
| Выход . . . . .             | 98,0            | —          | 138,16            | 1 000      | 980,0             | 1 002,9      | 982,8             |





## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

| С ы р ь е                | % сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|--------------------------|--------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . . | 99,85              | 716,6    | 715,4                |
| Патока . . . . .         | 78,0               | 358,3    | 279,5                |
| Мятное масло . . . . .   | —                  | 0,4      | —                    |
| И т о г о . . . . .      | —                  | 1 075,3  | 994,9                |

Рецептура № 6

### «СОЛОМКА ФРУКТОВАЯ»

Незавернутая карамель в виде пучка сцепленных друг с другом тонких пустотелых трубочек, без начинки. Отформована вручную. Продается на вес смесью не менее 2-х сортов различной окраски, ароматизированных разными эссенциями, а также поштучно.

1 кг содержит 95—120 штук.

Влажность карамели 1—3%

| Рецептура карамель-<br>ной массы | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 998,8 кг   |                             |
|----------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                  |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85 | 100,0         | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 708,5         | 707,4                       |
| Патока . . . . .                 | 78,0  | 50,0          | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 354,3         | 276,4                       |
| И т о г о . . . . .              | —     | 150,0         | 138,85                      | 1 064,0       | 984,9                       | 1 062,8       | 983,8                       |
| Выход . . . . .                  | —     | 141,0         | 138,16                      | 1 000,0       | 980,0                       | 998,8         | 978,8                       |

| Рецептура белой<br>соломки                             | %  | В заправку      |                        | На 1 тонну    |                        |
|--------------------------------------------------------|----|-----------------|------------------------|---------------|------------------------|
|                                                        |    | В на-<br>натуре | В сухих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В сухих ве-<br>ществах |
| Карамельная масса . . . . .                            | 98 | 7               | 6,860                  | 998,8         | 978,8                  |
| Виннокамен. кислота. . . . .                           | 98 | 0,044           | 0,043                  | 6,3           | 6,2                    |
| Мараскиновая или банановая<br>эссенция 30 мл . . . . . | —  | 0,026           | —                      | 3,7           | —                      |
| И т о г о . . . . .                                    | —  | 7,07            | 6,903                  | 1 008,8       | 985,0                  |
| Выход . . . . .                                        | 98 | —               | 6,868                  | 1 000         | 980                    |



| Рецептура<br>желтой соломки       | % сухих<br>веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-----------------------------------|--------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                   |                    | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .       | 98                 | 7          | 6,860             | 998,8      | 978,8             |
| Виннокамен. кислота . . . . .     | 98                 | 0,044      | 0,043             | 6,3        | 6,2               |
| Лимонная эссенция 30 мл . . . . . | —                  | 0,026      | —                 | 3,7        | —                 |
| Краска нафтол разв. . . . .       | —                  | 0,010      | —                 | 1,4        | —                 |
| Итого . . . . .                   | —                  | 7,08       | 6,903             | 1 010,2    | 985,0             |
| Выход . . . . .                   | 98                 | —          | 6,868             | 1 000      | 980               |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                                    | % сухих<br>веществах | В натуре | В сухих<br>веществах |
|----------------------------------------------|----------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .                     | 99,85                | 712,2    | 711,1                |
| Патока . . . . .                             | 78,0                 | 356,1    | 277,5                |
| Кислота виннокаменная . . . . .              | 98,0                 | 6,3      | 6,2                  |
| Эссенция мараскинов. или банановая . . . . . | —                    | 1,85     | —                    |
| » лимонная . . . . .                         | —                    | 1,85     | —                    |
| Краска нафтол . . . . .                      | —                    | 0,70     | —                    |
| Итого . . . . .                              | —                    | 1 079,0  | 994,8                |



# КАРАМЕЛЬ ДРАЖЕРОВАННАЯ ШОКОЛАДОМ И КАКАО

Рецептура № 1

## «МЯЧИКИ»

Незвернутая дражированная шоколадом карамель в виде шариков, с неокрашенной натянутой оболочкой и фруктовой начинкой.

Отформована на пластиконе.

1 кг содержит 130—160 шт. дражированной карамели.

Влажность карамели 3,5—6,0%

| Рецептура карамели                 | %    | В заправку    |                             | На 1 тонн     |                             | На 711,77 кг  |                             |
|------------------------------------|------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                    |      | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Кармельная масса . . . . .         | 98   | 24            | 23,520                      | 722,3         | 707,9                       | 514,1         | 503,8                       |
| Светлая яблочная начинка . . . . . | 84   | 9             | 7,560                       | 270,9         | 227,5                       | 192,8         | 161,9                       |
| Виннокаменная кислота . . . . .    | 98   | 0,15          | 0,147                       | 4,5           | 4,4                         | 3,2           | 3,13                        |
| Эссенция 140 кб. . . . .           | —    | 0,119         | —                           | 3,6           | —                           | 2,56          | —                           |
| Итого . . . . .                    | —    | 33,269        | 31,227                      | 1 001,3       | 939,8                       | 712,66        | 668,83                      |
| Выход . . . . .                    | 93,7 | —             | 31,133                      | 1 000         | 937                         | 711,77        | 666,8                       |

| Рецептура яблочной начинки | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 192,8 кг   |                             |
|----------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                            |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85 | 100           | 99,85                       | 559,6         | 558,8                       | 107,9         | 107,7                       |
| Патока . . . . .           | 78,0  | 50            | 39,00                       | 279,8         | 218,2                       | 53,9          | 42,1                        |
| Яблочное пюре . . . . .    | 10,0  | 105           | 10,5                        | 587,6         | 58,8                        | 113,3         | 11,3                        |
| Молочная кислота . . . . . | 50,0  | 3             | 1,5                         | 16,8          | 8,4                         | 3,2           | 1,6                         |
| Итого . . . . .            | —     | 258           | 150,85                      | 1 443,8       | 844,2                       | 278,3         | 162,7                       |
| Выход . . . . .            | 84,0  | —             | —                           | 1 000         | 840                         | 192,8         | 161,9                       |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 514,1 кг |                     |
|-----------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                             |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахар песок . . . . .       | 99,85           | 100        | 99,85               | 709,3      | 708,2               | 364,65      | 364,09              |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,00               | 354,7      | 276,7               | 182,35      | 142,25              |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85              | 1 064,0    | 984,9               | 547,00      | 506,34              |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16              | 1 000      | 980                 | 514,1       | 503,8               |

| Рецептура обкатки карамели      | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 821,9 кг |                     |
|---------------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                                 |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Необкатанная карамель . . . . . | 93,7            | 70,6       | 66,15               | 866,0      | 811,4               | 711,77      | 666,9               |
| Сироп . . . . .                 | 75              | 5,33       | 4,0                 | 65,4       | 49,06               | 53,75       | 40,3                |
| Смесь какао и сахара . . . . .  | 98              | 6,6        | 6,47                | 81,0       | 79,36               | 66,57       | 65,2                |
| Итого . . . . .                 | —               | 82,53      | 76,62               | 1 012,4    | 939,82              | 832,09      | 772,4               |
| Выход . . . . .                 | 93,7            | —          | 76,39               | 1 000      | 937                 | 821,9       | 770                 |

| Рецептура поливки шоколадом   | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 993,7 кг |                     |
|-------------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                               |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Обкатанная карамель . . . . . | 93,7            | 81,2       | 76,08               | 827,12     | 775,0               | 821,9       | 770,1               |
| Сахар в виде сиропа . . . . . | 99,85           | 0,1        | 0,1                 | 1,02       | 1,02                | 1,01        | 1,0                 |
| Глазурь шоколадая . . . . .   | 99,2            | 18,0       | 17,86               | 183,36     | 181,9               | 182,2       | 180,8               |
| Итого . . . . .               | —               | 99,3       | 94,04               | 1 011,5    | 957,92              | 1005,11     | 951,9               |
| Выход . . . . .               | 95,6            | —          | 93,85               | 1 000      | 956                 | 993,7       | 950,0               |



| Рецептура глянцовки           | %     | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|-------------------------------|-------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                               |       | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамель в шоколаде . . . . . | 95,6  | 99,3          | 94,93                     | 993,7         | 950,0                     |
| Сахар в виде сиропа . . . . . | 99,85 | 0,4           | 0,4                       | 4,0           | 4,0                       |
| Глянec . . . . .              | 100   | 0,3           | 0,3                       | 3,0           | 3,0                       |
| Итого . . . . .               | —     | 100,0         | 95,63                     | 1 000,7       | 957,00                    |
| Выход . . . . .               | 95,6  | —             | 95,53                     | 1 000         | 956                       |

| Рецептура смеси какао<br>с сахаром | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 66,57 кг   |                                |
|------------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                    |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарная пудра . . . . .           | 99,85 | 70            | 69,89                          | 706,41        | 705,3                          | 47,03         | 46,95                          |
| Какао порошок . . . . .            | 94    | 15            | 14,1                           | 151,37        | 142,29                         | 10,08         | 9,47                           |
| Какао велло . . . . .              | 94    | 15            | 14,1                           | 151,37        | 142,29                         | 10,08         | 9,47                           |
| Итого . . . . .                    | —     | 100           | 98,09                          | 1009,15       | 989,88                         | 67,19         | 65,89                          |
| Выход . . . . .                    | 98    | —             | 97,11                          | 1000          | 980                            | 66,57         | 65,23                          |

| Рецептура сиропа для<br>поливки | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 53,75 кг   |                                |
|---------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                 |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахар . . . . .                 | 99,85 | 100           | 99,85                          | 541,24        | 540,43                         | 29,09         | 29,05                          |
| Патока . . . . .                | 78,0  | 50            | 39,0                           | 270,62        | 211,08                         | 14,55         | 11,35                          |
| Итого . . . . .                 | —     | 150           | 138,85                         | 811,86        | 751,51                         | 43,64         | 40,4                           |
| Выход . . . . .                 | 75    | —             | 138,57                         | 1000          | 750                            | 53,75         | 40,32                          |



## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                       | % сухих<br>веществ | В натуре       | В сухих<br>веществах |
|---------------------------------|--------------------|----------------|----------------------|
| Сахар . . . . .                 | 99,85              | 517,0          | 516,2                |
| Сахарная пудра . . . . .        | 99,85              | 47,8           | 47,7                 |
| Патока . . . . .                | 78                 | 255,5          | 199,3                |
| Яблочное пюре . . . . .         | 10                 | 114,7          | 11,5                 |
| Молочная кислота . . . . .      | 50                 | 3,2            | 1,6                  |
| Глазурь . . . . .               | 99,2               | 184,9          | 183,5                |
| Какао-порошок . . . . .         | 94                 | 10,2           | 9,6                  |
| Какао велло . . . . .           | 94                 | 10,2           | 9,6                  |
| Виннокаменная кислота . . . . . | 98                 | 3,2            | 3,2                  |
| Эссенция . . . . .              | —                  | 2,6            | —                    |
| Воск . . . . .                  | 100                | 0,75           | 0,75                 |
| Парафин . . . . .               | 100                | 0,75           | 0,75                 |
| Кокосовое масло . . . . .       | 100                | 1,5            | 1,5                  |
| <b>Итого . . . . .</b>          | <b>—</b>           | <b>1 152,3</b> | <b>985,2</b>         |

### Рецептура № 2

### «НУАЗЕТ»

Карамель «Нуазет» имеет шарообразную форму. Дражеруется шоколадом. Нуазет готовится с ореховой начинкой, прослойной карамельной массой. Изготавливается на штамповочной машине.

В 1 кг 180—200 кг

| Рецептура глянцовки           | % сухих<br>веществ | На загрузку   |                           | На 1 тонну     |                           |
|-------------------------------|--------------------|---------------|---------------------------|----------------|---------------------------|
|                               |                    | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре  | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамель в шоколаде . . . . . | 98,4               | 99,4          | 97,84                     | 996            | 980                       |
| Сахар для сиропа . . . . .    | 99,85              | 0,4           | 0,4                       | 4,1            | 4,1                       |
| Глянец . . . . .              | 100                | 0,2           | 0,2                       | 2,1            | 2,1                       |
| <b>Итого . . . . .</b>        | <b>—</b>           | <b>100</b>    | <b>98,44</b>              | <b>1 002,2</b> | <b>986,1</b>              |
| <b>Выход . . . . .</b>        | <b>98,44</b>       | <b>99,8</b>   | <b>98,243</b>             | <b>1 000</b>   | <b>984,1</b>              |



| Рецептура полива<br>шоколадом | %     | На загрузку   |                             | На 1 тонну    |                             | На 996 кг     |                             |
|-------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                               |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Обкатанная карамель . . . . . | 98,21 | 77,9          | 76,5                        | 780,6         | 766,2                       | 777,5         | 763,1                       |
| Сахар для сиропа . . . . .    | 99,85 | 0,1           | 0,1                         | 1             | 1                           | 1             | 1,0                         |
| Шоколад кувертюр . . . . .    | 99,2  | 22            | 21,83                       | 220,5         | 218,7                       | 219,6         | 217,8                       |
| Итого . . . . .               | —     | 100           | 98,43                       | 1 002,1       | 985,9                       | 998,1         | 981,9                       |
| Выход . . . . .               | 98,4  | 99,8          | 98,233                      | 1 000         | 984                         | 996           | 980                         |

| Рецептура обкатки          | %     | На загрузку   |                             | На 1 тонну    |                             | На 777,5 кг   |                             |
|----------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                            |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Карамель . . . . .         | 98,2  | 87,0          | 85,43                       | 871,8         | 856,0                       | 677,8         | 665,5                       |
| Сахар для сиропа . . . . . | 99,85 | 5,0           | 4,99                        | 50,2          | 50,1                        | 39,0          | 39,0                        |
| Какао смесь . . . . .      | 97,43 | 8,0           | 7,79                        | 80,2          | 78,0                        | 62,4          | 60,6                        |
| Итого . . . . .            | —     | 100,0         | 98,21                       | 1 002,2       | 984,1                       | 779,2         | 765,1                       |
| Выход . . . . .            | 98,21 | 99,8          | 98,014                      | 1 000         | 982,1                       | 777,5         | 763,5                       |

| Рецептура разделки           | %    | На загрузку   |                             | На 1 тонну    |                             | На 677,8 кг   |                             |
|------------------------------|------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                              |      | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Карамельная масса . . . . .  | 98   | 70,0          | 68,99                       | 706           | 691,9                       | 478,5         | 469,0                       |
| Начинка . . . . .            | 99   | 29,6          | 29,3                        | 296,5         | 293,5                       | 201,0         | 198,0                       |
| Эссенция ванильная . . . . . | —    | 0,4           | —                           | 4,2           | —                           | 2,8           | —                           |
| Итого . . . . .              | —    | 100           | 98,29                       | 1 006,7       | 985,4                       | 682,3         | 667,0                       |
| Выход . . . . .              | 98,2 | 99,7          | 97,9                        | 1 000         | 982                         | 677,8         | 665,5                       |

| Рецептура карамельной<br>массы | %     | На загрузку   |                             | На 1 тонну    |                             | На 478,5 кг   |                             |
|--------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85 | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,3                       | 339,4         | 338,9                       |
| Патока . . . . .               | 78    | 50            | 39                          | 354,7         | 276,6                       | 169,7         | 132,4                       |
| Итого . . . . .                | —     | 150           | 138,85                      | 1 064         | 984,9                       | 509,1         | 471,3                       |
| Выход . . . . .                | 98    | 140,976       | 138,16                      | 1 000         | 980                         | 478,5         | 468,9                       |

| Рецептура начинки        | %     | На загрузку   |                             | На 1 тонну    |                             | На 201 кг     |                             |
|--------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                          |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарная пудра . . . . . | 99,85 | 43            | 42,49                       | 404,9         | 404,3                       | 81,4          | 81,3                        |
| Орех тертый . . . . .    | 98    | 65            | 63,7                        | 612           | 599,7                       | 123,0         | 120,5                       |
| Итого . . . . .          | —     | 108           | 106,19                      | 1 016,9       | 1 004                       | 204,4         | 201,8                       |
| Выход . . . . .          | 99    | 106,21        | 105,15                      | 1 000         | 990                         | 201           | 198,9                       |

| Рецептура какао<br>смеси | %     | На 1 тонну    |                           | На 62,4 кг    |                           |
|--------------------------|-------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                          |       | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарная пудра . . . . . | 99,85 | 500           | 499,3                     | 31,2          | 31,1                      |
| Какао порошок . . . . .  | 95,0  | 250           | 237,5                     | 15,6          | 14,8                      |
| Какао велла . . . . .    | 95,0  | 250           | 237,5                     | 15,6          | 14,8                      |
| Итого . . . . .          | 97,43 | 1 000         | 974,3                     | 62,4          | 60,7                      |



| Рецептура глянца          | %   | На 1 тонну |                   | На 2,1 кг |
|---------------------------|-----|------------|-------------------|-----------|
|                           |     | В натуре   | В сухих веществах |           |
| Воск . . . . .            | 100 | 250        | 250               | 0,5       |
| Парафин . . . . .         | 100 | 250        | 250               | 0,5       |
| Масло кокосовое . . . . . | 100 | 500        | 500               | 1         |
| Итого . . . . .           | —   | 1 000      | 1 000             | 2,0       |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

|                                            | %<br>сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|--------------------------------------------|-----------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .                   | 99,85                 | 389,8    | 389,0                |
| » пудра . . . . .                          | 99,85                 | 114,1    | 114,1                |
| Патока . . . . .                           | 78                    | 172,6    | 134,6                |
| Шоколад кувертюр . . . . .                 | 99,2                  | 223,3    | 221,6                |
| Какао порошок . . . . .                    | 95                    | 15,9     | 15,1                 |
| Какао велла . . . . .                      | 95                    | 15,9     | 15,1                 |
| Масло кокосовое . . . . .                  | 100                   | 1        | 1                    |
| Воск . . . . .                             | 100                   | 0,5      | 0,5                  |
| Парафин . . . . .                          | 100                   | 0,5      | 0,5                  |
| Ядро шпанского ореха (продажное) . . . . . | 94                    | 130,3    | 122,5                |
| Эссенция . . . . .                         | —                     | 4,2      | —                    |
| Итого . . . . .                            | —                     | 1 068,1  | 1 013,9              |

Рецептура № 3

### «КАКАО-ШУА».

Карамель «КАКАО-ШУА» имеет цилиндрическую форму с овальными концами. Карамель дражерируется шоколадом. Начинка прослозна карамельной массой. Изготавливается на штамповочной машине В 1 кг 180—200 штук.

| Рецептура глянцовки           | %     | На загрузку |                   | На 1 тонну |                   |
|-------------------------------|-------|-------------|-------------------|------------|-------------------|
|                               |       | В натуре    | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамель в шоколаде . . . . . | 96,22 | 99,4        | 95,64             | 996,0      | 958,3             |
| Сахар для сиропа . . . . .    | 99,85 | 0,4         | 0,4               | 4,1        | 4,1               |
| Глянцовка . . . . .           | 100   | 0,2         | 0,2               | 2,1        | 2,1               |
| Итого . . . . .               | —     | 100         | 96,24             | 1 002,2    | 964,5             |
| Выход . . . . .               | 96,24 | 99,8        | 96,048            | 1 000,0    | 962,4             |





| Рецептура поливки<br>шоколадом | %     | Заправка      |                                | На 1 тонну    |                                | На 996 кг     |                                |
|--------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Карамель обкатанная . . .      | 95,39 | 77,9          | 74,3                           | 780,6         | 744,6                          | 777,5         | 741,6                          |
| Сахар для сиропа . . .         | 99,85 | 0,1           | 0,1                            | 1,0           | 1                              | 1,0           | 1,0                            |
| Глазурь шоколадная . . .       | 99,2  | 22            | 21,82                          | 220,5         | 218,7                          | 219,6         | 217,8                          |
| Итого . . .                    | —     | 100           | 96,22                          | 1 002,1       | 964,3                          | 998,1         | 960,4                          |
| Выход . . . . .                | 96,22 | 99,8          | 96,018                         | 1 000         | 962,4                          | 996,0         | 958,3                          |

| Рецептура обкатки          | %     | На заправку   |                                | На 1 тонну    |                                | На 777,5 кг   |                                |
|----------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                            |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Голая карамель . . . . .   | 94,96 | 87,0          | 82,61                          | 872,6         | 828,6                          | 678,4         | 644,2                          |
| Сахар для сиропа . . . . . | 99,85 | 5,0           | 4,99                           | 50,2          | 50,0                           | 39,0          | 38,9                           |
| Смесь какао . . . . .      | 97,4  | 8,0           | 7,79                           | 80,3          | 78,2                           | 62,4          | 60,8                           |
| Итого . . . . .            | —     | 100           | 95,39                          | 1 003,1       | 956,8                          | 779,8         | 743,9                          |

| Рецептура разделки       | %     | На заправку   |                                | На 1 тонну    |                                | На 678,3 кг   |                                |
|--------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                          |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . .  | 98,0  | 25,0          | 24,5                           | 702,0         | 688,0                          | 476,2         | 466,7                          |
| Начинка . . . . .        | 88,0  | 10,7          | 9,42                           | 300,4         | 264,5                          | 203,8         | 179,4                          |
| Эссенция ванильная . . . | —     | 0,15          | —                              | 4,2           | —                              | 2,8           | —                              |
| Итого . . . . .          | —     | 35,85         | 33,92                          | 1 006,6       | 952,5                          | 682,8         | 646,1                          |
| Выход . . . . .          | 94,96 | 35,613        | 33,818                         | 1 000         | 949,6                          | 678,3         | 644,2                          |



| Рецептура карамельной массы | %     | На заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 476,2 кг |                     |
|-----------------------------|-------|-------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                             |       | В на-туре   | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 100         | 99,85               | 709,3      | 708,3               | 337,8       | 337,3               |
| Патока . . . . .            | 78,0  | 50,0        | 39,0                | 354,7      | 276,6               | 168,9       | 131,7               |
| Итого . . . . .             | —     | 150         | 138,85              | 1 064,0    | 984,9               | 506,7       | 469,0               |
| Выход . . . . .             | 98,0  | 140,976     | 138,16              | 1 000,0    | 980,0               | 476,2       | 466,7               |

| Рецептура начинки            | %     | На заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 203,8 кг |                     |
|------------------------------|-------|-------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                              |       | В на-туре   | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85 | 89,71       | 89,58               | 425,5      | 424,9               | 86,7        | 86,6                |
| » пудра . . . . .            | 99,85 | 8,23        | 8,22                | 39,0       | 38,9                | 7,9         | 7,9                 |
| Патока . . . . .             | 78,0  | 44,4        | 34,63               | 210,6      | 164,3               | 42,9        | 33,5                |
| Молоко сгущенное . . . . .   | 74,0  | 56,19       | 41,58               | 266,5      | 197,2               | 54,3        | 40,2                |
| Какао порошок . . . . .      | 95,0  | 1,66        | 1,58                | 7,9        | 7,5                 | 1,6         | 1,5                 |
| » масло . . . . .            | 100,0 | 0,63        | 0,63                | 3,0        | 3                   | 0,6         | 0,6                 |
| » тертое . . . . .           | 98,0  | 0,45        | 0,44                | 2,2        | 2,1                 | 0,4         | 0,4                 |
| Шоколадная глазурь . . . . . | 99,2  | 6,43        | 6,38                | 30,5       | 30,3                | 6,2         | 6,2                 |
| Орех тертый . . . . .        | 98,0  | 5,36        | 5,25                | 25,4       | 24,8                | 5,2         | 5,1                 |
| Итого . . . . .              | —     | 213,06      | 188,29              | 1 010,6    | 893,0               | 205,8       | 182,0               |
| Выход . . . . .              | 88,0  | 210,84      | 185,65              | 1 000,0    | 880                 | 203,8       | 179,4               |

ПРИМЕЧАНИЕ: Начинка готовится из молочно-шоколадно-пращиновых отходов с добавлением на загрузку в 150 кг отходов (нат. выраж.) Молока сгущенного 50 кг (нат. выраж.).



| Рецептура какао—смеси    | %     | На 1 тонну |                     | На 62,4 кг |                    |
|--------------------------|-------|------------|---------------------|------------|--------------------|
|                          |       | В натуре   | В сухих<br>веществ. | В натуре   | В сухих<br>веществ |
| Сахарная пудра . . . . . | 99,85 | 500        | 499,3               | 31,2       | 31,2               |
| Какао порошок . . . . .  | 95,0  | 250        | 237,5               | 15,6       | 14,8               |
| Какао велла . . . . .    | —     | 250        | 237,5               | 15,6       | 14,8               |
| Итого . . . . .          | 97,4  | 1 000      | 974,3               | 62,4       | 60,8               |

| Рецептура глянца          | %   | На 1 тонну |                     | На 2,1 кг |                    |
|---------------------------|-----|------------|---------------------|-----------|--------------------|
|                           |     | В натуре   | В сухих<br>веществ. | В натуре  | В сухих<br>веществ |
| Воск . . . . .            | 100 | 250        | 250                 | 0,5       | 0,5                |
| Парафин . . . . .         | 100 | 250        | 250                 | 0,5       | 0,5                |
| Масло кокосовое . . . . . | 100 | 500        | 500                 | 1,1       | 1,1                |
| Итого . . . . .           | —   | 1000       | 1000                | 2,1       | 2,1                |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

|                              | %<br>сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|------------------------------|-----------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85                 | 475,5    | 474,9                |
| » пудра . . . . .            | 99,85                 | 39,7     | 39,6                 |
| Патока . . . . .             | 78,0                  | 215,0    | 167,7                |
| Шоколадная глазурь . . . . . | 99,2                  | 229,1    | 227,3                |
| Орех тертый . . . . .        | 98,0                  | 5,2      | 5,1                  |
| Какао порошок . . . . .      | 95,0                  | 17,5     | 16,6                 |
| Какао велла . . . . .        | 95,0                  | 15,9     | 15,1                 |
| » масло . . . . .            | 100,0                 | 0,6      | 0,6                  |
| Молоко сгущенное . . . . .   | 74,0                  | 55,1     | 40,8                 |
| Эссенция . . . . .           | —                     | —        | —                    |
| Какао тертое . . . . .       | 98,0                  | 0,4      | 0,4                  |
| Воск . . . . .               | 100                   | 0,5      | 0,5                  |
| Парафин . . . . .            | 100                   | 0,5      | 0,5                  |
| Масло кокосовое . . . . .    | 100                   | 1,0      | 1,0                  |
| Итого . . . . .              | —                     | 1 056,0  | 990,1                |



## «К Р О К Е Т»

## (Дражированная шоколадом)

Незавернутая карамель в виде шарика с молочно-помадной начинкой, снаружи покрыта плотной корочкой шоколада с глянцем на поверхности. Отформована на пластиконе. Слой шоколада накатан во вращающихся дражировочных аппаратах.

1 кг содержит 130—150 штук дражированной карамели.  
Влажность карамели 3,5—5,5%.

| Рецептура карамели<br>необкатанной | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 703,1 кг   |                                |
|------------------------------------|-----------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                    |                       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . .              | 98                    | 24            | 23,520                         | 706,2         | 692,1                          | 496,5         | 486,6                          |
| Молочно-помад. начинка             | 91                    | 10            | 9,100                          | 294,3         | 267,8                          | 206,85        | 188,3                          |
| Эссенц. ирисная 180 мл .           | —                     | 0,153         | —                              | 4,5           | —                              | 3,16          | —                              |
| Итого . . . .                      | —                     | 34,153        | 32,620                         | 1 005         | 959,9                          | 706,51        | 674,9                          |
| Выход . . . .                      | 95,7                  | —             | 32,522                         | 1 000         | 957                            | 703,1         | 672,88                         |

| Рецептура молочно-<br>помадной начинки | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 206,85 кг  |                                |
|----------------------------------------|-----------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                        |                       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахар песок . . . . .                  | 99,85                 | 100           | 99,85                          | 676,2         | 675,2                          | 139,87        | 139,66                         |
| Патока . . . . .                       | 78                    | 30            | 23,40                          | 202,9         | 158,3                          | 41,97         | 32,71                          |
| Молоко цельное . . . .                 | 12                    | 100           | 12,00                          | 676,2         | 81,1                           | 139,87        | 16,78                          |
| Итого . . . .                          | —                     | 230           | 135,25                         | 1 555,3       | 914,6                          | 321,71        | 189,18                         |
| Выход . . . .                          | 91,9                  | —             | 134,574                        | 1 000         | 910                            | 206,85        | 188,23                         |



| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 496,5 кг |                     |
|-----------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                             |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85               | 709,3      | 708,2               | 352,17      | 351,62              |
| Патока . . . . .            | 78,0            | 50         | 39,0                | 354,7      | 276,7               | 176,11      | 137,38              |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85              | 1 064      | 984,9               | 528,28      | 489,0               |
| Выход . . . . .             | 98,0            | —          | 138,16              | 1 000      | 980                 | 496,5       | 486,56              |

| Рецептура обкатанной карамели | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 809,6 кг |                     |
|-------------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                               |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Наобкатанная карамель         | 95,7            | 70,6       | 67,56               | 868,43     | 831,09              | 703,1       | 672,85              |
| Сироп . . . . .               | 75              | 5,33       | 4,00                | 65,56      | 49,20               | 53,1        | 39,8                |
| Смесь какао . . . . .         | 98              | 6,6        | 6,47                | 81,19      | 79,59               | 65,7        | 64,4                |
| Итого . . . . .               | —               | 82,53      | 78,03               | 1 015,18   | 959,88              | 821,9       | 777,05              |
| Выход . . . . .               | 95,7            | —          | 77,8                | 1 000      | 957                 | 809,6       | 774,8               |

| Рецептура поливки шоколадом | % сухих веществ | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 993,73 кг |                     |
|-----------------------------|-----------------|------------|---------------------|------------|---------------------|--------------|---------------------|
|                             |                 | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре    | В су-хих веще-ствах |
| Обкатанная карамель .       | 95,7            | 81,2       | 77,71               | 814,72     | 779,70              | 809,6        | 774,8               |
| Сахар в сиропе . . . . .    | 99,85           | 0,1        | 0,1                 | 1,00       | 1,00                | 1,00         | 1,0                 |
| Глазурь шоколадная .        | 99,2            | 18,0       | 17,86               | 180,6      | 179,2               | 179,50       | 178,1               |
| Итого . . . . .             | —               | 99,3       | 95,67               | 996,32     | 959,9               | 990,10       | 953,9               |
| Выход . . . . .             | 95,8            | —          | 95,48               | 1 000      | 958                 | 993,73       | 952,0               |



| Рецептура глянцовки           | % сухих веществ | В заправку |                  | На 1 тонну |                  |
|-------------------------------|-----------------|------------|------------------|------------|------------------|
|                               |                 | В на-туре  | В сухих веществ. | В на-туре  | В сухих веществ. |
| Карамель в шоколаде . . . . . | 95,8            | 99,3       | 95,13            | 993,73     | 952,00           |
| Сахар в сиропе . . . . .      | 99,85           | 0,4        | 0,4              | 4,00       | 4,00             |
| Глянec . . . . .              | 100             | 0,3        | 0,3              | 3,0        | 3,0              |
| Итого . . . . .               | —               | 100,0      | 95,83            | 1 000,73   | 959,0            |
| Выход . . . . .               | 95,8            | —          | 95,73            | 1 000      | 958,0            |

| Рецептура смеси<br>какао | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 65,7 кг |                   |
|--------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                          |                 | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре  | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . . | 99,85           | 70         | 69,89             | 706,41     | 705,3             | 46,41      | 46,34             |
| Какао порошок . . . . .  | 94              | 15         | 14,1              | 151,37     | 142,29            | 9,94       | 9,35              |
| Какао велла . . . . .    | 94              | 15         | 14,1              | 151,37     | 142,29            | 9,94       | 9,35              |
| Итого . . . . .          | —               | 100        | 98,09             | 1 009,15   | 989,88            | 66,29      | 65,04             |
| Выход . . . . .          | 98              | —          | 97,11             | 1 000      | 980,0             | 65,7       | 64,39             |

| Рецептура сиропа<br>для поливки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 53,10 кг |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                 |                 | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре  | В сухих веществах | В на-туре   | В сухих веществах |
| Сахар . . . . .                 | 99,85           | 100        | 99,85             | 541,24     | 540,43            | 28,74       | 28,70             |
| Патока . . . . .                | 78,0            | 50         | 39,0              | 270,62     | 211,08            | 14,37       | 11,21             |
| Итого . . . . .                 | —               | 150        | 138,85            | 811,86     | 751,51            | 43,11       | 39,91             |
| Выход . . . . .                 | 75              | —          | 138,57            | 1 000      | 750,0             | 53,10       | 39,83             |



## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                  | %<br>сухих<br>веществ. | В натуре | В сухих<br>веществах |
|----------------------------|------------------------|----------|----------------------|
| Сахар . . . . .            | 99,85                  | 535,83   | 535,03               |
| Сахарная пудра . . . . .   | 99,85                  | 47,15    | 47,08                |
| Патока . . . . .           | 78                     | 236,17   | 184,21               |
| Молоко цельное . . . . .   | 12                     | 142,0    | 17,04                |
| Глазурь . . . . .          | 99,2                   | 182,37   | 180,91               |
| Какао порошок . . . . .    | 94                     | 10,11    | 9,50                 |
| Какаоовелла . . . . .      | 94                     | 10,11    | 9,50                 |
| Эссенция ирсовая . . . . . | —                      | 3,16     | —                    |
| Воск . . . . .             | 100                    | 0,75     | 0,75                 |
| Парафин . . . . .          | 100                    | 0,75     | 0,75                 |
| Кокосовое масло . . . . .  | 100                    | 1,51     | 1,51                 |
| Итого . . . . .            | —                      | 1 169,91 | 986,28               |

### Рецептура № 5

### КАРАМЕЛЬ «УМКА»

Незавернутая карамель дражированная какао порошком в виде орешка с начинкой, прослоенной карамельной массой. Отформована на пластиконе.

1 кг содержит 130—160 штук карамели.  
Влажность 3,8%.

| Рецептура глянецовки          | %<br>сухих<br>веществ. | На загрузку   |                     | На 1 тонну    |                     |
|-------------------------------|------------------------|---------------|---------------------|---------------|---------------------|
|                               |                        | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. | В на-<br>туре | В сухих<br>веществ. |
| Карамель обкатанная . . . . . | 96,0                   | 99,4          | 95,4                | 996,0         | 956,3               |
| Сахар для сиропа . . . . .    | 89,85                  | 0,5           | 0,5                 | 5,2           | 5,2                 |
| Глянцевка . . . . .           | 100,00                 | 0,1           | 0,1                 | 1,0           | 1,0                 |
| Итого . . . . .               | —                      | 100           | 96,0                | 1 002,2       | 962,5               |
| Выход . . . . .               | 96,1                   | 99,8          | 96,0                | 1 000         | 961,0               |



| Рецептура обкатки        | %     | На заправку   |                             | На 1 тонну    |                             | На 996,0 кг   |                             |
|--------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                          |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Необкатанная карамель    | 94,96 | 80            | 75,97                       | 807,6         | 767,0                       | 804,4         | 763,9                       |
| Сахарный песок . . . . . | 99,85 | 2             | 2,00                        | 20,2          | 20,2                        | 20,1          | 20,1                        |
| Сахарная пудра . . . . . | 99,85 | 9             | 8,99                        | 90,8          | 90,8                        | 90,4          | 90,3                        |
| Какао порошок . . . . .  | 94    | 9             | 8,46                        | 90,8          | 85,4                        | 90,4          | 85,0                        |
| Итого . . . . .          | —     | 100           | 95,42                       | 1 009,4       | 963,4                       | 1005,3        | 959,3                       |
| Выход . . . . .          | 96    | —             | 95,09                       | 1 000         | 960                         | 996,0         | 956,16                      |

| Рецептура разделки     | %     | На заправку   |                             | На 1 тонну    |                             | На 804,4 кг   |                             |
|------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                        |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Карамельная масса . .  | 98,0  | 25            | 24,5                        | 702,0         | 688,0                       | 564,7         | 553,4                       |
| Начинка . . . . .      | 88,0  | 10,7          | 9,42                        | 300,4         | 264,5                       | 241,6         | 212,8                       |
| Эссенция ванильная . . | —     | 0,15          | —                           | 4,2           | —                           | 3,4           | —                           |
| Итого . . . . .        | —     | 35,85         | 33,92                       | 1 006,6       | 952,5                       | 809,7         | 766,2                       |
| Выход . . . . .        | 94,96 | 35,613        | 33,818                      | 1 000         | 949,6                       | 804,4         | 763,9                       |

| Рецептура карамельной<br>массы | %     | На заправку   |                             | На 1 тонну    |                             | На 564,7 кг   |                             |
|--------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85 | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,3                       | 400,5         | 400,0                       |
| Патока . . . . .               | 78,0  | 50,0          | 39,0                        | 354,7         | 276,6                       | 200,3         | 156,2                       |
| Итого . . . . .                | —     | 150           | 138,85                      | 1 064,0       | 984,9                       | 600,8         | 556,2                       |
| Выход . . . . .                | 98,0  | 140,976       | 138,16                      | 1 000         | 980,0                       | 564,7         | 553,4                       |





| Рецептура начинки          | %     | На заправку   |                                | На 1 тонну    |                                | На 241,6 кг   |                                |
|----------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                            |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85 | 89,71         | 89,58                          | 425,5         | 424,9                          | 102,8         | 102,6                          |
| Сахарная пудра . . . . .   | 99,85 | 8,23          | 8,22                           | 39,0          | 38,9                           | 9,4           | 9,3                            |
| Патока . . . . .           | 78,0  | 44,4          | 34,63                          | 210,6         | 164,3                          | 50,9          | 39,7                           |
| Молоко сгущенное . . . . . | 74,0  | 56,19         | 41,58                          | 266,5         | 197,2                          | 64,4          | 47,6                           |
| Какао порошок . . . . .    | 95,0  | 1,66          | 1,58                           | 7,9           | 7,5                            | 1,9           | 1,8                            |
| » масло . . . . .          | 100,0 | 0,63          | 0,63                           | 3,0           | 3,1                            | 0,7           | 0,7                            |
| » тертое . . . . .         | 98,0  | 0,45          | 0,44                           | 2,2           | 2,1                            | 0,5           | 0,5                            |
| Кувертюр глазурь . . . . . | 99,2  | 6,43          | 6,38                           | 30,5          | 30,3                           | 7,4           | 7,3                            |
| Орех тертый . . . . .      | 98,0  | 5,36          | 5,25                           | 25,4          | 24,8                           | 6,1           | 6,0                            |
| Итого . . . . .            | —     | 213,06        | 188,29                         | 1 010,6       | 893,0                          | 244,1         | 215,5                          |
| Выход . . . . .            | 88,0  | 210,84        | 185,654                        | 1 000         | 880                            | 241,6         | 212,8                          |

ПРИМЕЧАНИЕ: Начинка готовится из молочно-шоколадно-пращиновых отходов с добавлением на загрузку в 150 кг отходов (нат. выраж.) Молока сгущенного 50 кг (нат. выраж.).

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

|                              | %<br>сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|------------------------------|-----------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85                 | 533,5    | 532,7                |
| Сахарная пудра . . . . .     | 79,85                 | 99,6     | 99,4                 |
| Патока . . . . .             | 98,0                  | 253,6    | 197,8                |
| Орех тертый . . . . .        | 98,0                  | 6,2      | 6,1                  |
| Какао порошок . . . . .      | 94,0                  | 107,2    | 87,7                 |
| » масло . . . . .            | 100,0                 | 0,7      | 0,7                  |
| Молоко сгущенное . . . . .   | 74,0                  | 65,0     | 48,1                 |
| Эссенция . . . . .           | —                     | 3,4      | —                    |
| Какао тертое . . . . .       | 98,0                  | 0,5      | 0,5                  |
| Воск . . . . .               | 100,0                 | 0,3      | 0,3                  |
| Парафин . . . . .            | 100,0                 | 0,3      | 0,3                  |
| Масло кокосовое . . . . .    | 100,0                 | 1,0      | 1,0                  |
| Шоколадная глазурь . . . . . | 99,2                  | 7,4      | 7,4                  |
| Итого . . . . .              | —                     | 1 078,7  | 982,0                |



# КАРАМЕЛЬ ГЛАЗИРОВАННАЯ ШОКОЛАДОМ

Рецептура № 1

## «Н И В А»

Незавернутая, глазированная шоколадом карамель в виде плоской подушечки с молочно-кофейной начинкой. Отформована на дисковой штампующей машине или на линейно-режущей машине с цепями «лопатка».

1 кг содержит 70—90 штук глазированной карамели.

Влажность карамели 4,9%, допуски 4—6%.

Количество шоколадной глазури 23—27%.

| Рецептура глазированной карамели | % сухих веществ. | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|----------------------------------|------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                  |                  | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Неглазирован. карам. . . . .     | 94,1             | 75         | 70,575            | 754,4      | 709,9             |
| Шоколадн. глазурь . . . . .      | 99               | 25         | 24,750            | 251,5      | 249,0             |
| Итого . . . . .                  | —                | 100        | 95,325            | 1 005,9    | 958,9             |
| Выход . . . . .                  | 95,4             | —          | 94,848            | 1 000      | 954               |

| Рецептура неглазированной карамели | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 754,4 кг |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                    |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98              | 18         | 17,640            | 638,0      | 625,2             | 481,3       | 471,7             |
| Молочно-кофейн. нач. . . . .       | 87              | 10         | 8,700             | 354,4      | 308,3             | 267,4       | 232,6             |
| Тертое какао . . . . .             | 96,5            | 0,3        | 0,290             | 10,6       | 10,2              | 8,0         | 7,7               |
| Ванилин . . . . .                  | —               | 0,003      | —                 | 0,1        | —                 | 0,1         | —                 |
| Итого . . . . .                    | —               | 28,303     | 26,630            | 1 003,1    | 943,7             | 756,8       | 712,0             |
| Выход . . . . .                    | 94,1            | —          | 26,550            | 1 000      | 941               | 754,4       | 709,0             |



| Рецептура молочно-кофейной начинки | %     | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 267,4 кг |                     |
|------------------------------------|-------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                                    |       | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .           | 99,85 | 100        | 99,9                | 426,5      | 426,0               | 114,0       | 113,9               |
| Патока . . . . .                   | 78    | 100        | 78,0                | 426,5      | 332,7               | 114,0       | 90,0                |
| Молоко цельное . . . . .           | 12    | 200        | 24,0                | 853,0      | 102,4               | 228,0       | 27,4                |
| Кофе молотый . . . . .             | 98    | 3,8        | 3,7                 | 16,2       | 15,8                | 4,3         | 4,2                 |
| Эссенция кофейная . . . . .        | —     | 0,9        | —                   | 3,8        | —                   | 1,0         | —                   |
| Итого . . . . .                    | —     | 404,7      | 205,6               | 1 726      | 876,8               | 461,9       | 235,5               |
| Выход . . . . .                    | 87    | —          | 204,0               | 1 000      | 870                 | 267,4       | 232,6               |

| Рецептура карамельной массы | %     | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 481,8 кг |                     |
|-----------------------------|-------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                             |       | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85 | 100        | 99,85               | 709,3      | 708,2               | 341,4       | 340,9               |
| Патока . . . . .            | 78    | 50         | 39,00               | 354,7      | 276,7               | 170,7       | 133,2               |
| Итого . . . . .             | —     | 150        | 138,85              | 1 064,0    | 984,9               | 512,1       | 474,1               |
| Выход . . . . .             | 98    | 141        | 138,16              | 1 000      | 980                 | 481,3       | 471,7               |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                   | %<br>сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|-----------------------------|-----------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85                 | 458,80   | 458,11               |
| Патока . . . . .            | 78                    | 285,80   | 222,92               |
| Молоко цельное . . . . .    | 12                    | 229,17   | 27,50                |
| Кофе молотый . . . . .      | 98                    | 4,30     | 4,20                 |
| Шоколад, глазурь . . . . .  | 99                    | 253,19   | 250,66               |
| Какао крупка . . . . .      | 96,5                  | 8,04     | 7,76                 |
| Кофейная эссенция . . . . . | —                     | 1,0      | —                    |
| Ванилин . . . . .           | —                     | 0,1      | —                    |
| Итого . . . . .             | —                     | 1 240,4  | 971,15               |



## «ЗВЕЗДА»

Незавернутая, глазированная шоколадом карамель, в виде плоской подушечки с шоколадно-пралиновой начинкой, переслойной карамельной массой. Отформована на линейно-режущей машине с цепями «лопатка». Упакована в фанерные ящики с переслойкой рядов парафинированной бумагой.

1 кг содержит до 110 шт. карамели.

Влажность карамели 0,5—2,5%.

Количество шоколадной глазури 23—27%.

| Рецептура карамели<br>глазированной | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|-------------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                     |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Неглазирован. карамель . . .        | 98,3 | 75            | 73,725                    | 754           | 741,2                     |
| Шоколад. глазури . . . . .          | 99   | 25            | 24,750                    | 251,3         | 248,8                     |
| Итого . . .                         | —    | 100           | 98,475                    | 1 005,3       | 990                       |
| Выход . . . .                       | 98,5 | —             | 97,983                    | 1 000         | 985                       |

| Рецептура карамели<br>неглазированной       | %    | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 754 кг     |                                |
|---------------------------------------------|------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                             |      | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .                 | 98   | 24            | 23,520                         | 645,1         | 632,2                          | 486,4         | 476,7                          |
| Шоколадно пралиновая на-<br>чинка . . . . . | 99   | 13            | 12,870                         | 349,4         | 345,9                          | 263,4         | 260,8                          |
| Тертое какао . . . . .                      | 96,5 | 0,3           | 0,290                          | 8,1           | 7,8                            | 6,1           | 5,9                            |
| Ванилин . . . . .                           | —    | 0,004         | —                              | 0,1           | —                              | 0,1           | —                              |
| Итого . . .                                 | —    | 37,304        | 36,680                         | 1 002,7       | 985,9                          | 756,0         | 743,4                          |
| Выход . . . .                               | 98,3 | —             | 36,570                         | 1 000         | 983                            | 754           | 741,2                          |



| Рецептура шокол. пра-<br>линовой начинки | %<br>сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 263,4 кг   |                                |
|------------------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                          |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарная пудра . . . . .                 | 99,85                      | 50,6          | 50,52                          | 513,6         | 512,8                          | 135,3         | 135,1                          |
| Тертое какао . . . . .                   | 96,5                       | 22,1          | 21,23                          | 224,3         | 216,5                          | 59,0          | 56,9                           |
| Масло какао . . . . .                    | 100                        | 18,5          | 18,50                          | 187,7         | 187,7                          | 49,4          | 49,4                           |
| Тертое ядро шпанск. ореха                | 98                         | 8,7           | 8,53                           | 88,3          | 86,5                           | 23,3          | 23,1                           |
| Итого . . . . .                          | —                          | 99,9          | 98,78                          | 1 013,9       | 1 003,5                        | 267,0         | 264,5                          |
| Выход . . . . .                          | 99                         | —             | 97,538                         | 1 000         | 990                            | 263,4         | 260,8                          |

| Рецептура карамельной<br>массы | %<br>сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 486,4      |                                |
|--------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85                      | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 345,0         | 344,5                          |
| Патока . . . . .               | 78                         | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 172,5         | 134,5                          |
| Итого . . . . .                | —                          | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 517,5         | 479,0                          |
| Выход . . . . .                | 98                         | 141           | 138,16                         | 1 000         | 980                            | 486,4         | 476,7                          |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| С ы р ь е                      | %<br>сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|--------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85                 | 347,60        | 347,16                    |
| » пудра . . . . .              | 99,85                 | 136,10        | 135,90                    |
| Патока . . . . .               | 78                    | 173,62        | 135,42                    |
| Какао тертое . . . . .         | 96,5                  | 65,6          | 63,3                      |
| Шоколад глазурь . . . . .      | 99                    | 252,85        | 250,32                    |
| Масло какао . . . . .          | 100                   | 49,60         | 49,60                     |
| Ядро шпанского ореха . . . . . | 94                    | 24,8          | 23,3                      |
| Ванилин . . . . .              | —                     | 0,1           | —                         |
| Итого . . . . .                | —                     | 1 050,27      | 1 005,00                  |



## «МЕТЕОР»

Незавернутая, глазированная шоколадом карамель в виде плоской подушечки с пралиновой начинкой. Карамель отформована на линейно-режущей машине с цепями «лопатка».

1 кг содержит 80—100 шт. глазированной карамели.

Влажность карамели 1—3%.

Количество шоколадной глазури 23—27%.

| Рецептура карамели<br>глазированной | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|-------------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                     |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамель неглазир. . . . .          | 98,3 | 75            | 73,73                     | 754,0         | 741,2                     |
| Шоколадная глазурь . . . . .        | 99   | 25            | 24,75                     | 251,3         | 248,8                     |
| Итого . . . . .                     | —    | 100           | 98,48                     | 1 005,3       | 990,0                     |
| Выход . . . . .                     | 98,5 | —             | —                         | 1 000         | 985,0                     |

| Рецептура карамели<br>неглазированной | %    | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 754,0 кг   |                                |
|---------------------------------------|------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                       |      | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .           | 98,0 | 25,0          | 24,50                          | 637,8         | 625,1                          | 480,9         | 471,3                          |
| Начинка-пралине . . . . .             | 99,0 | 14,0          | 13,86                          | 357,2         | 353,6                          | 269,3         | 266,6                          |
| Тертое какао . . . . .                | 96,5 | 0,3           | 0,29                           | 7,6           | 7,4                            | 5,7           | 5,6                            |
| Ванилин . . . . .                     | —    | 0,004         | —                              | 0,1           | —                              | 0,07          | —                              |
| Итого . . . . .                       | —    | 39,304        | 38,65                          | 1 002,7       | 986,1                          | 755,97        | 743,5                          |
| Выход . . . . .                       | 98,3 | —             | 38,53                          | 1 000         | 983                            | 754,0         | 741,2                          |



| Рецептура начинки<br>пралине орехового | % сухих веществ | На загрузку |                     | На 1 тонну |                     | На 269,3 кг |                     |
|----------------------------------------|-----------------|-------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                                        |                 | В на-туре   | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарная пудра . . . . .               | 99,85           | 43,0        | 42,94               | 404,9      | 404,3               | 109,0       | 108,9               |
| Орех тертый . . . . .                  | 98,0            | 65,0        | 63,70               | 612,0      | 599,7               | 164,8       | 161,5               |
| Итого . . . . .                        | —               | 108,0       | 106,64              | 1 016,9    | 1 004,0             | 273,8       | 270,4               |
| Выход . . . . .                        | 99              | 106,21      | 105,15              | 1 000      | 990,0               | 269,3       | 266,6               |

| Рецептура карамельной<br>массы | % сухих веществ | На загрузку |                     | На 1 тонну |                     | На 480,9 кг |                     |
|--------------------------------|-----------------|-------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                                |                 | В на-туре   | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85           | 100         | 99,85               | 709,3      | 708,3               | 341,1       | 340,6               |
| Патока . . . . .               | 78              | 50          | 39,00               | 354,7      | 276,6               | 170,6       | 133,0               |
| Итого . . . . .                | —               | 150         | 138,85              | 1 064,0    | 984,9               | 511,7       | 473,6               |
| Выход . . . . .                | 98              | 140,98      | 138,16              | 1 000,0    | 980,0               | 480,9       | 471,3               |

| Рецептура ядра<br>шпанского ореха тертого | % сухих веществ | На загрузку |                     | На 1 тонну |                     | На 164,8 кг |                     |
|-------------------------------------------|-----------------|-------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                                           |                 | В на-туре   | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Ядро шпанского ореха про-дажное . . . . . | 94              | 1 000       | 940                 | 1 053      | 989,8               | 173,5       | 163,1               |



## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

| Наименование сырья                       | %<br>сухих<br>веществ | в натуре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|------------------------------------------|-----------------------|----------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .                 | 99,85                 | 343,0    | 342,5                     |
| Сахарная пудра . . . . .                 | 99,85                 | 109,6    | 109,5                     |
| Патока . . . . .                         | 78                    | 171,5    | 133,7                     |
| Ядро шпанского ореха продажное . . . . . | 94                    | 174,5    | 164,0                     |
| Какао тертое . . . . .                   | 96,5                  | 5,7      | 5,6                       |
| Глазурь шоколадная . . . . .             | 99,0                  | 252,7    | 250,2                     |
| Ванилин . . . . .                        | —                     | 0,07     | —                         |
| Итого . . . . .                          | —                     | 1 057,07 | 1 005,5                   |

*Рецептура № 4*

### «АЛЮ»

Завернутая глазированная шоколадная карамель в виде плоской подушечки с шоколадной-пращиновой начинкой, переслоенной карамельной массой. Отформована на дисковой машине или на линейно-режущей машине с цепями «лопатка». Завернута в парафинированную подвертку, фольгу и красочную этикетку из парафинированной бумаги.

1 кг содержит 60—72 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 1—3%.

Количество шоколадной глазури 23—27%.

| Рецептура карамели<br>глазированной | %<br>сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|-------------------------------------|----------------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                     |                            | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Неглазированная карамель . . . . .  | 98,3                       | 75            | 73,725                    | 754           | 741,2                     |
| Шоколадная глазурь . . . . .        | 99                         | 25            | 24,750                    | 251,3         | 248,8                     |
| Итого . . . . .                     | —                          | 100           | 98,475                    | 1 005,3       | 990,0                     |
| Выход . . . . .                     | 98,5                       | —             | —                         | 1 000         | 985                       |





| Рецептура карамели<br>неглазированной       | % сухих веществ | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 754 кг     |                             |
|---------------------------------------------|-----------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                             |                 | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Карамельная масса . . . . .                 | 98              | 18            | 17,640                      | 637,9         | 625,2                       | 481,0         | 471,4                       |
| Шоколадно-пралиновая на-<br>чинка . . . . . | 98,9            | 10            | 9,890                       | 354,4         | 350,5                       | 267,2         | 264,3                       |
| Тертое какао . . . . .                      | 96,5            | 0,3           | 0,290                       | 10,6          | 10,2                        | 8,0           | 7,7                         |
| Ванилин . . . . .                           | —               | 0,004         | —                           | 0,14          | —                           | 0,11          | —                           |
| Итого . . . . .                             | —               | 28,304        | 27,820                      | 1 003,04      | 985,9                       | 756,31        | 743,4                       |
| Выход . . . . .                             | 98,3            | —             | 27,737                      | 1 000         | 983                         | 754           | 741,2                       |

| Рецептура шоколадно-пра-<br>линовой начинки | % сухих веществ | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 267,2 кг   |                             |
|---------------------------------------------|-----------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                             |                 | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарная пудра . . . . .                    | 99,85           | 45            | 44,93                       | 278,5         | 278,1                       | 74,4          | 74,3                        |
| Миндаль жарен. с сахаром . . . . .          | 99              | 75            | 74,25                       | 464,1         | 459,5                       | 124,0         | 122,8                       |
| Тертое какао . . . . .                      | 90,5            | 31            | 29,92                       | 191,8         | 185,1                       | 51,2          | 49,5                        |
| Масло какао . . . . .                       | 100             | 13            | 13,00                       | 80,4          | 80,4                        | 21,5          | 21,5                        |
| Ванилин . . . . .                           | 0               | 0,02          | —                           | 0,13          | —                           | 0,03          | —                           |
| Итого . . . . .                             | —               | 164,02        | 162,10                      | 1 014,93      | 1 003,1                     | 271,13        | 268,1                       |
| Выход . . . . .                             | 98,9            | —             | 159,83                      | 1 000,0       | 989                         | 267,2         | 264,3                       |

| Рецептура миндаля<br>жареного с сахаром | % сухих веществ | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 124,0 кг   |                             |
|-----------------------------------------|-----------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                         |                 | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .                | 99,85           | 200           | 199,7                       | 669,4         | 668,4                       | 83,0          | 82,9                        |
| Миндаль подсушенный . . . . .           | 97              | 100           | 97                          | 334,7         | 324,6                       | 41,5          | 40,3                        |
| Итого . . . . .                         | —               | 300           | 296,7                       | 1 004,1       | 993                         | 124,5         | 123,2                       |
| Выход . . . . .                         | 99              | —             | 295,8                       | 1 000         | 990                         | 124,0         | 122,8                       |



| Рецептура миндаля<br>подсушенного | % сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 41,5 кг    |                                |
|-----------------------------------|-------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                   |                         | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Миндаль сырой, . . . . .          | 94                      | 1 000         | 940                            | 1 037,1       | 974,9                          | 43,0          | 40,5                           |
| Итого . . . . .                   | —                       | 1 000         | 940                            | 1 037,1       | 974,9                          | 43,0          | 40,5                           |
| Выход . . . . .                   | 97                      | —             | 935,3                          | 1 000         | 970                            | 41,5          | 40,3                           |

| Рецептура карамель-<br>ной массы | % сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 481,0 кг   |                                |
|----------------------------------|-------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                  |                         | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85                   | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 341,2         | 340,6                          |
| Патока . . . . .                 | 78                      | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 170,6         | 133,1                          |
| Итого . . . . .                  | —                       | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 511,8         | 473,7                          |
| Выход . . . . .                  | 98                      | 141           | 138,16                         | 1 000         | 980                            | 481,0         | 471,4                          |

Миндаль допускается заменять абрикосовой косточкой

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                    | % сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|------------------------------|--------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85              | 427,54        | 426,90                    |
| Сахарная пудра . . . . .     | 99,85              | 74,83         | 74,72                     |
| Патока . . . . .             | 78                 | 171,62        | 133,86                    |
| Миндаль продажный . . . . .  | 94                 | 43,32         | 40,73                     |
| Какао тертое . . . . .       | 96,5               | 59,62         | 57,53                     |
| Масло какао . . . . .        | 100                | 21,62         | 21,62                     |
| Глазурь шоколадная . . . . . | 99                 | 252,75        | 250,22                    |
| Ванилин . . . . .            | —                  | 0,14          | —                         |
| Итого . . . . .              | —                  | 1 051,44      | 1 005,58                  |



## «ДЕРНЬЕ-КРИ»

Завернутая, глазированная шоколадом, карамель прямоугольной формы с орехо-марципановой начинкой, содержащей молоко и малиновое варенье. Отформована на дисковой штампующей машине или на линейной режущей машине с цепями «лопатка». Завернута в парафинированную подвертку, фольгу и красочную этикетку из парафинированной бумаги.

1 кг содержит 60—72 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 4%, 3—5%.

| Рецептура глазированной карамели | %  | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|----------------------------------|----|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                  |    | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Неглазированная карамель . .     | 95 | 75         | 71,250            | 753,8      | 716,1             |
| Шоколадная глазурь . . . . .     | 99 | 25         | 24,750            | 251,2      | 248,7             |
| Итого . . . . .                  | —  | 100        | 96,00             | 1 005,0    | 964,8             |
| Выход . . . . .                  | 96 | —          | 95,52             | 1 000      | 960               |

| Рецептура карамели неглазированной | %    | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 753,8 кг |                   |
|------------------------------------|------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                    |      | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .        | 98   | 18         | 17,640            | 597,0      | 585,1             | 450,0       | 441,0             |
| Орехово-марцип. нач. . . . .       | 90   | 12         | 10,800            | 398,0      | 358,2             | 300,0       | 270,0             |
| Тертое какао . . . . .             | 96,5 | 0,3        | 0,290             | 9,9        | 9,6               | 7,5         | 7,2               |
| Малинов. эссенция 60 . . . . .     | —    | 0,051      | —                 | 1,7        | —                 | 1,3         | —                 |
| Итого . . . . .                    | —    | 30,351     | 28,730            | 1 006,6    | 952,9             | 758,8       | 718,2             |
| Выход . . . . .                    | 95   | —          | 28,644            | 1 000      | 950               | 753,8       | 716,1             |



| Рецептура карамель-<br>ной массы | % сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 450,0 кг   |                                |
|----------------------------------|-------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                  |                         | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85                   | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 319,2         | 318,7                          |
| Патока . . . . .                 | 78                      | 50            | 39                             | 354,7         | 276,7                          | 159,6         | 124,5                          |
| Итого . . . . .                  | —                       | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 478,8         | 443,2                          |
| Выход . . . . .                  | 98                      | 141           | 138,16                         | 1 000         | 980                            | 450,0         | 441,0                          |

| Рецептура начинки               | % сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 300 кг     |                                |
|---------------------------------|-------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                 |                         | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85                   | 54            | 53,919                         | 446,0         | 445,3                          | 133,8         | 133,6                          |
| Патока . . . . .                | 78                      | 20            | 15,600                         | 165,2         | 128,9                          | 49,6          | 38,7                           |
| Малинов. припас . . . . .       | 68                      | 8             | 5,440                          | 66,1          | 44,9                           | 19,8          | 13,4                           |
| Ядро шпанск. ореха с сахар      | 96,4                    | 19            | 18,316                         | 156,9         | 151,3                          | 47,1          | 45,4                           |
| Сгущенное молоко . . . . .      | 84                      | 18,4          | 15,456                         | 152,0         | 127,7                          | 45,6          | 38,3                           |
| Кокосовое масло . . . . .       | 100                     | 1,0           | 1,000                          | 8,3           | 8,3                            | 2,5           | 2,5                            |
| Малинов. эссенция 150 . . . . . | —                       | 0,128         | —                              | 1,1           | —                              | 0,3           | —                              |
| Краска амарант разв. . . . .    | —                       | 0,12          | —                              | 1,0           | —                              | 0,3           | —                              |
| Итого . . . . .                 | —                       | 120,64        | 109,731                        | 996,6         | 906,4                          | 299           | 271,9                          |
| Выход . . . . .                 | 90                      | —             | 108,963                        | 1 000         | 900                            | 300,0         | 270                            |

| Рецептура сгущен-<br>ного молока | % сухих<br>веще-<br>ств | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 45,6 кг    |                                |
|----------------------------------|-------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                  |                         | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85                   | 100           | 99,85                          | 353,1         | 352,6                          | 16,1          | 16,1                           |
| Патока . . . . .                 | 78                      | 50            | 39,00                          | 176,6         | 137,7                          | 8,1           | 6,3                            |
| Молоко цельное . . . . .         | 13                      | 771           | 100,23                         | 2 722,6       | 353,9                          | 124,2         | 16,1                           |
| Итого . . . . .                  | —                       | 921           | 239,08                         | 3 252,3       | 844,2                          | 148,4         | 38,5                           |
| Выход . . . . .                  | 84                      | 283,2         | 237,88                         | 1 000         | 840                            | 45,6          | 38,3                           |



| Рецептура ядра шпанского ореха тертого с сахаром | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 47,1 кг |                   |
|--------------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                                  |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Ядро шпанского ореха . . . .                     | 94              | 60         | 56,40             | 603,4      | 567,2             | 28,4       | 26,7              |
| Сахарная пудра . . . . .                         | 99,85           | 40         | 39,94             | 402,2      | 401,6             | 18,9       | 18,9              |
| Итого . . . .                                    | —               | 100        | 96,34             | 1005,6     | 968,8             | 47,3       | 45,6              |
| Выход . . . .                                    | 96,4            | —          | 95,86             | 1 000      | 964               | 47,1       | 45,4              |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                      | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|--------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85           | 474,04   | 473,33            |
| Сахарная пудра . . . . .       | 99,85           | 19,08    | 19,05             |
| Патока . . . . .               | 78              | 219,14   | 170,93            |
| Малиновый припас . . . . .     | 68              | 19,88    | 13,52             |
| Ядро шпанского ореха . . . . . | 94              | 28,64    | 26,92             |
| Молоко цельное . . . . .       | 13              | 124,92   | 16,24             |
| Кокосовое масло . . . . .      | 100             | 2,52     | 2,52              |
| Какао тертое . . . . .         | 96,5            | 7,52     | 7,26              |
| Шоколадная глазурь . . . . .   | 99              | 253,32   | 250,79            |
| Малиновая эссенция . . . . .   | —               | 1,6      | —                 |
| Краска амарант разв. . . . .   | —               | 0,3      | —                 |
| Итого . . . . .                | —               | 1 150,96 | 980,56            |



## «У Н И О Н»

Завернутая глазированная шоколадом карамель, прямоугольной формы с молочной начинкой тянучкой. Отформована на дисковой машине или на линейно-режущей машине с цепями «Лопатка». Завернута в парафинированную подвертку, фольгу и двухкрасочную этикетку из парафинированной бумаги.

1 кг содержит 60—72 шт. завернутой карамели.  
Влажность карамели 4—6%.

| Рецептура карамели<br>глазированной | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|-------------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                     |                       | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В сухих<br>вещест-<br>вах |
| Неглазированная карамель . . . . .  | 93,7                  | 75            | 70,275                    | 754,4         | 707,2                     |
| Шоколадная масса . . . . .          | 99                    | 25            | 24,750                    | 251,5         | 249,0                     |
| Итого . . . . .                     | —                     | 100           | 95,025                    | 1 005,9       | 956,2                     |
| Выход . . . . .                     | 95,1                  | —             | 94,548                    | 1 000         | 951                       |

| Рецептура неглазиро-<br>ванной карамели | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 754,4 кг   |                                |
|-----------------------------------------|-----------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                         |                       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>вещест-<br>вах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>вещест-<br>вах |
| Карамельная масса . . . . .             | 98                    | 18            | 17,640                         | 638,0         | 625,2                          | 481,3         | 471,7                          |
| Молочная начинка . . . . .              | 86                    | 10            | 8,600                          | 354,4         | 304,8                          | 267,4         | 229,9                          |
| Тертое какао . . . . .                  | 96,5                  | 0,300         | 0,290                          | 10,6          | 10,2                           | 8,0           | 7,6                            |
| Ванилин . . . . .                       | —                     | 0,004         | —                              | 0,14          | —                              | 0,11          | —                              |
| Итого . . . . .                         | —                     | 28,304        | 26,530                         | 1 003,14      | 940,2                          | 756,81        | 709,2                          |
| Выход . . . . .                         | 93,7                  | —             | 26,450                         | 1 000         | 941                            | 754,4         | 707,2                          |



| Рецептура молочной начинки   | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 267,4 кг |                   |
|------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                              |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85           | 40         | 39,94             | 302,1      | 301,6             | 80,8        | 80,6              |
| Патока . . . . .             | 78,0            | 50         | 39,00             | 377,6      | 294,5             | 101,0       | 78,7              |
| Сгущенное молоко . . . . .   | 74,0            | 48         | 35,52             | 362,5      | 268,3             | 96,9        | 71,7              |
| Ванильная эссенция . . . . . | —               | 0,16       | —                 | 1,4        | —                 | 0,4         | —                 |
| Итого . . . . .              | —               | 138,16     | 114,46            | 1 043,6    | 864,4             | 279,1       | 231,0             |
| Выход . . . . .              | 86              | —          | 113,88            | 1 000      | 860,0             | 267,4       | 229,9             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 481,3 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,65           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 341,4       | 340,9             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 170,7       | 133,2             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064      | 984,9             | 512,1       | 474,1             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000      | 980               | 481,3       | 471,7             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                              | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|----------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .               | 99,85           | 426,3    | 425,6             |
| Патока . . . . .                       | 78              | 274,5    | 214,1             |
| Ванилин . . . . .                      | —               | 0,12     | —                 |
| Сгущенное молоко (продажное) . . . . . | 74              | 97,6     | 72,2              |
| Ванильная эссенция . . . . .           | —               | 0,4      | —                 |
| Шоколадная глазурь . . . . .           | 99              | 253,6    | 251,0             |
| Какао-крупка . . . . .                 | 96,5            | 8,0      | 7,7               |
| Итого . . . . .                        | 447,35          | 1 060,52 | 970,6             |



## «КРАСНЫЙ СПОРТ»

Завернутая, глазированная шоколадом карамель, прямоугольной формы с орехово-марципановой начинкой, содержащей молоко. Отформована на дисковой машине или линейно-режущей машине с цепями «лопатка». Завернута в парафинированную подвертку, фольгу и красочную этикетку из парафинированной бумаги.

1 кг содержит 60—72 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 3—5%.

| Рецептура глазированной карамели   | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                    |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Неглазированная карамель . . . . . | 95              | 75         | 71,250            | 753,8      | 716,1             |
| Шоколадная глазурь . . . . .       | 99              | 25         | 24,750            | 251,2      | 248,7             |
| Итого . . . . .                    | —               | 100        | 96,00             | 1 005,0    | 964,8             |
| Выход . . . . .                    | 96              | —          | 95,52             | 1 000      | 960               |

| Рецептура карамели неглазированной   | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 753,8 кг |                   |
|--------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                      |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .          | 98              | 18         | 17,640            | 597,0      | 585,1             | 450,0       | 441,0             |
| Орехо-марципановая начинка . . . . . | 90              | 12         | 10,800            | 398,0      | 358,2             | 300,0       | 270,0             |
| Тертое какао . . . . .               | 96,5            | 0,3        | 0,290             | 9,9        | 9,6               | 7,5         | 7,2               |
| Ромовая эссенция 60 мл . . . . .     | —               | 0,051      | —                 | 1,7        | —                 | 1,3         | —                 |
| Итого . . . . .                      | —               | 30,351     | 28,730            | 1 006,6    | 952,9             | 758,8       | 718,2             |
| Выход . . . . .                      | 95              | —          | 28,644            | 1 000      | 950               | 753,8       | 716,1             |





| Рецептура карамель-<br>ной массы | % сухих<br>веществ | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 450,0 кг   |                             |
|----------------------------------|--------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                  |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85              | 100           | 99,85                       | 709,3         | 708,2                       | 319,2         | 318,7                       |
| Патока . . . . .                 | 78                 | 50            | 39,00                       | 354,7         | 276,7                       | 159,6         | 124,5                       |
| Итого . . . . .                  | —                  | 150           | 138,85                      | 1 064,0       | 984,9                       | 478,8         | 443,2                       |
| Выход . . . . .                  | 98                 | 141           | 138,16                      | 1 000         | 980                         | 450,0         | 441,0                       |

| Рецептура начинки                                     | % сухих<br>веществ | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 300 кг     |                             |
|-------------------------------------------------------|--------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                                       |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Сахарный песок . . . . .                              | 99,85              | 54            | 53,919                      | 469,3         | 468,6                       | 140,8         | 140,6                       |
| Патока . . . . .                                      | 78                 | 20            | 15,600                      | 173,8         | 135,6                       | 52,1          | 40,6                        |
| Ядро шпанского ореха тер-<br>того с сахаром . . . . . | 96,4               | 19            | 18,316                      | 165,1         | 159,2                       | 49,5          | 47,8                        |
| Сгущенное молоко . . . . .                            | 80                 | 18,4          | 15,456                      | 159,9         | 134,3                       | 48,0          | 40,3                        |
| Кокосовое масло . . . . .                             | 104                | 1,0           | 1,000                       | 8,7           | 8,7                         | 2,6           | 2,6                         |
| Ромовая эссенция 200 мл . .                           | —                  | 0,17          | —                           | 1,5           | —                           | 0,5           | —                           |
| Итого . . . . .                                       | —                  | 112,57        | 104,291                     | 978,3         | 906,4                       | 293,5         | 271,9                       |
| Выход . . . . .                                       | 90                 | —             | 103,561                     | 1 000         | 900                         | 300,0         | 270,0                       |

| Рецептура ядра<br>шпанского ореха<br>с сахаром | % сухих<br>веществ | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 49,5 кг    |                             |
|------------------------------------------------|--------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                                |                    | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Ядро шпанского ореха . . .                     | 94                 | 60            | 56,40                       | 603,4         | 567,2                       | 29,9          | 28,1                        |
| Сахарная пудра . . . . .                       | 99,85              | 40            | 39,94                       | 402,2         | 401,6                       | 19,9          | 19,9                        |
| Итого . . . . .                                | —                  | 100           | 96,34                       | 1 005,6       | 968,8                       | 49,8          | 48,0                        |
| Выход . . . . .                                | 96,4               | —             | 95,86                       | 1 000         | 964                         | 49,5          | 47,9                        |



| Рецептура сгущенного молока | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 48,3 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 353,1      | 352,6             | 16,9       | 16,9              |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 176,6      | 137,7             | 8,5        | 6,6               |
| Молоко цельное . . . . .    | 13              | 771        | 100,23            | 2 722,6    | 353,9             | 130,7      | 17,0              |
| Итого . . . . .             | —               | 921        | 239,08            | 3 252,3    | 844,2             | 156,1      | 40,5              |
| Выход . . . . .             | 84              | —          | 237,88            | 1 000      | 840               | 48,0       | 40,3              |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                      | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|--------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .       | 98,85           | 481,69   | 480,97            |
| Сахарная пудра . . . . .       | 99,85           | 20,09    | 20,06             |
| Патока . . . . .               | 78              | 221,87   | 173,06            |
| Глазурь шоколадная . . . . .   | 99              | 253,20   | 250,67            |
| Какао-крупка . . . . .         | 96,5            | 7,51     | 7,25              |
| Ядро пшанского ореха . . . . . | 94              | 30,13    | 28,32             |
| Молоко цельное . . . . .       | 13              | 131,85   | 17,14             |
| Кокосовое масло . . . . .      | 100             | 2,62     | 2,62              |
| Эссенция ромовая . . . . .     | —               | 1,8      | —                 |
| Итого . . . . .                | —               | 1 150,76 | 980,09            |



## «Ш А Н Т Е К Л Е Р»

Завернутая, глазированная шоколадом, карамель в виде плоской подушечки с двойной начинкой: шоколадно-пралиновой и орехово-марципановой. Шоколадное пралине переслено карамельной массой и располагается венчиком вокруг марципана. Карамель отформована на прессе или на линейно-режущей машине с цепями «лопатка». Завернута в парафинированную подвертку, фольгу и красочный этикет из печатной бумаги. Карамель продается на вес и расфасованной в художественно-оформленные коробки. Расфасованная карамель завернута в фольгу и подвертку без этикетки или в этикетку и подвертку без фольги.

1 кг содержит 75—90 штук завернутой карамели.  
Влажность карамели 1,5—3,5%.

| Рецептура карамели<br>глазированной | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|-------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                     |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Карамель неглаз. . . . .            | 87,2            | 75         | 72,900            | 753,8      | 732,7             |
| Шоколадная глазурь . . . . .        | 99              | 25         | 24,750            | 251,3      | 248,8             |
| Итого . . . . .                     | —               | 100        | 97,650            | 1 005,1    | 981,5             |
| Выход . . . . .                     | 97,65           | —          | 97,162            | 1 000      | 976,5             |

| Рецептура карамели<br>неглазированной | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 753,8 кг |                   |
|---------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                       |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .           | 98              | 20         | 19,600            | 573,7      | 562,2             | 432,5       | 423,8             |
| Шокол. прал. начинка . . . . .        | 98,5            | 8          | 7,880             | 229,5      | 226,0             | 173,0       | 170,4             |
| Орех. марцип. начинка . . . . .       | 93              | 7          | 6,510             | 200,8      | 186,7             | 151,4       | 140,7             |
| Ванилин . . . . .                     | —               | 0,005      | —                 | 0,14       | —                 | 0,1         | —                 |
| Итого . . . . .                       | —               | 35,605     | 33,990            | 1 004,14   | 974,9             | 757,0       | 734,9             |
| Выход . . . . .                       | 97,2            | —          | 38,888            | 1 000      | 972               | 758,8       | 732,7             |



| Рецептура карамель-<br>ной массы | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 432,5 кг   |                                |
|----------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                  |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .         | 99,85                      | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 306,8         | 306,3                          |
| Патока . . . . .                 | 78                         | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 153,4         | 119 6                          |
| Итого . . . . .                  | —                          | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 460,2         | 425,9                          |
| Выход . . . . .                  | 98                         | 141           | 138,16                         | 1 000,0       | 980,0                          | 432,5         | 423,8                          |

| Рецептура орехово-<br>марципан. начинки | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 151,4 кг   |                                |
|-----------------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                         |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .                | 99,85                      | 40            | 39,940                         | 582,0         | 581,1                          | 88,1          | 87,9                           |
| Молоко цельное . . . . .                | 12                         | 39            | 4,68                           | 567,5         | 68,1                           | 85,9          | 10,3                           |
| Ядро шпанского ореха . . . .            | 94                         | 21            | 19,740                         | 305,6         | 287,3                          | 46,3          | 43,5                           |
| Ванилин . . . . .                       | —                          | 0,010         | —                              | 0,15          | —                              | 0,02          | —                              |
| Итого . . . . .                         | —                          | 100,01        | 64,360                         | 1 455,25      | 936,5                          | 220,32        | 141,7                          |
| Выход . . . . .                         | 93                         | —             | 63,910                         | 1 000,0       | 930                            | 151,4         | 140,7                          |

| Рецептура шокол.<br>пралин. начинки | %<br>сухих<br>ве-<br>ществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 173 кг     |                                |
|-------------------------------------|----------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                     |                            | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарная пудра . . . . .            | 99,85                      | 50            | 49,925                         | 437,5         | 436,8                          | 75,7          | 75,5                           |
| Абрикосовая косточка жареная        | 97,6                       | 50            | 48,800                         | 437,5         | 427,0                          | 75,7          | 73,9                           |
| Тертое какао . . . . .              | 96,5                       | 16            | 15,440                         | 140,0         | 135,1                          | 24,2          | 23,4                           |
| Ванилин . . . . .                   | —                          | 0,012         | —                              | 0,1           | —                              | 0,02          | —                              |
| Итого . . . . .                     | —                          | 116,012       | 114,165                        | 1 015,1       | 998,9                          | 175,62        | 172,8                          |
| Выход . . . . .                     | 98,5                       | —             | 112,537                        | 1 000         | 985                            | 173,0         | 170,4                          |



| Рецептура ядра абрикосовой косточки              | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 75,7 кг |                   |
|--------------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                                  |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Ядро абрикосовой косточки<br>продажное . . . . . | 94              | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 79,6       | 74,9              |
| Итого . . . . .                                  | —               | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 79,6       | 74,9              |
| Выход . . . . .                                  | 97,5            | —          | —                 | 1 000      | 975               | 75,7       | 73,9              |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                           | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|-------------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .            | 99,85           | 398,02   | 397,42            |
| Сахарная пудра . . . . .            | 99,85           | 76,05    | 75,94             |
| Патока . . . . .                    | 78              | 154,22   | 120,29            |
| Шоколадная глазурь . . . . .        | 99              | 252,77   | 250,24            |
| Молоко цельное . . . . .            | 12              | 86,25    | 10,35             |
| Ядро шпанского ореха . . . . .      | 94              | 46,54    | 43,75             |
| Ядро абрикосовой косточки . . . . . | 94              | 80,14    | 75,33             |
| Какао-крупка . . . . .              | 96,5            | 24,38    | 23,53             |
| Ванилин . . . . .                   | —               | 0,14     | —                 |
| Итого . . . . .                     | —               | 1 118,51 | 996,85            |



## «СТРАТОСТАТ»

Завернутая, глазированная шоколадом, карамель плоской прямоугольной формы, с двойной начинкой: яблочной и шоколадно-пращиновой. Шоколадное пралине переслоено карамельной массой и располагается венчиком вокруг яблочной начинки. Карамель отформована на прессе или линейно-режущей машине с цепями «лопатка». Завернута в парафинированную подвертку, фольгу и красочный этикет из печатной бумаги.

1 кг содержит 80—95 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 3,5%—5,5%.

Количество шоколадной глазури 23—27%.

| Рецептура карамели<br>глазированной | %<br>сухих<br>веществ | В заправку |                      | На 1 тонну |                      |
|-------------------------------------|-----------------------|------------|----------------------|------------|----------------------|
|                                     |                       | в натуре   | в сухих<br>веществах | в натуре   | в сухих<br>веществах |
| Неглазирован. карамель . . . . .    | 94,2                  | 75         | 70,650               | 753,8      | 710,1                |
| Шоколадная масса . . . . .          | 99                    | 25         | 24,750               | 251,3      | 248,8                |
| Итого . . . . .                     | —                     | 100        | 95,400               | 1 005,1    | 958,9                |
| Выход . . . . .                     | 95,4                  | —          | 94,923               | 1 000      | 954                  |

| Рецептура карамели<br>неглазированной       | %<br>сухих<br>веществ | В заправку |                      | На 1 тонну |                      | На 753,8 кг |                      |
|---------------------------------------------|-----------------------|------------|----------------------|------------|----------------------|-------------|----------------------|
|                                             |                       | в натуре   | в сухих<br>веществах | в натуре   | в сухих<br>веществах | в натуре    | в сухих<br>веществах |
| Карамельная масса . . . . .                 | 98                    | 14         | 13,720               | 562,5      | 551,2                | 424,0       | 415,5                |
| Шокол. пралин. начинка . . . . .            | 98,5                  | 5          | 4,925                | 200,9      | 197,9                | 151,4       | 149,2                |
| Светлая яблочная начинка . . . . .          | 84                    | 5,8        | 4,872                | 233,0      | 195,7                | 175,6       | 147,5                |
| Ванилин в карам. массу . . . . .            | —                     | 0,003      | —                    | 0,1        | —                    | 0,1         | —                    |
| Яблочная эссенция 60 мл в начинку . . . . . | —                     | 0,051      | —                    | 2,0        | —                    | 1,5         | —                    |
| Винный спирт в начинку 200 мл . . . . .     | —                     | 0,162      | —                    | 6,5        | —                    | 4,8         | —                    |
| Итого . . . . .                             | —                     | 25,016     | 23,517               | 1 005,0    | 944,8                | 757,4       | 712,2                |
| Выход . . . . .                             | 94,2                  | —          | 23,447               | 1 000      | 942                  | 753,8       | 710,1                |



| Рецептура светло-яблочной начинки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 175,6 кг |                   |
|-----------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                   |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .          | 99,85           | 100        | 99,85             | 557,8      | 557,0             | 97,9        | 97,8              |
| Патока . . . . .                  | 78              | 50         | 39,00             | 278,9      | 217,5             | 49,0        | 38,2              |
| Яблочное пюре I и II с. . . .     | 10              | 105        | 10,50             | 585,7      | 58,6              | 102,8       | 10,3              |
| Молочная кислота . . . . .        | 50              | 3          | 1,50              | 16,8       | 8,4               | 3,0         | 1,5               |
| Итого . . . . .                   | —               | 258        | 150,85            | 1 439,2    | 841,5             | 252,7       | 147,8             |
| Выход . . . . .                   | 84              | —          | 150,59            | 1 000      | 840               | 175,6       | 147,5             |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 424 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-----------|-------------------|
|                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре  | в сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 300,7     | 300,3             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 150,4     | 117,3             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 451,1     | 417,6             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 424,0     | 415,5             |

| Рецептура шоколадно-пращиновой начинки      | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 151,4 кг |                   |
|---------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .                    | 99,85           | 50         | 49,925            | 437,5      | 436,8             | 66,2        | 66,2              |
| Ядро абрикосовой косточки жареное . . . . . | 97,6            | 50         | 48,800            | 437,5      | 427,0             | 66,2        | 64,6              |
| Тертое какао . . . . .                      | 96,5            | 16         | 15,440            | 140,0      | 135,1             | 21,2        | 20,5              |
| Ванилин . . . . .                           | —               | 0,012      | —                 | 0,1        | —                 | 0,02        | —                 |
| Итого . . . . .                             | —               | 116,012    | 114,165           | 1 015,1    | 998,9             | 153,62      | 151,3             |
| Выход . . . . .                             | 98,5            | —          | 112,567           | 1 000      | 985               | 151,4       | 149,2             |



| Рецептура ядра<br>абрикосовой косточки           | %    | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 66,2 кг    |                                |
|--------------------------------------------------|------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                                  |      | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Ядро абрикосовой косточки<br>продажное . . . . . | 94   | 1 000         | 940                            | 1 051,9       | 988,8                          | 69,6          | 65,4                           |
| Итого . . . . .                                  | —    | 1 000         | 940                            | 1 051,9       | 988,8                          | 69,6          | 65,4                           |
| Выход . . . . .                                  | 97,5 | —             | —                              | 1 000         | 975,0                          | 66,2          | 64,5                           |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                            | %<br>сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|--------------------------------------|-----------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .             | 99,85                 | 403,93   | 403,33               |
| Сахарная пудра . . . . .             | 99,85                 | 66,41    | 66,31                |
| Патока . . . . .                     | 78                    | 200,01   | 156,01               |
| Абрикосовая косточка . . . . .       | 94                    | 70,45    | 66,23                |
| Какао-крупка . . . . .               | 96,5                  | 21,32    | 20,57                |
| Шоколадная глазурь . . . . .         | 99                    | 252,13   | 249,61               |
| Яблочное пюре I и II сорта . . . . . | 10                    | 103,40   | 10,34                |
| Молочная кислота . . . . .           | 50                    | 3,0      | 1,5                  |
| Ванилин . . . . .                    | —                     | 0,12     | —                    |
| Яблочная эссенция . . . . .          | —                     | 1,5      | —                    |
| Винный спирт . . . . .               | —                     | 4,8      | —                    |
| Итого . . . . .                      | —                     | 1 127,71 | 973,90               |





## «НОВАЯ МОСКВА—МЕТРО»

Завернутая, глазированная шоколадом карамель, в виде плоской подушечки с двойной начинкой: шоколадно-пралиновой и молочно-помадной. Шоколадное пралине прослоено карамельной массой и располагается венчиком вокруг молочной помадки. Карамель отформована на прессе или на линейно-режущей машине с цепями «лопатка». Завернута в парафинированную подвертку, фольгу и красочную этикетку из печатной бумаги с видами новой Москвы и станции Метро. Карамель продается на вес и расфасованной в художественно-оформленные коробки. Расфасованная карамель завертывается в фольгу и подвертку без этикетки или в этикетку и подвертку без фольги.

1 кг содержит 75—90 шт. завернутой карамели.

Влажность карамели 3—5%.

Количество шоколадной глазури 23—27%.

| Рецептура карамели<br>глазированной | %<br>сухих<br>веществ | В заправку |                      | На 1 тонну |                      |
|-------------------------------------|-----------------------|------------|----------------------|------------|----------------------|
|                                     |                       | в натуре   | в сухих<br>веществах | в натуре   | в сухих<br>веществах |
| Неглазированная карамель . . . . .  | 95,5                  | 75         | 71,625               | 754,0      | 720,0                |
| Шоколадная глазурь . . . . .        | 99                    | 25         | 24,750               | 251,3      | 248,8                |
| Итого . . . . .                     | —                     | 100        | 96,375               | 1 005,3    | 968,8                |
| Выход . . . . .                     | 96,4                  | —          | 95,893               | 1 000      | 964,0                |

| Рецептура карамели<br>неглазированной | %<br>сухих<br>веществ | В заправку |                      | На 1 тонну |                      | На 754 кг |                      |
|---------------------------------------|-----------------------|------------|----------------------|------------|----------------------|-----------|----------------------|
|                                       |                       | в натуре   | в сухих<br>веществах | в натуре   | в сухих<br>веществах | в натуре  | в сухих<br>веществах |
| Карамельная масса . . . . .           | 98                    | 14         | 13,720               | 561,9      | 550,7                | 423,7     | 415,2                |
| Помадная начинка . . . . .            | 87                    | 6          | 5,220                | 240,8      | 209,5                | 181,6     | 158,0                |
| Шоколадн. прал. начинка . . . . .     | 98,5                  | 5          | 4,925                | 200,7      | 197,7                | 151,3     | 149,0                |
| Ванилин . . . . .                     | —                     | 0,003      | —                    | 0,1        | —                    | 0,1       | —                    |
| Итого . . . . .                       | —                     | 25,003     | 23,865               | 1 003,5    | 957,9                | 756,7     | 722,2                |
| Выход . . . . .                       | 95,5                  | —          | 23,793               | 1 000      | 955                  | 754       | 720                  |



| Рецептура помадной начинки  | %  | В заправку    |                  | На 1 тонну        |          | На 181,6 кг       |          |
|-----------------------------|----|---------------|------------------|-------------------|----------|-------------------|----------|
|                             |    | сухих веществ | в натуре         | в сухих веществах | в натуре | в сухих веществах | в натуре |
| Молочная помадка . . . . .  | 91 | 10            | 9,100            | 957,9             | 871,7    | 174,0             | 158,3    |
| Вино-коньяк 0,5 л . . . . . | —  | 0,475         | —                | 45,5              | —        | 8,3               | —        |
| Итого . . . . .             | —  | 10,475        | 9,100            | 1 003,4           | 871,7    | 182,3             | 158,3    |
| Выход . . . . .             | 87 | —             | 9,0 <sup>0</sup> | 1 000             | 870      | 181,6             | 158,0    |

| Рецептура карамельной<br>массы | %     | В заправку       |               | На 1 тонну                     |               | На 423,7 кг                    |               |
|--------------------------------|-------|------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|
|                                |       | сухих<br>веществ | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85 | 100              | 99,85         | 709,3                          | 708,2         | 300,5                          | 300,1         |
| Патока . . . . .               | 78    | 50               | 39,00         | 354,7                          | 276,7         | 150,3                          | 117,2         |
| Итого . . . . .                | —     | 150              | 138,85        | 1 064,0                        | 984,9         | 450,8                          | 417,3         |
| Выход . . . . .                | 98    | 141              | 138,16        | 1 000,0                        | 980,0         | 423,7                          | 415,2         |

| Рецептура шоколадн.<br>прал. начинки           | %     | В заправку       |               | На 1 тонну                     |               | На 151,3 кг                    |               |
|------------------------------------------------|-------|------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|
|                                                |       | сухих<br>веществ | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре |
| Сахарная пудра . . . . .                       | 99,85 | 50               | 49,925        | 437,5                          | 436,8         | 66,2                           | 66,1          |
| Ядро абрикосовой косточки<br>жареное . . . . . | 97,5  | 50               | 48,800        | 437,5                          | 427,0         | 66,2                           | 64,6          |
| Тертое какао . . . . .                         | 96,5  | 16               | 15,440        | 140,0                          | 135,1         | 21,2                           | 20,4          |
| Ванилин . . . . .                              | —     | 0,012            | —             | 0,1                            | —             | 0,02                           | —             |
| Итого . . . . .                                | —     | 116,012          | 114,16        | 1 015,1                        | 998,9         | 153,62                         | 151,1         |
| Выход . . . . .                                | 98,5  | —                | 112 567       | 000                            | 985           | 151,3                          | 149,0         |



| Рецептура ядра<br>абрикосовой косточки           | %    | В заправку       |               | На 1 тонну                     |               | На 66,2 кг                     |               |                                |
|--------------------------------------------------|------|------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                                  |      | сухих<br>веществ | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Ядро абрикосовой косточки<br>продажное . . . . . | 94   |                  | 1 000         | 940                            | 1 051,9       | 988,8                          | 69,6          | 65,5                           |
| Итого . . . . .                                  | —    |                  | 1 000         | 940                            | 1 051,9       | 988,8                          | 69,6          | 65,5                           |
| Выход . . . . .                                  | 97,5 |                  | —             | —                              | 1 000         | 975                            | 66,2          | 64,6                           |

| Рецептура молочной помадки | %     | В заправку    |          | На 1 тонну        |          | На 174 кг         |          |
|----------------------------|-------|---------------|----------|-------------------|----------|-------------------|----------|
|                            |       | сухих веществ | в натуре | в сухих веществах | в натуре | в сухих веществах | в натуре |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85 | 100           | 99,85    | 676,2             | 675,2    | 117,7             | 117,5    |
| Патока . . . . .           | 78    | 30            | 23,40    | 202,9             | 158,3    | 35,3              | 27,5     |
| Молоко цельное . . . . .   | 12    | 100           | 12,00    | 676,2             | 81,1     | 117,7             | 14,1     |
| Итого . . . . .            | —     | 230           | 135,25   | 1 555,3           | 914,6    | 270,7             | 159,1    |
| Выход . . . . .            | 91,00 | —             | 134,574  | 1 000,0           | 910,0    | 174,0             | 158,3    |

#### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                           | %<br>сухих<br>веществ | В натуре | В сухих<br>веществах |
|-------------------------------------|-----------------------|----------|----------------------|
| Сахарный песок . . . . .            | 99,85                 | 423,00   | 422,37               |
| Сахарная пудра . . . . .            | 99,85                 | 66,32    | 66,22                |
| Патока . . . . .                    | 78                    | 185,86   | 144,97               |
| Шоколадная глазурь . . . . .        | 99                    | 252,52   | 250,00               |
| Какао-тертое . . . . .              | 96,5                  | 21,28    | 20,44                |
| Ядро абрикосовой косточки . . . . . | 94                    | 70,19    | 66,00                |
| Молоко цельное . . . . .            | 12                    | 117,75   | 14,13                |
| Ванилин . . . . .                   | —                     | 0,12     | —                    |
| Вино-коньяк . . . . .               | —                     | 8,3      | —                    |
| Итого . . . . .                     | —                     | 1 145,34 | 984,13               |



## «ЛЕНИНГРАД»

Завернутая, глазированная шоколадом, карамель в виде плоской подушечки с шоколадно-пралиновой начинкой, переслоенной карамельной массой. Отформована на прессе или на линейно-режущей машине с цепями «лопатка». Завернута в парафинированную подверку, фольгу и красочную этикетку из печатной бумаги с видами Ленинграда на рисунке различных сюжетов.

Карамель продается на вес и расфасованной в художественно-оформленных коробках. Расфасованная карамель завернута в фольгу и подвертку без этикетки или в этикетки и подвертку без фольги.

1 кг содержит 65—80 шт. завернутой карамели

Влажность карамели 1,5—3%

Количество шоколадной глазури 23—27%

| Рецептура глазиров.<br>карамели | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|---------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                 |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Неглазирован. карам. . . . .    | 98,3 | 75            | 73,725                    | 754           | 741,2                     |
| Шоколадная глазурь . . . . .    | 99   | 25            | 24,750                    | 251,3         | 248,8                     |
| Итого . . . . .                 | —    | 100           | 98,475                    | 1 005,3       | 990,0                     |
| Выход . . . . .                 | 98,5 | —             | 97,983                    | 1 000,0       | 985,0                     |

| Рецептура карамели<br>неглазированной | %    | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 75 кг      |                                |
|---------------------------------------|------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                       |      | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .           | 98   | 12            | 11,760                         | 573,7         | 562,2                          | 432,6         | 423,9                          |
| Шокол. прал. начинка . . . . .        | 98,5 | 9             | 8,865                          | 430,2         | 423,7                          | 324,4         | 319,5                          |
| Ванилин . . . . .                     | —    | 0,003         | —                              | 0,1           | —                              | 0,1           | —                              |
| Итого . . . . .                       | —    | 21,002        | 20,625                         | 1 004,0       | 985,9                          | 757,1         | 743,4                          |
| Выход . . . . .                       | 98,3 | —             | 20,563                         | 1 000,0       | 983,0                          | 754,0         | 741,2                          |



| Рецептура шоколадного пралине   | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 324,4 кг |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                 |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарная пудра . . . . .        | 99,85           | 50         | 49,925            | 507,9      | 507,1             | 164,8       | 164,5             |
| Тертое какао . . . . .          | 96,5            | 24         | 23,160            | 243,8      | 235,3             | 79,10       | 76,3              |
| Миндаль жарен. тертый . . . . . | 97,5            | 24         | 23,400            | 243,8      | 237,7             | 79,1        | 77,1              |
| Сухое молоко . . . . .          | 93              | 2          | 1,860             | 20,3       | 18,9              | 6,6         | 6,1               |
| Ванилин . . . . .               | —               | 0,020      | —                 | 0,2        | —                 | 0,1         | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 100,02     | 98,345            | 1 016,0    | 999,0             | 329,7       | 324,0             |
| Выход . . . . .                 | 98,5            | —          | 96,968            | 1 000,0    | 985,0             | 324,4       | 319,5             |

| Рецептура миндаля жареного тертого | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 79,1 кг |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                                    |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах |
| Миндаль . . . . .                  | 94              | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 83,2       | 78,2              |
| Итого . . . . .                    | —               | 1 000      | 940               | 1 051,9    | 988,8             | 83,2       | 78,2              |
| Выход . . . . .                    | 97,5            | —          | —                 | 1 000      | 975               | 79,1       | 77,1              |

| Рецептура карамельной массы | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 432,6 кг |                   |
|-----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                             |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .    | 99,85           | 100        | 99,85             | 709,3      | 708,2             | 306,8       | 306,4             |
| Патока . . . . .            | 78              | 50         | 39,00             | 354,7      | 276,7             | 153,4       | 119,7             |
| Итого . . . . .             | —               | 150        | 138,85            | 1 064,0    | 984,9             | 460,2       | 426,1             |
| Выход . . . . .             | 98              | 141        | 138,16            | 1 000,0    | 980,0             | 432,6       | 423,9             |



# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                    | %<br>сухих<br>веществ | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
|------------------------------|-----------------------|---------------|---------------------------|
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85                 | 309,21        | 308,75                    |
| Сахарная пудра . . . . .     | 99,85                 | 165,50        | 165,25                    |
| Патока . . . . .             | 78                    | 154,17        | 120,25                    |
| Шоколадная глазурь . . . . . | 99                    | 252,47        | 249,95                    |
| Какао-крупка . . . . .       | 96,5                  | 79,43         | 76,65                     |
| Миндаль . . . . .            | 94                    | 83,57         | 78,56                     |
| Сухое молоко . . . . .       | 93                    | 6,58          | 6,12                      |
| Ванилин . . . . .            | —                     | 0,2           | —                         |
| Итого . . . . .              | —                     | 1 051,13      | 1 005,53                  |



# РЕЦЕПТУРЫ НА СМЕСИ КАРАМЕЛИ

## Рецептура №

### «КУРОРТНАЯ СМЕСЬ»

Завернутая карамель в виде кирпичика или удлиненно-овальной формы с разными начинками. Отформована на пластиконе. Завернута в этикет из печатной бумаги с подверткой. На этикетках серия видов различных курортов СССР.

1 кг содержит 110—140 шт. завернутой карамели.

Смесь состоит из 4 сортов.

Яблочный сорт (Виды Сочи) по рецептуре «Яблоко» 25%

Малиновый или клубничный сорт по рецептуре «Малина» или «Клубника» (этикет с видами Алушки) 25%

Мирзиановый сорт по рецептуре «Рекорд» (этикет с видами Ялты) 25%.

Молочно-помидный сорт (с видами Гурзуфа) по рецептуре «Молочно-Помадной».

## Рецептура № 2

### «ВЕСЕЛЫЙ ЗООСАД»

Завернутая карамель, состоящая из смеси 5-ти сортов. Имеет форму продолговато—овальную. Начинка: медовая, фруктово-ягодная, помидная, пшенично-пралиновая, молочно—помидная. Оболочка карамели у четырех сортов: непрозрачная, окрашенная в различные цвета, у одного прозрачная.

Отформована карамель на штампующей машине. Завернута в парафинированную подвертку и красочную этикетку из печатной бумаги с рисунками зверей.

Продается смесью не менее, чем трех сортов.

1 кг содержит 105—120 шт. завернутой карамели

| Рецептура незавернутой<br>карамели сорт № 1              | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|----------------------------------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                                          |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .                              | 98,0 | 24            | 23,52                     | 647,3         | 634,3                     |
| Начинка медовая . . . . .                                | 83,5 | 13,0          | 10,85                     | 350,6         | 292,8                     |
| Эссенция медовая (в начинку<br>и карам. массу) . . . . . | —    | 0,128         | —                         | 3,5           | —                         |
| Краска нафтол развед. . . . .                            | —    | 0,020         | —                         | 0,5           | —                         |
| Итого . . . . .                                          | —    | 37,148        | 34,37                     | 1 001,9       | 927,1                     |
| Выход . . . . .                                          | 92,4 | —             | —                         | 1 000,0       | 924,3                     |



| Рецептура незавернутой<br>карамели сорт № 2 | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|---------------------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                             |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .                 | 98,0 | 24            | 23,520                    | 647,3         | 634,4                     |
| Начинка яблочная . . . . .                  | 84,0 | 13            | 10,920                    | 350,6         | 294,5                     |
| Эссенция клюквенная . . . . .               | —    | 0,128         | —                         | 3,5           | —                         |
| Кислота виннокамен. . . . .                 | 98,0 | 0,15          | 0,147                     | 4,0           | 3,9                       |
| Краска индиго разв. . . . .                 | —    | 0,015         | —                         | 0,4           | —                         |
| Краска нафтол . . . . .                     | —    | 0,004         | —                         | 0,1           | —                         |
| Итого . . . . .                             | —    | 37,297        | 34,587                    | 1 005,9       | 932,8                     |
| Выход . . . . .                             | 93,0 | —             | 34,483                    | 1 000,0       | 930,0                     |

| Рецептура карамели<br>сорт № 3  | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|---------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                 |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98,0 | 24            | 23,520                    | 651,0         | 638,0                     |
| Начинки белая помадка . . . . . | 91,0 | 13            | 11,83                     | 352,6         | 320,9                     |
| Эссенция мятная . . . . .       | —    | 0,075         | —                         | 2,0           | —                         |
| Итого . . . . .                 | —    | 37,075        | 35,35                     | 1 005,6       | 958,9                     |
| Выход . . . . .                 | 95,6 | —             | 35,244                    | 1 000,0       | 956,0                     |

| Рецептура незавернутой<br>карамели № 4 | %     | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|----------------------------------------|-------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                        |       | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .            | 98,0  | 24,0          | 23,52                     | 648,5         | 635,5                     |
| Начинка пшеничн. пралине . . . . .     | 98,0  | 13,0          | 12,74                     | 351,24        | 344,2                     |
| Эссенция ванильная . . . . .           | —     | 0,128         | —                         | 3,46          | —                         |
| Сахар для жженки . . . . .             | 99,85 | 0,120         | 0,12                      | 3,24          | 3,21                      |
| Итого . . . . .                        | —     | 37,248        | 36,38                     | 1 006,44      | 982,91                    |
| Выход . . . . .                        | 98    | —             | 36,271                    | 1 000,0       | 98,0                      |





| Рецептура незавернутой<br>карамели № 5 | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|----------------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                        |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .            | 98,0 | 24            | 23,52                     | 651,0         | 638,0                     |
| Начинка молочная помадка . . . . .     | 91   | 13            | 11,83                     | 352,6         | 320,9                     |
| Эссенция ромовая . . . . .             | —    | 0,128         | —                         | 3,47          | —                         |
| Краска амарант развед. . . . .         | —    | 0,020         | —                         | 0,54          | —                         |
| Итого . . . . .                        | —    | 37,148        | 35,35                     | 1 007,61      | 958,9                     |
| Выход . . . . .                        | 95,6 | —             | 35,244                    | 1 000,0       | 956,0                     |

| Рецептура карамельной<br>массы | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 649,0 кг   |                                |
|--------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85 | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 460,3         | 459,6                          |
| Патока . . . . .               | 78    | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 230,2         | 179,6                          |
| Итого . . . . .                | —     | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 690,5         | 639,2                          |
| Выход . . . . .                | 98    | 141           | 138,16                         | 1 000,0       | 980,0                          | 649,0         | 636,0                          |

| Рецептура начинки медовой  | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 350,6 кг   |                                |
|----------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                            |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .   | 99,85 | 72            | 71,89                          | 365,3         | 364,8                          | 128,1         | 127,9                          |
| Патока . . . . .           | 78    | 36            | 28,08                          | 182,7         | 142,5                          | 64,1          | 50,0                           |
| Мед пчелиный . . . . .     | 78    | 72            | 56,16                          | 365,3         | 284,9                          | 128,1         | 99,9                           |
| Абрикосовое пюре . . . . . | 10    | 48            | 4,8                            | 243,5         | 24,3                           | 85,4          | 8,5                            |
| Яблочное пюре . . . . .    | 10    | 48            | 4,8                            | 243,5         | 24,4                           | 85,4          | 8,5                            |
| Итого . . . . .            | —     | 276,0         | 165,73                         | 1 400,3       | 840,9                          | 491,1         | 294,8                          |
| Выход . . . . .            | 83,5  | —             | 164,57                         | 1 000,0       | 835,0                          | 350,6         | 292,8                          |



| Рецептура начинки светло-яблочной | %     | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 350,6 кг |                     |
|-----------------------------------|-------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                                   |       | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .          | 99,85 | 100        | 99,85               | 557,8      | 557,0               | 195,6       | 195,3               |
| Патока . . . . .                  | 78    | 50         | 39,0                | 278,9      | 217,5               | 97,8        | 76,3                |
| Яблочное пюре 1 и 2 сорта .       | 10    | 105        | 10,5                | 585,7      | 58,6                | 205,3       | 20,5                |
| Молочная кислота . . . . .        | 50    | 4          | 2,0                 | 22,3       | 11,1                | 7,8         | 3,9                 |
| Итого . . . . .                   | —     | 259        | 151,35              | 1 444,7    | 844,2               | 506,5       | 296,0               |
| Выход . . . . .                   | 84    | —          | 150,593             | 1 000,0    | 840,0               | 350,6       | 294,5               |

| Рецептура начинки белой помадки | %     | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 352,6 кг |                     |
|---------------------------------|-------|------------|---------------------|------------|---------------------|-------------|---------------------|
|                                 |       | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре   | В су-хих веще-ствах |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85 | 72         | 71,892              | 726,7      | 725,6               | 256,2       | 255,9               |
| Патока . . . . .                | 78    | 24         | 18,720              | 242,2      | 188,9               | 85,4        | 66,6                |
| Итого . . . . .                 | —     | 96         | 90,612              | 968,9      | 914,5               | 341,6       | 322,5               |
| Выход . . . . .                 | 91,0  | 99,075     | 90,159              | 1 000,0    | 910,0               | 352,6       | 320,9               |

| Рецептура начинки пшенично-пралиновой | %     | В заправку |                     | На 1 тонну |                     | На 351,24 кг |                     |
|---------------------------------------|-------|------------|---------------------|------------|---------------------|--------------|---------------------|
|                                       |       | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре  | В су-хих веще-ствах | В на-туре    | В су-хих веще-ствах |
| Сахарная пудра . . . . .              | 99,85 | 24         | 23,964              | 406,2      | 405,6               | 142,7        | 142,5               |
| Пшеница жареная . . . . .             | 94,0  | 19         | 17,860              | 321,6      | 302,3               | 113,0        | 106,2               |
| Сухое молоко . . . . .                | 93,0  | 1          | 0,930               | 16,9       | 15,7                | 5,9          | 5,5                 |
| Масло животное . . . . .              | 99,8  | 16         | 15,968              | 270,8      | 270,3               | 95,1         | 94,0                |
| Итого . . . . .                       | —     | 60         | 58,722              | 1 015,5    | 993,9               | 356,7        | 349,1               |
| Выход . . . . .                       | 98    | —          | 57,9                | 1 000,0    | 980                 | 351,24       | 344,2               |



| Рецептура начинки молочной помадки | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 352,6 кг |                   |
|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                    |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .           | 99,85           | 100        | 99,85             | 676,2      | 675,2             | 238,4       | 238,1             |
| Патока . . . . .                   | 78,0            | 30         | 23,40             | 202,9      | 158,3             | 71,5        | 55,8              |
| Молоко цельное . . . . .           | 12,0            | 100        | 12,00             | 676,2      | 81,1              | 238,4       | 28,6              |
| Итого . . . . .                    | —               | 230        | 135,25            | 1 555,3    | 914,6             | 548,3       | 322,5             |
| Выход . . . . .                    | 91              | —          | 134,574           | 1 000,0    | 910,0             | 352,6       | 320,9             |

| Рецептура пшеницы жареной | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 113,0 кг |                   |
|---------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                           |                 | В натуре   | В сухих веществах | В натуре   | В сухих веществах | В натуре    | В сухих веществах |
| Пшеница . . . . .         | 84              | 100        | 84,0              | 1 124,7    | 944,7             | 127,1       | 106,8             |
| Итого . . . . .           | —               | 100        | 84,000            | 1 124,7    | 944,7             | 127,1       | 106,8             |
| Выход . . . . .           | 94              | —          | 83,580            | 1 000      | 940,1             | 113,0       | 106,2             |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                      | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|--------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахар . . . . .                | 99,85           | 656,81   | 655,82            |
| Патока . . . . .               | 78              | 295,42   | 230,43            |
| Мед пчелиный . . . . .         | 78              | 25,77    | 20,1              |
| Абрикосовое пюре . . . . .     | 10              | 17,5     | 1,75              |
| Яблочное пюре . . . . .        | 10              | 58,1     | 5,81              |
| Молочная кислота . . . . .     | 50              | 1,94     | 0,98              |
| Пшеница . . . . .              | 84              | 25,5     | 21,42             |
| Сухое молоко . . . . .         | 93              | 1,19     | 1,11              |
| Цельное молоко . . . . .       | 12              | 47,83    | 5,74              |
| Масло животное . . . . .       | 99,8            | 19,08    | 19,04             |
| Кислота винокаменная . . . . . | 98              | 0,8      | 0,78              |
| Эссенция медовая . . . . .     | —               | 0,7      | —                 |
| » клюквенная . . . . .         | —               | 0,7      | —                 |
| » мятная . . . . .             | —               | 0,4      | —                 |
| » ванильная . . . . .          | —               | 0,7      | —                 |
| » ромовая . . . . .            | —               | 0,7      | —                 |
| Краска нафтол . . . . .        | —               | 0,12     | —                 |
| » индиго . . . . .             | —               | 0,08     | —                 |
| » амарант . . . . .            | —               | 0,11     | —                 |
| Итого . . . . .                | —               | 1 153,45 | 962,98            |



## «ПЕТЕРГОФ»

(смесь)

Завернутая карамель, состоящая из смеси 7 сортов с различными начинками, ароматом и окраской. Карамель имеет форму продолговато-овальную, оболочку прозрачную, начинку—яблочную, черно-смородиновую, вишневую и медовую.

Отформована на штампующей машине на цепях «кирпичик». Завернута в парафинированную подверту и многокрасочную этикетку из печатной бумаги с видами Петергофа на рисунке различных сюжетов. Продается смесью не менее чем 4 сортов.

Кг содержит 120—140 шт. завернутой карамели.

| Рецептура незавернутой<br>карамели «Терраса» | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|----------------------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                              |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .                  | 98,0 | 24            | 23,520                    | 647,3         | 634,4                     |
| Малиновая начинка . . . . .                  | 84,0 | 13            | 10,920                    | 350,6         | 294,5                     |
| Виннокислотная кислота . . . . .             | 98,0 | 0,15          | 0,147                     | 4,0           | 3,9                       |
| Эссенция малиновая . . . . .                 | —    | 0,128         | —                         | 3,5           | —                         |
| Краска амарант . . . . .                     | —    | 0,025         | —                         | 0,7           | —                         |
| Итого . . . . .                              | —    | 37,303        | 34,587                    | 1 006,1       | 932,8                     |
| Выход . . . . .                              | 93   | —             | 34,483                    | 1 000,0       | 930                       |

| Рецептура незавернутой<br>карамели «Нептун» | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|---------------------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                             |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .                 | 98,0 | 24            | 23,520                    | 647,3         | 634,4                     |
| Черносмородиновая начинка . . . . .         | 84,0 | 13            | 10,920                    | 350,6         | 294,5                     |
| Виннокислотная кислота . . . . .            | 98,0 | 0,15          | 0,147                     | 4,0           | 3,9                       |
| Черносмородиновая эссенция . . . . .        | —    | 0,128         | —                         | 3,5           | —                         |
| Краска амарант . . . . .                    | —    | 0,067         | —                         | 1,81          | —                         |
| » индиго . . . . .                          | —    | 0,028         | —                         | 0,77          | —                         |
| Итого . . . . .                             | —    | 37,373        | 34,587                    | 1 007,98      | 932,8                     |
| Выход . . . . .                             | 93   | —             | 34,483                    | 1 000,0       | 930                       |



| Рецептура незавернутой<br>карамели «Марли» | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|--------------------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                            |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .                | 98,0 | 24            | 23,520                    | 647,3         | 634,4                     |
| Яблочная начинка . . . . .                 | 84,0 | 13            | 10,920                    | 350,6         | 294,5                     |
| Виннокаменная кислота . . . .              | 98,0 | 0,15          | 0,147                     | 4,0           | 3,9                       |
| Эссенция ромовая . . . . .                 | —    | 0,128         | —                         | 3,5           | —                         |
| Краска Амарант . . . . .                   | —    | 0,020         | —                         | 0,5           | —                         |
| Итого . . . . .                            | —    | 37,298        | 34,587                    | 1 005,9       | 932,8                     |
| Выход . . . . .                            | 93   | —             | 34,483                    | 1 000         | 930                       |

| Рецептура незавернутой<br>карамели «Грибок» | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|---------------------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                             |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .                 | 98,0 | 24            | 23,520                    | 651,3         | 638,2                     |
| Начинка медовая . . . . .                   | 83,5 | 13            | 10,855                    | 352,8         | 294,6                     |
| Эссенция медовая . . . . .                  | —    | 0,028         | —                         | 3,47          | —                         |
| Краска «нафтол» разв. . . . .               | —    | 0,125         | —                         | 0,68          | —                         |
| » амарант разв. . . . .                     | —    | 0,005         | —                         | 0,14          | —                         |
| Итого . . . . .                             | —    | 37,158        | 34,375                    | 1 008,39      | 932,8                     |
| Выход . . . . .                             | 93   | —             | 34,272                    | 1 000,0       | 930                       |

| Рецептура незавернутой<br>карамели «Каскад» | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|---------------------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                             |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .                 | 98,0 | 24            | 23,520                    | 647,3         | 634,4                     |
| Начинка яблочная . . . . .                  | 84,0 | 13            | 10,920                    | 350,6         | 294,5                     |
| Эссенция м'раскиновая . . . .               | —    | 0,128         | —                         | 3,5           | —                         |
| Виннокаменная кислота . . . .               | 98,0 | 0,15          | 0,147                     | 4,0           | 3,9                       |
| Итого . . . . .                             | —    | 37,278        | 34,587                    | 1 005,4       | 932,8                     |
| Выход . . . . .                             | 93   | —             | 34,483                    | 1 000         | 930                       |



| Рецептура незавернутой<br>карамели «Пирамида» | %  | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|-----------------------------------------------|----|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                               |    | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .                   | 98 | 24            | 23,520                    | 647,3         | 634,4                     |
| Начинка вишневая . . . . .                    | 84 | 13            | 10,920                    | 350,6         | 294,5                     |
| Виннок-меленая кислота . . . . .              | 98 | 0,15          | 0,147                     | 4,0           | 3,9                       |
| Эссенция вишневая . . . . .                   | —  | 0,128         | —                         | 3,5           | —                         |
| Краска ама-ринт . . . . .                     | —  | 0,025         | —                         | 0,7           | —                         |
| » индиго . . . . .                            | —  | 0,005         | —                         | 0,15          | —                         |
| Итого . . . . .                               | —  | 37,308        | 34,587                    | 1 006,25      | 932,8                     |
| Выход . . . . .                               | 93 | —             | 34,483                    | 1 000,0       | 930                       |

| Рецептура не завернутой<br>карамели «Самсон и Солнце» | %    | В заправку    |                           | На 1 тонну    |                           |
|-------------------------------------------------------|------|---------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
|                                                       |      | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В сухих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .                           | 98,0 | 24            | 23,520                    | 647,3         | 634,4                     |
| Начинка яблочная . . . . .                            | 84,0 | 13            | 10,920                    | 350,6         | 294,5                     |
| Виннокаменная кислота . . . . .                       | 98,0 | 0,15          | 0,147                     | 4,0           | 3,9                       |
| Эссенция лимонная . . . . .                           | —    | 0,128         | —                         | 3,5           | —                         |
| Нафтол . . . . .                                      | —    | 0,025         | —                         | 0,7           | —                         |
| Итого . . . . .                                       | —    | 37,303        | 34,587                    | 1 006,1       | 932,8                     |
| Выход . . . . .                                       | 93   | —             | 34,483                    | 1 000,0       | 930                       |

| Рецептура начинки<br>светло-яблочной | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 350,6 кг   |                                |
|--------------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                      |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .             | 99,85 | 100           | 99,85                          | 557,8         | 557,0                          | 195,6         | 195,4                          |
| Патока . . . . .                     | 78    | 50            | 39,0                           | 278,9         | 217,5                          | 97,6          | 76,4                           |
| Яблочное пюре . . . . .              | 10    | 105           | 10,5                           | 585,7         | 58,6                           | 205,3         | 20,5                           |
| Молочная кислота . . . . .           | 50    | 4             | 2,0                            | 22,3          | 11,1                           | 7,8           | 3,9                            |
| Итого . . . . .                      | —     | 259           | 151,35                         | 1 444,7       | 844,2                          | 506,3         | 296,0                          |
| Выход . . . . .                      | 84    | —             | 150,593                        | 1 000,0       | 840,0                          | 350,6         | 295,5                          |



| Рецептура начинки<br>малиновой | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 350,6 кг   |                             |
|--------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Яблочное пюре II с. . . . .    | 10    | 72            | 7,2                         | 398,84        | 39,89                       | 139,83        | 13,99                       |
| Малиновое пюре . . . . .       | 10    | 40            | 4,0                         | 221,64        | 22,16                       | 77,71         | 7,77                        |
| Сахар . . . . .                | 99,85 | 10            | 99,85                       | 554,09        | 553,26                      | 194,26        | 193,97                      |
| Патока . . . . .               | 78,0  | 50            | 39,0                        | 277,04        | 216,09                      | 97,13         | 75,76                       |
| Молочная кислота . . . . .     | 50    | 4,6           | 2,3                         | 25,48         | 12,74                       | 8,93          | 4,47                        |
| Итого . . . . .                | —     | 266,6         | 152,35                      | 1 477,09      | 844,14                      | 517,86        | 295,96                      |
| Выход . . . . .                | 84    | —             | —                           | 1 000,0       | 840,0                       | 350,6         | 294,48                      |

| Рецептура начинки<br>вишневой | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 350,6 кг   |                             |
|-------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                               |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Яблочное пюре II с. . . . .   | 10    | 72            | 7,2                         | 398,84        | 39,89                       | 139,83        | 13,99                       |
| Вишневое » . . . . .          | 10    | 40            | 4,0                         | 221,64        | 22,16                       | 77,71         | 7,77                        |
| Сахар . . . . .               | 99,85 | 100           | 99,85                       | 554,09        | 553,26                      | 194,26        | 193,97                      |
| Патока . . . . .              | 78,0  | 50            | 39,0                        | 277,04        | 216,09                      | 97,13         | 75,76                       |
| Молочная кислота . . . . .    | 50,0  | 4,6           | 2,3                         | 25,48         | 12,74                       | 8,93          | 4,47                        |
| Итого . . . . .               | —     | 266,6         | 152,35                      | 1 477,09      | 844,14                      | 517,86        | 295,96                      |
| Выход . . . . .               | 84    | —             | —                           | 1 000,0       | 840,0                       | 350,6         | 294,48                      |

| Рецептура начинки<br>черно-смородиновой | %     | В заправку    |                             | На 1 тонну    |                             | На 350,6 кг   |                             |
|-----------------------------------------|-------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|-----------------------------|
|                                         |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах | В на-<br>туре | В су-<br>хих ве-<br>ществах |
| Яблочное пюре II с. . . . .             | 10,0  | 72            | 7,2                         | 398,84        | 39,89                       | 139,83        | 13,99                       |
| Черносмород. пюре . . . . .             | 10,0  | 40            | 4,0                         | 221,64        | 22,16                       | 77,71         | 7,77                        |
| Сахар . . . . .                         | 99,85 | 100           | 99,85                       | 554,09        | 553,26                      | 194,26        | 193,97                      |
| Патока . . . . .                        | 78,0  | 50            | 39,0                        | 277,04        | 216,09                      | 97,13         | 75,76                       |
| Молочная кислота . . . . .              | 50,0  | 4,6           | 2,3                         | 25,48         | 12,74                       | 8,93          | 4,47                        |
| Итого . . . . .                         | —     | 266,6         | 152,35                      | 1 477,09      | 844,14                      | 517,86        | 295,96                      |
| Выход . . . . .                         | 84    | —             | —                           | 1 000,0       | 840,0                       | 350,6         | 294,48                      |



| Рецептура начинки<br>медовой | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 352,8 ю    |                                |
|------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                              |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .     | 99,85 | 72            | 71,89                          | 365,3         | 364,8                          | 128,9         | 128,7                          |
| Патока . . . . .             | 78    | 36            | 28,08                          | 182,7         | 142,5                          | 64,5          | 50,3                           |
| Мед пчелиный . . . . .       | 78    | 72            | 56,16                          | 365,3         | 284,9                          | 128,9         | 100,5                          |
| Абрикосовое пюре . . . . .   | 10    | 48            | 4,80                           | 243,5         | 24,3                           | 85,9          | 8,6                            |
| Яблочное пюре . . . . .      | 10    | 48            | 4,80                           | 243,5         | 24,4                           | 85,9          | 8,6                            |
| Итого . . . . .              | —     | 276           | 165,73                         | 1 400,3       | 840,9                          | 494,1         | 296,7                          |
| Выход . . . . .              | 83,5  | —             | 164,57                         | 1 000,0       | 835                            | 352,8         | 294,6                          |

| Рецептура карамельной<br>массы | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 647,9 ю    |                                |
|--------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                |       | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | В на-<br>туре | В су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .       | 99,85 | 100           | 99,85                          | 709,3         | 708,2                          | 459,6         | 458,8                          |
| Патока . . . . .               | 78,0  | 50            | 39,00                          | 354,7         | 276,7                          | 229,8         | 179,3                          |
| Итого . . . . .                | —     | 150           | 138,85                         | 1 064,0       | 984,9                          | 689,4         | 638,1                          |
| Выход . . . . .                | 98    | —             | 138,16                         | 1 000,0       | 980,0                          | 647,9         | 634,9                          |





# РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

| С ы р ь е                           | %<br>сух. вещ. | В натуре | В сух. вещ. |
|-------------------------------------|----------------|----------|-------------|
| 1. Сахар . . . . .                  | 99,85          | 651,32   | 650,34      |
| 2. Патока . . . . .                 | 78             | 325,04   | 253,53      |
| 3. Яблочное пюре . . . . .          | 10             | 161,4    | 16,14       |
| 4. Малиновое пюре . . . . .         | 10             | 11,2     | 1,1         |
| 5. Вишневое » . . . . .             | 10             | 11,2     | 1,1         |
| 6. Черносмородиновое пюре . . . . . | 10             | 11,2     | 1,1         |
| 7. Абрикосовое пюре . . . . .       | 10             | 12,3     | 1,2         |
| 8. Мед пчелиный . . . . .           | 78             | 18,5     | 14,4        |
| 9. Молочная кислота . . . . .       | 50             | 7,2      | 3,6         |
| 10. Виннокаменная кислота . . . . . | 98             | 3,6      | 3,5         |
| 11. Эссенция малиновая . . . . .    | —              | 0,5      | —           |
| 12. » черносмо родиновая . . . . .  | —              | 0,5      | —           |
| 13. » ромовая . . . . .             | —              | 0,5      | —           |
| 14. » медовая . . . . .             | —              | 0,5      | —           |
| 15. » мараскин . . . . .            | —              | 0,5      | —           |
| 16. » вишневая . . . . .            | —              | 0,5      | —           |
| 17. » лимонная . . . . .            | —              | 0,5      | —           |
| 18. Краска амарант . . . . .        | —              | 0,48     | —           |
| 19. » индиго . . . . .              | —              | 0,13     | —           |
| 20. » нафтол . . . . .              | —              | 0,2      | —           |
| Итого . . . . .                     | —              | 1 217,27 | 946,01      |

## Рецептура № 4

### СМЕСЬ № 14

Завернутая карамель смесь. Составлена из 3 сортов с молочной начинкой, 1 сорта с кофейной и 1 сорта с помадной начинкой; всего из 5 сортов: «АЗА» 20%, «Лакмэ» 20%, «Тянушка» 20%, «Кофейная» 20%, «Мечта» 20%.

## Рецептура № 5

### СМЕСЬ № 15

Завернутая карамель-смесь. Составлена из 4 сортов поровну с разными начинками: фруктовой, сбивной, прохладительной и медовой; по рецептурам: «Золотой Улей», «Красный Мако», «Снежок» и «Слива».

## Рецептура № 6

### СМЕСЬ № 16

Завернутая карамель-смесь. Составлена из 4 сортов с шоколадно-пудинговыми начинками («Гусиные лапки», «Буревестник», «Сибирь», «Гном») и из 3 сортов с орехово-марципановыми начинками; («Ореховая», «Марципан», «Рекорд»); всего из 7 сортов. Все сорта входят в смесь поровну.



## «БЕЛОМОРСКАЯ»

Незавернутая карамель в виде подушечки, состоящая из смеси четырех сортов: ореховая—20%, клубника со сливками—20%, марципановая—20% и тянучка—40%.

Оболочка карамели закрыта плотной корочкой сахарной пудры с глянцем на поверхности.

Карамель отформована на линейно-режущей машине. Слой сахарной пудры накатан во вращающихся дражировочных аппаратах.

1 кг содержит 235—255 шт. дражированной карамели.

## РЕЦЕПТУРА НА ОРЕХОВЫЙ СОРТ

| Рецептура начинки<br>ореховой   | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 243,9 кг |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                 |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | В сухих веществах | в натуре    | В сухих веществах |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 54,0       | 53,919            | 469,06     | 468,35            | 114,42      | 114,25            |
| Патока . . . . .                | 78,0            | 20,0       | 15,600            | 173,72     | 135,50            | 42,38       | 33,05             |
| Орех тертый с сахаром . . . . . | 96,4            | 19,0       | 18,316            | 165,03     | 159,10            | 40,26       | 38,81             |
| Молоко сгущенное . . . . .      | 84,0            | 18,4       | 15,456            | 159,83     | 134,25            | 38,99       | 32,75             |
| Масло кокосовое . . . . .       | 100,0           | 1,0        | 1,000             | 8,69       | 8,69              | 2,12        | 2,12              |
| Вино «Коньяк» 0,5 л . . . . .   | —               | 3,32       | —                 | 28,83      | —                 | 7,03        | —                 |
| Эссенция ромовая . . . . .      | —               | 0,170      | —                 | 1,48       | —                 | 0,36        | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 115,890    | 104,291           | 1 006,64   | 905,89            | 245,56      | 220,98            |
| Выход . . . . .                 | 90              | 115,125    | 103,613           | 1 000,0    | 900,0             | 243,94      | 219,54            |

| Рецептура разделки              | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 803,6 кг |                   |
|---------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                 |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | В сухих веществах | в натуре    | В сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .     | 98,0            | 24,0       | 23,520            | 693,84     | 679,96            | 557,58      | 546,33            |
| Начинка . . . . .               | 90,0            | 10,5       | 9,45              | 303,56     | 273,20            | 243,94      | 219,55            |
| Какао-порошок . . . . .         | 94,0            | 0,2        | 0,19              | 5,78       | 5,44              | 4,65        | 4,37              |
| Эссенция ромовая 75 мл. . . . . | —               | 0,063      | —                 | 1,82       | —                 | 1,46        | —                 |
| Итого . . . . .                 | —               | 34,763     | 33,16             | 1 005,0    | 958,60            | 807,63      | 770,25            |
| Выход . . . . .                 | 95,6            | 34,590     | 33,06             | 1 000      | 956,00            | 803,61      | 768,02            |



| Рецептура дражировки       | На 1 тонну            |           |                      |
|----------------------------|-----------------------|-----------|----------------------|
|                            | %<br>сухих<br>веществ | в натуре  | в сухих<br>веществах |
| Карамель готовая . . . . . | 95,57                 | 803,6     | 768,02               |
| Сироп с патокой . . . . .  | 76,0                  | 50,0      | 38,00                |
| Пудра сахарная . . . . .   | 99,85                 | 150,0     | 149,77               |
| Глянec . . . . .           | 100                   | 0,4       | 0,40                 |
| Жюженка . . . . .          | 82,0                  | 1,5       | 1,23                 |
| Тальк . . . . .            | 100,0                 | 0,5       | 0,50                 |
| Итого . . . . .            | —                     | 1 006,000 | 957,92               |
| Выход . . . . .            | 95,5                  | 1 000,0   | 954,553              |

### РЕЦЕПТУРА НА СОРТ С НАЧИНКОЙ «ТЯНУЧКА»]

| Рецептура начинки<br>тянучки       | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 245,7 кг   |                                |
|------------------------------------|-----------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                    |                       | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .           | 99,85                 | 16,0          | 15,976                         | 230,24        | 229,89                         | 56,57         | 56,488                         |
| Патока . . . . .                   | 78,0                  | 40,0          | 31,200                         | 574,60        | 448,97                         | 141,44        | 110,323                        |
| Молоко коровье сгущенное . . . . . | 84,0                  | 16,0          | 13,440                         | 230,24        | 193,40                         | 56,57         | 47,524                         |
| Ванилин . . . . .                  | —                     | 0,004         | —                              | 0,06          | —                              | 0,01          | —                              |
| Эссенция ванильная . . . . .       | —                     | 0,085         | —                              | 1,22          | —                              | 0,30          | —                              |
| Масло сливочное . . . . .          | 85,0                  | 0,280         | 0,238                          | 4,03          | 3,42                           | 0,99          | 0,842                          |
| Итого . . . . .                    | —                     | 72,369        | 60,854                         | 1 040,39      | 875,68                         | 255,88        | 215,177                        |
| Выход . . . . .                    | 87                    | 79,493        | 60,459                         | 1 000,0       | 870,0                          | 245,726       | 213,781                        |

| Рецептура разделки           | %<br>сухих<br>веществ | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 805,115 кг |                                |
|------------------------------|-----------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                              |                       | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . .  | 98,0                  | 24,0          | 23,520                         | 697,61        | 683,66                         | 561,66        | 550,42                         |
| Начинка . . . . .            | 87,0                  | 10,5          | 9,135                          | 305,20        | 265,53                         | 245,72        | 213,78                         |
| Эссенция ванильная . . . . . | —                     | 0,076         | —                              | 2,21          | —                              | 1,78          | —                              |
| Итого . . . . .              | —                     | 34,576        | 32,655                         | 1 005,02      | 949,19                         | 809,16        | 764,20                         |
| Выход . . . . .              | 94,6                  | 34,403        | 32,557                         | 1 000,0       | 946,342                        | 805,12        | 761,91                         |



| Рецептура дражировки       | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                            |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Готовая карамель . . . . . | 94,63           | 805,1      | 761,91            | 805,1      | 761,91            |
| Сахарная пудра . . . . .   | 99,85           | 150,0      | 149,78            | 150,0      | 149,78            |
| Сироп с патокой . . . . .  | 76,0            | 50,0       | 38,00             | 50,0       | 38,00             |
| Глянец . . . . .           | 100,0           | 0,4        | 0,40              | 0,4        | 0,40              |
| Тальк . . . . .            | 100,0           | 0,5        | 0,50              | 0,5        | 0,50              |
| Итого . . . . .            | —               | 1 006,0    | 950,59            | 1 006,0    | 950,59            |
| Выход . . . . .            | 94,7            | 1 000      | 947,24            | 1 000      | 947,0             |

### РЕЦЕПТУРА НА СОРТ «КЛУБНИКА СО СЛИВКАМИ»

| Рецептура начинки<br>«клубника со сливками» | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 245,2 кг |                   |
|---------------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                                             |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Сироп сахар с патокой . . . . .             | 85,0            | 45,0       | 38,250            | 461,98     | 392,69            | 113,30      | 96,29             |
| Патока . . . . .                            | 78,0            | 25,0       | 19,500            | 256,65     | 200,19            | 62,94       | 49,10             |
| Пюре яблочное 1 сорт . . . . .              | 10,0            | 35,0       | 3,500             | 359,31     | 35,93             | 88,12       | 8,81              |
| Подварка «Виктория» . . . . .               | 68,0            | 23,0       | 15,640            | 236,11     | 160,56            | 57,90       | 39,38             |
| Молоко сгущенное . . . . .                  | 74,0            | 8,0        | 5,920             | 82,12      | 60,77             | 20,14       | 14,90             |
| Эссенция клубничная . . . . .               | —               | 0,062      | —                 | 0,63       | —                 | 0,15        | —                 |
| Кислота виннокаменная . . . . .             | 98,0            | 0,075      | 0,073             | 0,78       | 0,75              | 0,19        | 0,18              |
| Амарант . . . . .                           | 5,0             | 0,150      | —                 | 1,54       | —                 | 0,38        | —                 |
| Итого . . . . .                             | —               | 136,287    | 82,883            | 1 399,12   | 850,89            | 343,12      | 208,66            |
| Выход . . . . .                             | 84,5            | 97,408     | 82,310            | 1 000,0    | 845,0             | 245,24      | 207,22            |



| Рецептура разделки            | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   | На 804,8 кг |                   |
|-------------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                               |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах | в натуре    | в сухих веществах |
| Карамельная масса . . . . .   | 98,0            | 24,0       | 23,52             | 696,50     | 682,57            | 560,55      | 549,34            |
| Начинка . . . . .             | 84,5            | 10,5       | 8,87              | 304,72     | 257,45            | 245,24      | 207,22            |
| Эссенция клубничная . . . . . | —               | 0,076      | —                 | 2,20       | —                 | 1,78        | —                 |
| К-та виннокаменная . . . . .  | 88,0            | 0,025      | 0,02              | 0,73       | 0,70              | 0,58        | 0,56              |
| Амарант . . . . .             | 5,0             | 0,030      | —                 | 0,87       | —                 | 0,70        | —                 |
| <b>Итого . . . . .</b>        | —               | 34,631     | 32,41             | 1005,020   | 940,72            | 808,85      | 757,12            |
| <b>Выход . . . . .</b>        | 93,8            | 34,458     | 32,32             | 1000       | 937,953           | 804,81      | 754,875           |

| Рецептура дражировки       | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                            |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Готовая карамель . . . . . | 93,8            | 804,8      | 754,88            | 804,8      | 754,88            |
| Пудра сахарная . . . . .   | 99,85           | 150,0      | 149,77            | 150,0      | 149,77            |
| Сироп с патокой . . . . .  | 76,0            | 50,0       | 38,00             | 50,0       | 38,00             |
| Глянec . . . . .           | 100,0           | 0,4        | 0,40              | 0,4        | 0,4               |
| Тальк . . . . .            | 100             | 0,5        | 0,50              | 0,5        | 0,5               |
| Амарант . . . . .          | 5,0             | 0,3        | —                 | 0,3        | —                 |
| <b>Итого . . . . .</b>     | —               | 1 006,0    | 943,55            | 1 006,0    | 943,55            |
| <b>Выход . . . . .</b>     | 94              | 1 000      | 940               | 1 000,0    | 940,00            |



# РЕЦЕПТУРА СОРТА С МАРЦИПАНОВОЙ НАЧИНКОЙ

| Рецептура марципана             | %     | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 245,4 кг   |                                |
|---------------------------------|-------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                                 |       | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85 | 54,0          | 53,92                          | 445,77        | 445,10                         | 109,39        | 109,23                         |
| Патока . . . . .                | 78,0  | 20,0          | 15,60                          | 165,10        | 128,78                         | 40,51         | 31,60                          |
| Припас малины . . . . .         | 68,0  | 8,0           | 5,44                           | 66,04         | 44,90                          | 16,20         | 11,02                          |
| Орех тертый с сахаром . . . . . | 96,4  | 19,0          | 18,32                          | 156,85        | 151,20                         | 38,49         | 37,10                          |
| Сгущенное молоко . . . . .      | 84,0  | 18,4          | 15,46                          | 151,89        | 127,60                         | 37,27         | 31,31                          |
| Масло кокосовое . . . . .       | 100,0 | 1,00          | 1,00                           | 8,26          | 8,26                           | 2,03          | 2,03                           |
| Амарант . . . . .               | 5,0   | 0,120         | —                              | 0,99          | —                              | 0,24          | —                              |
| Эссенция малина . . . . .       | —     | 0,127         | —                              | 1,05          | —                              | 0,26          | —                              |
| Вино коньяк 3,5 л . . . . .     | —     | 3,32          | —                              | 27,41         | —                              | 6,72          | —                              |
| Итого . . . . .                 | —     | 123,967       | 109,74                         | 1 023,36      | 905,84                         | 251,11        | 222,29                         |
| Выход . . . . .                 | 90    | 121,138       | 109,024                        | 1 000,0       | 900,00                         | 245,39        | 220,86                         |

| Рецептура разделки          | %    | В заправку    |                                | На 1 тонну    |                                | На 804-615 кг |                                |
|-----------------------------|------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|---------------|--------------------------------|
|                             |      | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах | в на-<br>туре | в су-<br>хих<br>веще-<br>ствах |
| Карамельная масса . . . . . | 98,0 | 24,0          | 23,520                         | 697,11        | 683,16                         | 560,90        | 549,68                         |
| Начинка марципан . . . . .  | 90,0 | 10,5          | 9,450                          | 304,98        | 274,49                         | 245,39        | 220,86                         |
| Эссенция малина . . . . .   | —    | 0,076         | —                              | 2,20          | —                              | 1,78          | —                              |
| Нафтол . . . . .            | 5,0  | 0,020         | 0,001                          | 0,58          | —                              | 0,47          | —                              |
| Амарант . . . . .           | 5,0  | 0,005         | —                              | 0,15          | —                              | 0,12          | —                              |
| Итого . . . . .             | —    | 34,601        | 32,971                         | 1 005,02      | 957,65                         | 808,66        | 770,54                         |
| Выход . . . . .             | 95,5 | 34,428        | 32,8723                        | 1 000         | 954,810                        | 804,62        | 768,24                         |



| Рецептура дражировки       | % сухих веществ | В заправку |                   | На 1 тонну |                   |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|------------|-------------------|
|                            |                 | в натуре   | в сухих веществах | в натуре   | в сухих веществах |
| Готовая карамель . . . . . | 95,48           | 804,6      | 768,25            | 804,6      | 768,25            |
| Сахарная пудра . . . . .   | 99,85           | 150,0      | 149,77            | 150,0      | 149,77            |
| Сироп с патокой . . . . .  | 76,0            | 50,0       | 38,00             | 50,0       | 38,00             |
| Глянec . . . . .           | 100,0           | 0,4        | 0,40              | 0,4        | 0,40              |
| Тальк . . . . .            | 100,0           | 0,5        | 0,50              | 0,5        | 0,50              |
| Амарант . . . . .          | 5,0             | 0,1        | —                 | 0,1        | —                 |
| Нафтол . . . . .           | 5,0             | 0,4        | —                 | 0,4        | —                 |
| Итого . . . . .            | —               | 1 006,0    | 956,92            | 1 006      | 956,92            |
| Выход . . . . .            | 95,4            | 1 000      | 953,40            | 1 000      | 953,40            |

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ «БЕЛОМОРСКОЙ»

| С ы р ь е                       | % сухих веществ | В натуре | В сухих веществах |
|---------------------------------|-----------------|----------|-------------------|
| Сахарный песок . . . . .        | 99,85           | 525,41   | 524,62            |
| Патока . . . . .                | 78              | 313,12   | 244,23            |
| Припас малины . . . . .         | 68              | 3,3      | 2,2               |
| Ядро шпанского ореха . . . . .  | 94              | 9,5      | 9,0               |
| Молоко цельное . . . . .        | 13              | 113,0    | 14,7              |
| Масло кокосовое . . . . .       | 100             | 1,0      | 1,0               |
| Амарант . . . . .               | 5,0             | 0,3      | —                 |
| Эссенция малиновая . . . . .    | —               | 0,4      | —                 |
| Вино коньяк . . . . .           | —               | 2,8      | —                 |
| Краска нафтол . . . . .         | 5,0             | 0,2      | —                 |
| Сахарная пудра . . . . .        | 99,85           | 157,03   | 156,79            |
| Тальк . . . . .                 | 100             | 0,5      | 0,5               |
| Парафин . . . . .               | 100             | 0,1      | 0,1               |
| Желенка . . . . .               | 82              | 0,3      | 0,2               |
| Воск . . . . .                  | 100             | 0,1      | 0,1               |
| Эссенция ромовая . . . . .      | —               | 0,4      | —                 |
| Какао-порошок . . . . .         | 94              | 0,9      | 0,9               |
| Масло сливочное . . . . .       | 84              | 0,4      | 0,3               |
| Ванилин . . . . .               | —               | 0,004    | —                 |
| Эссенция ванильная . . . . .    | —               | 0,8      | —                 |
| Пюре яблочное 1 сорта . . . . . | 10              | 17,6     | 1,8               |
| Подварка Виктории . . . . .     | 68              | 11,65    | 7,92              |
| Эссенция клубничная . . . . .   | —               | 0,4      | —                 |
| Кислота виннокаменная . . . . . | 98              | 0,2      | 0,2               |
| Итого . . . . .                 | —               | 1 159,41 | 964,56            |



## УКАЗАНИЯ ПО РЕЦЕПТУРАМ НА КАРАМЕЛЬ

1. Соотношения отдельных видов сырья, указанные в рецептурах на загрузку (заправку) являются обязательными к выполнению со следующими исключениями:

а) кустарным предприятиям, работающим на камфорках, разрешается при выработке карамельной массы снижать норму патоки до 30 кг на 100 кг сахара, против установленной по рецептуре норме 50 кг.

б) все виды фруктового пюре в рецептурах указаны с содержанием 10% сухих веществ. Пересчет фруктового пюре иной плотности в 10% производится пропорционально плотному остатку.

в) Одноименные фруктовые пюре и подварки могут заменяться друг с другом с пересчетом количества пропорционально сухому остатку фруктового начала в пюре и подварках, с соответствующей корректировкой расхода сахара.

Подварки получаемые от консервной и плодоовощной промышленности пересчитываются на пюре по коэффициенту: одна тонна подварок равна 0,8 тонны 10% пюре и 0,62 тонны сахара.

г) В зависимости от железирующих свойств пюре допускается отклонение в норме расхода его на 5% в ту и другую сторону.

д) Сгущенное молоко с плотным остатком 74% должно по составу своему соответствовать стандартному сгущенному молоку, если в рецептуре данного сорта карамели не приведена специальная рецептура на сгущенное молоко.

е) Свежее цельное молоко, сухое молоко и сгущенное могут взаимно заменяться по следующим коэффициентам: 1 тонна цельного молока равна 400 кг сгущенного молока или 140 кг сухого молока.

ж) Все виды молока могут заменяться сгущенным снятым молоком с добавлением сливочного масла, при чем одна тонна цельного молока заменяется 330 кг сгущенного снятого молока плюс 40 кг сливочного масла.

При замене свежего молока сгущенным расход сахара должен быть снижен на 42—44 кг на каждые сто кг, введенного сгущенного молока (цельного или снятого).

з) Миндаль во всех сортах карамели может заменяться ядром абрикосовой косточки.

и) При выработке карамели допускаются все виды шоколадной глазури, утвержденной для глазировки мягких конфет.

к) В шоколадной глазури и пралине разрешается замена масла какао тертым какао, а также снижение расхода масла-какао на 10% за счет пропорционального увеличения всех других составленных частей рецептуры.

В холодные месяцы во всех видах пралине допускается замена масла-какао какосовым маслом кг за кг.

л) Виннокаменная кислота во всех случаях может заменяться лимонной и другими видами пищевых кристаллических кислот. В случае повышенной кислотности фруктового пюре допускается снижение количества кислоты, вводимой в начинку с обязательным, однако, соблюдением общей кислотности начинки.

м) Во всех рецептурах количество эссенции указано ординарной концентрации согласно рецептур НКПП СССР.

н) Количество красителей в рецептурах указано ориентировочно и уточняется при работе в зависимости от желаемого тона и интенсивности окраски продукта. Разведение условно принято 5% чистого красителя в растворе.

о) Наливки и настойки могут заменяться спиртом из-под ягод по расчету один к одному.





п) Фруктово-ягодные припасы допускается заменять специально приготовленными подварками из отборных ягод или вареньем.

2. Снижение норм расхода сырья против рецептур на тонну готовой продукции за счет: уменьшения потерь, достижения оптимальной влажности продукции и сырья лучшего качества, нарушением рецептур не считается, однако, при обязательном условии сохранения соотношения отдельных видов сырья, указанных в рецептуре и влажности готовой продукции.

3. Предприятия обязаны соблюдать форму и внешний вид конфет, описанные в рецептурах. Однако, типы машин, рекомендованные для разделки того или иного сорта, для предприятия не обязательны.

4. При пользовании рецептурами необходимо иметь в виду следующее:

а) приведенные во всех рецептурах данные в том числе по эссенциям, винам и спирту указаны в кг с одним или двумя десятичными знаками.

б) — При исчислении расхода сырья по отдельным фазам производства учтен размер только технологических потерь по данной фазе. Расход же сырья на тонну готовой продукции указан с учетом всех потерь, включая потери при упаковке. Поэтому сумма расхода сырья по фазам не совпадает с общим расходом сырья на тонну готовой продукции.

Рецептуры на все сорта изделий даны без завертки. Потери же исчислены включая завертку. Расход на тонну готовой продукции по завернутой карамели должен быть уменьшен на вес бумаги.



## О Г Л А В Л Е Н И Е

### А

|                                                                           | Стр. |
|---------------------------------------------------------------------------|------|
| «Абрикос» с фруктово-ягодной начинкой . . . . .                           | 66   |
| «Абрикосовый ликер» . . . . .                                             | 126  |
| «Аза» с молочной начинкой . . . . .                                       | 196  |
| «Азбука» с фруктово-ягодной начинкой . . . . .                            | 57   |
| «Айва» с фруктово-ягодной начинкой, завернутая . . . . .                  | 58   |
| «Аккра» с пралиновой начинкой . . . . .                                   | 338  |
| «Алло» глазированная шоколадом . . . . .                                  | 370  |
| «Апельсин» с фруктово-ягодной начинкой в/с . . . . .                      | 77   |
| «Апельсиновая» леденцовая . . . . .                                       | 14   |
| «Апельсинчики» с фруктово-ягодной начинкой с глянцем . . . . .            | 96   |
| «Апельсинчики» с фруктово-ягодной начинкой (обсыпанная сахаром) . . . . . | 108  |
| «Ароматная» с ликерной начинкой . . . . .                                 | 120  |
| «Арак» с ликерной начинкой . . . . .                                      | 122  |
| Ассорти мятное леденцовое . . . . .                                       | 45   |
| Ассорти цветное леденцовое . . . . .                                      | 42   |
| «Атласная» с фруктово-ягодной начинкой . . . . .                          | 86   |
| «Атласная подушечка» с шоколадной начинкой . . . . .                      | 327  |

### Б

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| «Барбарис» леденцовая . . . . .                                        | 6   |
| «Барбарис» с фруктово-ягодной начинкой . . . . .                       | 66  |
| «Бенедиктин» с ликерной начинкой . . . . .                             | 128 |
| «Беломорская» (смесь) . . . . .                                        | 405 |
| «Бим-Бом» (в какао) с помадной начинкой . . . . .                      | 238 |
| «Бон-Бон» с пралиновой начинкой . . . . .                              | 315 |
| «Брусника» с фруктово-ягодной начинкой . . . . .                       | 66  |
| «Брусника» с фруктово-ягодной начинкой (обсыпанная сахаром) . . . . .  | 108 |
| «Бухарская» с фруктово-ягодной начинкой (обсыпанная сахаром) . . . . . | 106 |
| «Букет» леденцовая . . . . .                                           | 27  |
| «Буревестник» с пралиновой начинкой . . . . .                          | 287 |

### В

|                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------|-----|
| «Веселый зоосад» (смесь 5 сортов) . . . . .                          | 393 |
| «Виктория» с фруктовой начинкой . . . . .                            | 54  |
| «Виноград» с фруктово-ягодной начинкой (в сахаре) . . . . .          | 108 |
| «Виски» с ликерной начинкой . . . . .                                | 124 |
| «Вишня» с фруктово-ягодной начинкой . . . . .                        | 65  |
| «Вишня» с фруктово-ягодной начинкой высш. сорт . . . . .             | 80  |
| «Вишенки» с фруктово-ягодной начинкой (с глянцем) . . . . .          | 96  |
| «Вишенки» с фруктово-ягодной начинкой (обсыпанная сахаром) . . . . . | 108 |
| «Восточная» с сбивной начинкой (дражеров) . . . . .                  | 165 |

### Г

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| «Героям Арктики» с ликерной начинкой . . . . . | 130 |
| «Гном» с пралиновой начинкой . . . . .         | 289 |
| «Грушевая» леденцовая . . . . .                | 14  |

