

ОБЪЕДИНЕННАЯ САНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПИЩЕВАЯ
ЛАБОРАТОРИЯ
УПРАВЛЕНИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ОДЕССКОГО ОБЛИСПОЛКОМА

РЕЦЕПТУРЫ
ФИРМЕННЫХ БУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ОДЕССКОЙ ОБЛАСТИ

г.Одесса - 1987 год



В В Е Д Е Н И Е

Рецептуры фирменных булочных и мучных кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработаны объединенной санитарно-технологической пищевой лабораторией совместно с кондитерами и кулинарами Одесской области.

Сборник булочных и мучных кулинарных изделий является нормативно-техническим документом, содержащим единые требования к сырью и готовой продукции, определяющим расход сырья при приготовлении булочных и мучных кулинарных изделий на предприятиях общественного питания.

Сборник разработан для оказания практической помощи кондитерам, обновления ассортимента, расширения его за счет достаточных групп продовольствия, улучшения качества выпускаемых булочных и мучных кулинарных изделий.

Мастера-кондитеры и ведущие специалисты мучных цехов Одесской области постоянно работают над расширением ассортимента мучных и кондитерских изделий с учетом потребительского спроса покупателей.

Фирменные булочные изделия и мучные кулинарные отличаются хорошими вкусовыми качествами, оригинальностью формы, художественным мастерством оформления.

Рецептуры приведены из расчета выхода - 100 штук готовых изделий (для штучных изделий) и 10 кг готовой продукции для весовых изделий и полуфабрикатов с учетом предельно допустимых потерь.

Сборник включает 2 группы изделий:

I. Изделия хлебобулочные сдобные

II. Мучные кулинарные изделия

К рецептурам дана технология приготовления изделий; выделена технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным



способами.

При подготовке сырья к производству следует руководствоваться рекомендациями (приложение № 1).

Пересчет расхода муки с учетом ее влажности, рассчитывают по формуле (приложение № 2).

Для выработки мучных и кондитерских изделий используется сырье, которое отвечает нормативно-технической документации (приложение № 3).

При органолептической оценке булочных изделий необходимо руководствоваться действующей нормативно-технической документацией (приложение № 4).

Булочные и мучные кулинарные изделия должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Правила упаковки, маркировки, транспортирования, сроков хранения и реализации должны соответствовать требованиям, указанным в действующих ГОСТах, ОСТах, РСТ (по приложению № 4).



ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ

Сырье для изготовления булочных изделий должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ и др.) и иметь сертификаты или качественные удостоверения.

Муку пшеничную и крахмал просеивают через сито с ячейками не более 2,5 мм и пропускают через магнитоуловители. Если мука имеет низкую температуру, то ее следует выдерживать в теплом помещении, чтобы температура повысилась до 12°C.

Дрожжи прессованные освобождают от бумаги, разводят в теплой воде с температурой 30–35°C. Замороженные дрожжи постепенно размораживают при температуре 4–6°C. Сухие дрожжи разводят теплой водой (25–27°C) в соотношении 3:1, дают постоять в течение часа, а затем процеживают.

Сахар-песок, используемый в производстве в сухом виде, просеивают через сито с размером ячеек не более 3 мм и пропускают через магнитоуловители. Сахар-песок, применяемый для приготовления сиропа, просеивают, растворяют в воде, а полученный сахарный сироп процеживают через металлическое сито с размером ячеек не более 1,5 мм.

Рафинадную пудру просеивают через сито с ячейками 1,5–2,0 мм.

Мед подогревают до 40–50°C для уменьшения вязкости, а затем процеживают через сито с ячейками не более 2 мм.

Молоко процеживают через сито с ячейками не более 1 мм, а затем кипятят. Молоко сгущенное процеживают через сито с размерами ячеек не более 2 мм. Молоко сухое предварительно разводят в воде.

Масло сливочное тщательно зачищают с поверхности, разрезают на куски. Допускается использование зачисток масла при изготовлении выпеченных изделий.

Если жиры применяют в растопленном виде, то их процеживают через металлическое сито с ячейками размером 1,5 мм.

5



Яйца обрабатывают в соответствии с действующими Санитарными правилами для предприятий общественного питания¹. Обработанные яйца разбивают и выливают в отдельную посуду по 3-5 шт. во избежание попадания испорченных яиц во всю яичную массу. После проверки запаха и внешнего вида яичной массы ее переливают в другую производственную тару большего объема. Перед использованием яичную массу процеживают через сито с ячейками размером не более 3 мм. Продолжительность хранения яичной массы при температуре от 2 до 6°C для изготовления крема не более 8 ч, для изготовления выпеченных изделий - не более 24 ч.

Банки с меданжем для оттаивания помещают на 2,5-3 часа в ванны с водой температурой не выше 45°C. Затем банки вскрывают и мешанку процеживают через сито с ячейками размером 2,5 - 3,0 мм. Размороженный меданж должен быть использован в течение 3-4 ч.

Какао-порошок просеивают через сито с ячейками размером 1-1,5 мм.

Фруктово-ягодное пюре протирают через сито с ячейками не более 1,5 мм.

Повидло, джемы, начинки и подварки фруктовые протирают через сито с ячейками не более 3 мм. Густые фруктово-ягодные подварки предварительно подогревают.

Цукаты перебирают.

Крошку просеивают через сито с ячейками размером 1,5-2,0 мм.

Агар вымачивают в проточной воде в течение 2-4 ч.

Натрий двууглекислый, аммоний углекислый, угдеаммонийную соль, кристаллические кислоты и соль просеивают через сита с ячейками 1,5-2,0 мм или растворяют в воде с температурой 20°C и процеживают через сита с ячейками 0,5 мм. Аммоний предварительно измельчают до порошкообразного состояния.

Ядра орехов очищают от посторонних примесей. Для удаления оболочек ядра орехов помещают на несколько минут в горячий шкаф, а затем протирают через металлическое сито с ячейками размером 3-4 мм. Ядра миндаля помещают в кипящую воду на 0,5-1 минуту, а затем промывают холодной водой и подсушивают при температуре 50-70°C.

Изюм перебирают, отделяя от него веточки и посторонние примеси, промывают в воде и помещают на сито для стекания воды.

Мак просеивают через сита с ячейками 2,0 - 2,5 мм, промывают водой на сите с ячейками 0,5 мм.

¹ Санитарные правила для предприятий общественного питания, утвержденные Минздравом СССР, Минторгом СССР и Центросоюзом СССР 31.03.76 г. № 1410-76.



РАСЧЕТ РАСХОДА МУКИ С УЧЕТОМ ЕЕ ВЛАЖНОСТИ

В рецептурах на булочные изделия указан расход муки пшеничной с влажностью 14,5 %.

При использовании пшеничной муки с влажностью ниже 14,5 % расход ее уменьшается на 1 % на каждый процент снижения влажности. При этом соответственно увеличивается расход жидких компонентов (воды, молока).

При использовании муки с влажностью выше 14,5 % расход ее увеличивается, а количество жидких компонентов, предусмотренных рецептурой, соответственно уменьшается.

Пример. Для приготовления 100 шт булочек ванильных расход пшеничной муки с базисной влажностью 14,5 % должен составлять 6755 г.

Поступившая на предприятие мука имеет влажность 12,5 %. Следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки на 2 % меньше, чем это предусмотрено рецептурой для муки с базисной влажностью, т.е.

$$6755 - \frac{6755 \times 2}{100} = 6620 \text{ г}$$

Количество воды при этом должно быть соответственно увеличено на 135 г.

Если мука поступила с влажностью 16,5 %, то для приготовления указанного количества булочек ванильных ее должно быть взято

$$6755 + \frac{6755 \times 2}{100} = 6890 \text{ г.}$$

Расход воды при этом должен быть соответственно уменьшен на 135 г.



НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ на основные виды сырья

Для выработки булочных и мучных кулинарных изделий используется сырьё, которое отвечает следующей нормативно-технической документации:

- Мука пшеничная высшего и первого сорта по Нормам, утвержденным приказом Наркомзага СССР от 08.04.38г. № 1084
- Мука пшеничная хлебопекарная ГОСТ 26574-85
- Мука ржаная хлебопекарная ГОСТ 7045-54
- Сахар-песок ГОСТ 21-78
- Масло коровье ГОСТ 37-55
- Маргарин ГОСТ 240-85
- Масло подсолнечное ГОСТ 1129-73
- Молоко коровье пастеризованное ГОСТ 13277-79
- Молоко сгущенное стерилизованное в банках ГОСТ 1923-78
- Творог из коровьего молока СТ УССР 248-82
- Сметана ОСТ 49-90-75
- Яйца куриные по действующей нормативно-технической документации
- Яичные мороженые продукты по действующей нормативно-технической документации
- Вода питьевая ГОСТ 2874-73
- Дрожжи хлебопекарные сухие ОСТ 18/193-74
- Дрожжи хлебопекарные прессованные ГОСТ 171-69
- Джем плодово-ягодный ГОСТ 7009-71
- Повидло плодово-ягодное ГОСТ 6929-71
- Какао-порошок ГОСТ 108-76
- Ядро миндаля сладкого ГОСТ 16831-71
- Ядро ореха грецкого ГОСТ 16833-71
- Ядро ореха фундука ГОСТ 16835-71
- Желатин пищевой ГОСТ 11293-78
- Кислота лимонная пищевая ГОСТ 908-70
- Соль поваренная пищевая выварочная помол № 0 и I, не ниже I сорта ГОСТ 2874-73
- Виноград сушеный (заводской обработки) ГОСТ 6883-69
- Мед натуральный ГОСТ 19792-74
- Корица ОСТ 18278-76



П Е Р Е Ч Е Н Ь
действующих ГОСТов и технических условий
на мучные изделия

ГОСТ 9902-61	Булочки с маком
ГОСТ 14699-69	Булочки детские
ГОСТ 24298-80	Изделия хлебобулочные мелкостручные
ГОСТ 24557-81	Изделия хлебобулочные сдобные
ГОСТ 9900-59	Калачи и сытнички Московские
ГОСТ 9830-61	Калач Уральский
ОСТ 18-327-78	Хлебобулочные изделия
ОСТ 18-327-78	Каравай русский и сувенирный
РСТ УССР 1351-81	Сдоба украинская
РСТ УССР 15-71-83	Пирожки печеные из дрожжевого теста
РСТ УССР 1728-76	Пироги сдобные с маком
РСТ УССР 1765-82	Пирожки жареные из дрожжевого теста вырабатываемые вручную
РСТ УССР 1284-76	Калачи
РСТ УССР 1349-76	Рогалики
РСТ УССР 1929-83	Кондитерские изделия из песочного, бисквитного и творожного теста
ТУ 28 УССР 196-79	Пироги полуоткрытые из дрожжевого теста



СДОБНЫЕ БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста.

БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35–40°C воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку и перемешивают в течение 7–8 минут. Затем вливают растопленный маргарин и замешивают тесто, которое ставят на 3–4 часа для брожения в помещение с температурой 35–40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают один-два раза.

ОПАРНОЕ ТЕСТО готовят для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35–40°C воду (60–70 % общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35–60 % общего количества муки, предусмотренной рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35–40°C на 2,5 – 3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2 – 2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром, меланж или яйца, затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2–2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают один-два раза.



БУЛЧЧКА "РОЗОВАЯ"

Масса 75 г

Наименование сырья	Норма сырья (нетто), г, на 100 шт готовых изделий				
	опара	тесто	подпыл и прокат	смазка	всего
Мука пшеничная в.с.	1700	2480	600	-	4780
Сахар-песок	20	700	-	-	720
Маргарин	-	338	1075	-	1413
Яйца	-	480	-	120	600
Дрожжи хлебопекарные прессованные	120	-	-	-	120
Соль	-	60	-	-	60
Вода	1270	700	-	-	1970
Масло растительное для смазки листов	-	-	-	20	20
ИТОГО сырья	3110	4758	1675	140	9683
		9543			
Масса теста		9100			
Масса полуфабриката	-	-	-	-	9220
ВЫХОД	-	-	-	-	7500

Влажность мякиша, %, не более 33.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовят тесто опарным способом. Затем его подвергают последующему прослаиванию маргарином. Для этого тесто охлаждают и раскатывают в продолговатый прямоугольный пласт толщиной 20-25 мм. На две трети поверхности пласта теста ровным слоем намазывают размягченным маргарином. Затем свободным концом пласта покрывают половину намазанной маргарином поверхности, на которую в свою очередь кладут покрытый маргарином второй конец пласта. Края теста тщательно запыивают. Затем пласт теста раскатывают до толщины 20 мм и складывают вдвое так, чтобы противоположные концы его соединились в середине. Готовое тесто охлаждают, раскатывают и режут на квадратики. Формуют в виде "розочки", расстаивают, смазывают яйцом и выпекают при температуре 240-260°C в течение 15-17 минут.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Форма розочки. Поверхность глянцевая без притисков, не допускается подгорелость.

//



БУЛОЧКА С КОРИЦЕЙ

Масса 50 г

Наименование сырья	Норма сырья (нетто), г, на 100 шт готовых изделий				всего
	тесто	подпыл и про-кат	на-чинка	отделка: поверх-ности	
Мука пшеничная в.с.	2750	350	-	-	3100
Сахар-песок	450	-	200	100	750
Масло сливочное	480	500	-	-	980
Молоко цельное	950	-	-	50	1000
Вода	500	-	-	-	500
Дрожжи хлебопекарные прессованные	150	-	-	-	150
Соль	25	-	-	-	25
Корица	-	-	30	10	40
Ванильный сахар	20	-	-	-	20
Масло растительное для смазки листов	-	-	-	20	20
ИТОГО сырья	5325	850	230	180	6585
	6175				
Масса теста	6000				
Масса полуфабриката	-	-	-	-	6390
В И Х О Д	-	-	-	-	5000
Влажность мякиша, %, не более 26.					

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовят тесто безопарным способом и прокатывают его два раза с маслом сливочным с перерывом для охлаждения 15–20 минут. Готовое тесто раскатывают толщиной 1–1,5 см, разрезают на полосы толщиной 12–14 см, поверхность их посыпают смесью сахара и корицы и свертывают в виде рулета, который сверху смачивают молоком и посыпают сахаром с корицей. Рулет режут на кусочки, придавая им форму "книжечки", укладывают на листы, дают расстойку и выпекают при температуре 170–180°C в течение 12–15 минут.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Форма "книжечки". Поверхность посыпана смесью сахара и корицы. В разрезе видны слои корицы.

12



БУЛОЧКА С ТМИНОМ

Масса 50 г

Наименование сырья	Норма сырья (нетто), г, на 100 шт готовых изделий				
	опара:тесто		на отделку поверхности		всего
			тесто		
Мука пшеничная в.с.	1000	1500	450	-	2950
Сахар-песок	-	490	170	-	660
Яйца	-	420	80	150	650
Дрожжи хлебопекарные прессованные	130	-	-	-	130
Молоко цельное	670	-	-	-	670
Тмин	-	-	-	20	20
Масло сливочное	-	1150	-	50	1200
Масло растительное для смазки листов	-	-	-	-	20
ИТОГО сырья	1800	3560	700	220	6300
Масса теста	5300				
Масса полуфабриката	-	-	-	-	6200
В Ы Х О Д	-	-	-	-	5000

Влажность мякиша, %, не более 25.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто готовят опарным способом. Из готового теста разделяют булочки круглой формы весом 51 г, укладывают на листы и дают неполную расстойку. В центре полуфабриката делают небольшое углубление, заполняют его маслом и тмином, предварительно смазав поверхность яйцами, наносят рисунок из теста для отделки в виде цветка, выпекают при температуре 150°C 13-15 минут.

Тесто для отделки готовят следующим образом: в горячем сахарном сиропе заваривают муку, охлаждают, добавляют яйца и перемешивают до однородной консистенции.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Форма круглая. Поверхность глянцевитая с четким рисунком в виде цветка, в центре углубление, заполненное тмином. Мякиш хорошо пропечен, пористый.



БУЛОЧКА РИЖСКАЯ

Масса 75 г

Наименование сырья	Норма сырья (нетто), г, на 100 шт готовых изделий			
	тесто	раздел-ка и смазка	обсыпка (крошка)	всего
Мука пшеничная в.с.	4090	180	275	4545
Масло сливочное	544	-	136	680
Сахар-песок	1224	-	136	1360
Дрожжи хлебопекарные прессованные	180	-	-	180
Соль	55	-	-	55
Яйца	145	146	-	291
Эссенция	2	-	-	2
Вода	1950	-	-	1950
Масло растительное для смазки листов	-	20	-	20
ИТОГО сырья	8190	346	547	9083
Масса теста	8000	-	-	-
Выход крошки	-	-	500	-
Масса полуфабриката	-	-	-	8600
В Ы Х О Д	-	-	-	7500

Влажность мякиша, %, не более 32.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто готовят безопасным способом. Из готового теста разделяют булочки круглой формы и направляют на расстойку. Во время расстойки на поверхности полуфабрикатов делают крестообразные надрезы, смазывают яйцом, посыпают крошкой и выпекают.

Крошку готовят следующим образом: муку смешивают с сахаром, добавляют растопленное масло. Всю массу тщательно перемешивают и протирают через сито с ячейками размером 2,5 – 3,0 мм.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Форма круглая. Поверхность крестообразно надрезана, смазана яйцом и посыпана крошкой. Мякиш хорошо пропечен, пористый.

14



ТРУБОЧКА С ДЖЕМОМ

Масса 75 г

Наименование сырья.	Норма сырья (нетто), г, на 100 шт готовых изделий			
	тесто	разделка :и начинка:	смазка и отделка	всего
Мука пшеничная в.с.	3900	155	-	4055
Меланж	650	-	161	811
Масло сливочное	637	100	-	737
Молоко цельное	1217	-	-	1217
Пудра сахарная	600	-	373	973
Повидло или джем (для начинки)	-	1500	-	1500
Дрожжи хлебопекарные прессованные	101	-	-	101
Ванилин	2	-	-	2
Соль	31	-	-	31
ИТОГО сырья	7138	1755	534	9427
Масса теста	7000	-	-	-
Масса полуфабриката	-	-	-	8900
В Ы Х О Д	-	-	-	7500

Влажность мякиша, %, не более 20

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто готовят безопасным способом. Из готового теста раскатывают пласты толщиной 5 мм, смазывают растопленным сливочным маслом. Пласты нарезают на полосы, а затем на треугольники массой 70г. На каждый из них ближе к основанию кладут повидло и заворачивают так, чтобы основание треугольника находилось в середине трубочки. Смазывают меланжем и выпекают при температуре 190-200°C в течение 10-15 минут. Оставшие изделия посыпают сахарной пудрой.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Изделие в виде трубочек с начинкой из повидла или джема. Поверхность посыпана сахарной пудрой.



ПИРОЖКИ "РОМАНТИКА"

Масса 75 г

Наименование сырья	Норма сырья (нетто), г, на 100 шт готовых изделий		
	тесто	посыпка и начинка	всего
Мука пшеничная в.с.	3600	-	3600
Маргарин	1500	-	1500
Меланж	1000	-	1000
Сметана 20% жирности	500	-	500
Дрожжи прессованные хлебопекарные	250	-	250
Сахар	300	-	300
Соль	10	-	10
Сахарная пудра (на посыпку)	-	100	100
Повидло (для начинки)	-	2200	2200
Масло растительное для смазки листов	-	25	25
ИТОГО сырья	7160	2325	9485
Масса теста	6800	-	-
Масса полуфабриката	-	-	9000
В Ы Х О Д	-	-	7500

Влажность мякиша, %, не более 13,8

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Маргарин взбивают с сахаром. Постепенно вводят меланж, соль и вновь взбивают в однородную массу. В сметане растворяют дрожжи и соединяют с взбитой массой. Всыпают муку и замешивают тесто. Порционируют, подкатывают в шарики, которые затем раскатывают в лепешки толщиной 5–6 см. На одну половинку лепешки кладут начинку и закрывают второй половиной. Края слегка прижимают пальцами, придавая изделию форму полумесяца. Кладут на лист и дают расстояться 40–50 минут. Выпекают при температуре 200°C. После выпечки изделия охлаждают и посыпают сахарной пудрой.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Форма полумесяца, поверхность посыпана сахарной пудрой.



Масса 50 г

Наименование сырья	Норма сырья (нетто), г, на 100 шт готовых изделий				
	опара	тесто	разделка и начинка	смазка и отделка	всего
Мука пшеничная в.с.	930	1695	75	-	2700
Сахар-песок	31	219	-	-	250
Маргарин	-	300	92	-	392
Соль	-	20	-	-	20
Ванилин	-	1	-	-	1
Дрожжи хлебопекарные прессованные	125	-	-	-	125
Молоко	500	500	-	-	1000
Яйцо	-	500	-	100	600
Повидло плодово-ягодное (для начинки)	-	-	1250 ^I	-	1250
Пудра рафинадная	-	-	-	200	200
Масло растительное для смазки листов	-	-	-	17,5	17,5
ИТОГО сырья	1586	3235	1417	317,5	6555,5
	4821				
Масса теста		4600			
Масса полуфабриката	-	-	-	-	6067
В Ы Х О Д	-	-	-	-	5000

Влажность мякиша, %, не более 32

I - масса брутто повидла с учетом потерь при протирании 1262

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто готовят опарным способом. Готовое тесто делят на шарики массой 90 г, раскатывают, смазывают маргарином, кладут начинку и закатывают в трубочку, которой придают форму подковы. Выпекают в течение 10-15 минут при температуре 190-200°C. После охлаждения обсыпают сахарной пудрой.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Форма изогнутая в виде подковы с несколько заостренными концами, не расплывчатая, не мятая, без притисков и боковых выплювов. Мякиш хорошо пропеченный, не влажный на ощупь.



Масса 100 г

Наименование сырья	Норма сырья (нетто), г, на 100 шт готовых изделий				
	опара	тесто	раздел-:	смазка:	всего
			ка и :	и от- :	
			начинка:	делка :	
Мука пшеничная в.с.	1860	3390	150	-	5400
Сахар-песок	62	438	-	-	500
Маргарин столовый	-	600	184	-	784
Соль	-	40	-	-	40
Ванилин	-	2	-	-	2
Дрожжи хлебопекарные прессованные	250	-	-	-	250
Молоко	1000	1000	-	-	2000
Яйца куриные	-	1000	-	200	1200
Повидло плодово-ягодное (для начинки)	-	-	2500 ^I	-	2500
Пудра рафинадная	-	-	-	400	400
Масло растительное для смазки листов	-	-	-	35	35
ИТОГО сырья	3172	6470	2834	635	13111
	9642				
Масса теста	9100				
Масса полуфабриката	-	-	-	-	12134
ВЫХОД	-	-	-	-	10000

Влажность мякиша, %, не более 32.

I - масса брутто повидла с учетом потерь при протирании 2525

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто готовят опарным способом. Готовое тесто делят на шарiki массой 91 г, раскатывают, смазывают маргарином, кладут начинку и закатывают в трубочку, которой придают форму подковки. Выпекают в течение 10-15 минут при температуре 190-200°C. После охлаждения обсыпают сахарной пудрой.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Форма изогнутая в виде подковки, с несколько заостренными концами, не расплывчатая, не мятая, без притисков и боковых выплывов. Поверхность посыпана сахарной пудрой. Мякиш хорошо пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь.



ПЛЕТЕНКА СЛОЕНАЯ

Масса 60 г

Наименование сырья	Норма сырья (нетто), г, на 100 штук готовых изделий				
	тесто	подпыл	смазка	глазиро-	всего
		и про- кат		вание : (помада:	
Мука пшеничная в.с.	2800	400	-	-	3200
Сахар-песок	400	-	-	400	800
Масло сливочное	590	600	-	-	1190
Яйца	320	-	120	-	440
Молоко цельное	700	-	-	-	700
Соль	43	-	-	-	43
Изюм	-	500	-	-	500
Дрожжи хлебопекарные прессованные	120	-	-	-	120
Сахар ванильный	40	-	-	-	40
Лимонная кислота	-	-	-	4	4
Масло растительное для смазки листов	-	-	10	-	10
Вода	-	-	-	178	178
ИТОГО сырья	<u>5013</u>	<u>1500</u>	130	582	7225
	6513				
Масса теста	6150				
Масса полуфабриката	-	-	-	-	6270
Выход помады	-	-	-	450	-
В Ы Х О Д	-	-	-	-	6000
Влажность мякиша, %, не более 27					

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Готовое тесто прокатывают 2 раза со сливочным маслом. Во время второй прокатки вводят подготовленный изюм. Готовое тесто нарезают на куски массой 61,5 г и раскатывают в виде прямоугольников, которые надрезают ножом на три полосы каждой, оставляя непрорезанным один конец и сплетают. Сформованные изделия укладывают на листы и оставляют для расстойки, затем смазывают яйцом и выпекают. Готовые изделия после остывания покрывают помадой.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Форма изделия овальная, видны переплетения. Цвет светло-коричневый, мякиш пышный, при надавливании пружинит. Верх заглазириван помадой.



ВАТРУШКА ПЕСОЧНАЯ НАРЕЗНАЯ

Масса 100 г

Наименование сырья	Норма сырья (нетто), г, на 100 шт готовых изделий				
	тесто	подпыл	фарш	смазка	всего
Мука пшеничная в.с.	1400	150	150	-	1700
Сахар-песок	600	-	1300	-	1900
Масло сливочное	800	-	300	-	1100
Яйца	250	-	774	215	1239
Корица	25	-	-	-	25
Аммоний	30	-	-	-	30
Творог	-	-	5600	-	5600
Сахар ванильный	-	-	25	-	25
Изюм	-	-	600	-	600
ИТОГО сырья	3105	150	8749	215	12219
	3255				
Масса теста	3100				
Масса полуфабриката	-	-	-	-	11915
В Ы Х О Д	-	-	-	-	10000
Влажность мякиша, %, не более 17.					

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Песочное тесто с корицей раскатывают толщиной 0,6 – 0,7 см, укладывают на листы с бортиками.

Для фарша протертый творог смешивают с мукой, вводят яичные желтки растертые с сахаром и маслом сливочным, перебранный и промытый изюм, соль, ванильный сахар и взбитые белки. Массу хорошо перемешивают в взбивальной машине. Поверхность ватрушки хорошо выравнивают, смазывают яйцом и выпекают при температуре 240°С в течение 40 минут. После остывания ватрушку нарезают на куски прямоугольной формы массой 100 г.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Форма прямоугольная. В разрезе изделие состоит из двух слоев: песочного и творожного. Консистенция основы – мягкая, фарша – мягкая, не крошащаяся с включениями изюма.



КОЛЬЦА ЗАВАРНЫЕ С САХАРНОЙ ПУДРОЙ

Масса 50 г

Наименование сырья	Норма сырья (нетто), г, на 100 шт готовых изделий		
	тесто	посыпка	всего
Мука пшеничная в.с.	2600	-	2600
Сахар-песок	100	-	100
Маргарин	1200	-	1200
Меланж	2000	-	2000
Соль	50	-	50
Вода	2300	-	2300
Сахарная пудра	-	200	200
ИТОГО сырья	8250	200	8450
Масса кольца заварного	-	-	4800
В Н Х О Д: с сахарной пудрой -	-	-	5000
Влажность, % - 24,0 + 4,0 - 3,0.			

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кипящую воду с маргарином и солью постепенно добавляют муку. Смесь тщательно перемешивают до получения однородной массы, легко отстающей от дна.

Готовую массу переносят в месильную машину и постепенно при перемешивании добавляют меланж.

Тесто отсаживают в виде колец на листы. Выпекают при температуре 180–200°C в течение 35–40 минут. Остывшие полуфабрикаты обсыпают сахарной пудрой.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Внешний вид - изделие в виде кольца, поверхность обсыпана сахарной пудрой, без подгорелости. Консистенция хорошо пропеченная



Масса 70 г

Наименование сырья	Норма сырья (нетто), г, на 100 шт готовых изделий			
	тесто	подпыл	смазка и посыпка	всего
Мука пшеничная в.с.	3800	400	-	4200
Сахар	500	-	400	900
Мargarин столовый	1500	-	-	1500
Яйца	1000	-	200	1200
Сметана	700	-	-	700
Дрожжи хлебопекарные прессованные	200	-	-	200
Соль	12	-	-	12
Масло растительное для смазки листов	-	-	25	25
ИТОГО сырья	7712	400	625	8737
	8112			
Масса теста	8000			
Масса полуфабриката	-	-	-	8600
В Ы Х О Д	-	-	-	7000
Влажность мякиша, %, не более 23				

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Маргарин взбивают с сахаром, а затем постепенно вводят яйцо, соль и вновь взбивают до получения однородной массы. В сметане разводят дрожжи, соединяют со взбитой массой, всыпают муку и замешивают тесто. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 40–60 минут для брожения.

Готовое тесто раскатывают в пласт, толщиной 10 мм и вырезают с помощью круглой зубчатой выемки полуфабрикаты массой 80 г. Выпекают при температуре 220–240°C в течение 12–15 минут.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Изделие круглой формы с зубчатой нарезкой по краям. Поверхность посыпана сахаром. Мякиш хорошо пропечен, без закала и следов непрямомерса.



КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ

Масса 100, 50 г

Наименование сырья	Норма сырья (нетто), г, на 100 шт готовых изделий							
	массой 100 г				массой 50 г			
	тесто	под-пыл	:посып-ка и смаз-ка	всего	тесто	под-пыл	:посып-ка и смаз-ка	всего
Мука пшеничная в.с.	5800	200	-	6000	2900	100	-	3000
Сахар-песок	1000	-	250	1250	500	-	125	625
Маргарин	1000	-	-	1000	500	-	-	500
Молоко цельное	2600	-	-	2600	1300	-	-	1300
Яйца	700	-	-	700	350	-	-	350
Дрожжи хлебопекарные прессованные	250	-	-	250	125	-	-	125
Соль	60	-	-	60	30	-	-	30
Масло растительное для смазки листов	-	-	10	10	-	-	5	5
ИТОГО сырья	11410	200	260	11870	5705	100	130	5935
Масса теста	11500				5750			
Масса полуфабриката				11750				5875
В Ы Х О Д	-	-	-	10000	-	-	-	5000

Влажность мякиша, %, не более 33.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйца растирают с сахаром, добавляют растопленный маргарин, дрожжи, растворенные в теплом молоке, муку и замешивают тесто.

Тесто ставят в теплое место для брожения на 2-2,5 часа. Готовое тесто порционируют, раскатывают в виде жгута, формируют в виде восьмерки или кренделя, обсыпают сахаром, ставят на расстойку и выпекают при температуре 210-220°C в течение 18-20 минут.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Форма в виде восьмерки или кренделя, не расплывчатая, не мягкая, без притисков. Поверхность посыпана сахаром. Мякиш хорошо пропечен, не липкий и не влажный на ощупь.



КРЕЦДЕЛЬ "ДЕТСКИЙ"

Масса 50 г

Наименование сырья	Норма сырья (нетто), г. на 100 шт готовых изделий
Мука пшеничная в.с.	2900
Маргарин	1700
Сахар-песок	900
Яйца куриные	180
Вода	360
Соль	13
Ванилин	1,2
ИТОГО сырья	6054,2
Масса полуфабриката	5900
В И Х О Д	5000

Влажность мякиша, %, не более 6,5

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Маргарин взбивают с сахаром в течение 7-8 минут постепенно добавляя яйца, воду, соль, ванилин и взбивают еще 5-7 минут, добавляя муку и замешивают тесто.

Тесто порционируют, скатывают в виде жгута и придают форму восьмерки. Выпекают при температуре 220-240°C в течение 15-20 минут.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Изделие в виде восьмерки, поверхность гладкая без трещин. Структура хорошо пропеченная, без закала и следов непромеса.



ПАЛОЧКИ СЫРНЫЕ

Масса 50 г

Наименование сырья	Норма сырья (нетто) на 100 шт готовых изделий			
	тесто	смазка	всего	
Мука пшеничная в.с.	-	3000	-	3000
Молоко цельное	-	200	-	200
Дрожжи хлебопекарные прессованные	-	100	-	100
Сыр плавленый	-	1000	-	1000
Маргарин	-	1500	-	1500
Сметана	-	500	-	500
Соль	-	20	-	20
Яйца	-	400	100	500
Вода	-	100	-	100
Масло растительное на смазку листов	-	-	5	5
ИТОГО сырья	-	6820	105	6925
Масса полуфабриката	-	-	-	6600
В Ы Х О Д	-	-	-	5000
Влажность мякиша, % не более 16,5.				

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сыр предварительно натирают на терке, маргарин размягчают до консистенции густой сметаны и готовят тесто безопарным способом. Тесто развешивают, формируют в виде прямых палочек и направляют на расстойку. Изделия смазывают яйцами и выпекают при температуре 210°C в течение 12-15 минут.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Изделие в виде прямой палочки, длиной 12-13 см и шириной 3-3,5 см, поверхность глянцевая. Цвет от светло-золотистого до светло-коричневого.



ВЕРТУТА АППЕТИТНАЯ

Весовая

Наименование сырья	Расход сырья (нетто), г, на 10 кг готовой продукции			
	тесто	разделка	фарш и смазка	всего
Мука пшеничная в.с.	3600	200	-	3800
Сахар-песок	200	-	-	200
Яйцо	200	-	120	320
Маргарин	750	300	-	1050
Дрожжи хлебопекарные прессованные	200	-	-	200
Вода	1600	-	-	1600
Соль	50	-	-	50
Фарш (сб.1981 г., рец.№ IIIБ, II25, II26, II27)	-	-	5000	5000
Масло растительное для смазки листов	-	-	25	25
ИТОГО сырья	6600	500	5145	12245
Масса теста	6500	-	-	-
Масса полуфабриката	-	-	-	12000
В Ы Х О Д	-	-	-	10000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто готовят безопарным способом. Готовое тесто тонко раскатывают, растягивают руками до толщины 1-2 мм, смазывают маргарином, затем кладут фарш. Заворачивают в виде рулета, который затем скручивают, получая изделие в виде спирали. Вертуту кладут на лист, смазанный растительным маслом. Поверхность изделия смазывают яйцом и выпекают при температуре 190-200°С в течение 15-20 минут.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Изделие скручено в виде спирали, не расплывчатое, не мятое. Поверхность глянцевая. Цвет светло-коричневый.



ВЕРТУТА АППЕТИТНАЯ

Весовая

Наименование сырья	Расход сырья (нетто), г, на 10 кг готовой продукции			
	тесто	разделка	фарш и смазка	всего
Мука пшеничная в.с.	3600	200	-	3800
Сахар	200	-	-	200
Яйцо	200	-	-	200
Маргарин	750	300	-	1050
Дрожжи хлебопекарные прессованные	200	-	-	200
Вода	1600	-	-	1600
Соль	50	-	-	50
Фарш (сб. 1981г., рец. № 1128, 1129, 1130, 1135, 1137 (II-ой вариант), 1138 (I-ый вариант), сливовый (РСТ УССР 1571-83))	-	-	5000	5000
Масло растительное для смазки листов	-	-	25	25
Сахарная пудра	-	-	200	200
ИТОГО сырья	6600	500	5225	13325
Масса теста	6500	-	-	-
Масса полуфабриката	-	-	-	11800
В Ы Х О Д	-	-	-	10000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто готовят безопарным способом. Готовое тесто тонко раскатывают до толщины 1-2 мм, смазывают маргарином, затем кладут фарш. Заворачивают в виде рулета который затем скручивают, получая изделие в виде спирали. Вертуту кладут на лист, смазанный растительным маслом и выпекают при температуре 190-200°C 15-20 минут. Готовое изделие посыпают сахарной пудрой.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Изделие скручено в виде спирали, не расплывчатое, не мятое. Поверхность посыпана сахарной пудрой.



Масса 200 г

Наименование сырья	Норма сырья, г, на 100 шт готовых изделий	
	масса	масса
	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная в.с.	9300	9300
Мука пшеничная в.с. на подпыл	700	700
Вода	4800	4800
Дрожжи	300	300
Соль	30	30
Сахар-песок	500	500
Маргарин для прослаивания теста	1000	1000
Масса теста	-	15500
Брынза или рассольные сыры	4688	4500
Лйца	37,5 шт	1500
Масса фарша	-	6000
Яйца на смазку	12,5 шт	500
Масса полуфабриката	-	22000
Масло растительное для смазки листов, порционирования	140	140
В Н Х О Д	100 шт по 200 г	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто готовят опарным способом. Из готового теста раскатывают пласт, который смазывают хорошо размягченным маргарином, сворачивают в виде рулета и оставляют на столе для расстойки. Порционируют на куски массой 155 г, затем на середину лепешки кладут фарш из брынзы, предварительно натертой на терке и смешанной с взбитыми яйцами, заворачивают изделие конвертом, края зашпивают, выдерживают в течение 10 минут и затем выпекают при температуре 230-240°C 15-20 минут.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Изделие круглой приплюснутой формы. Вкус и запах: свойственные свежее выпеченному изделию из дрожжевого теста в сочетании с сыром.



ПЕРЕПИЧКА УКРАИНСКАЯ

Масса 100, 150 г

Наименование сырья	Порция сырья, г, на 100 шт готовой продукции			
	масса 100 г		масса 150 г	
	масса	масса	масса	масса
	брутто, г:	нетто, г:	брутто, г:	нетто, г:
Мука пшеничная в.с.	6750	6750	10125	10125
Сахар-песок	250	250	375	375
Маргарин	150	150	225	225
Соль	67	67	100	100
Дрожжи	175	175	262,5	262,5
Вода для замеса	3500	3500	5250	5250
Масса теста	-	10600	-	15900
Масло растительное	750	750	1125	1125
В Ы Х О Д	100 шт по 100 г		100 шт по 150 г	

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто готовят безопасным способом. Из теста формируют лепешки круглой формы. Сформованные лепешки укладывают рядом на лист на расстоянии 2-3 см друг от друга и дают им расстояться, затем жарят с двух сторон.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Круглое изделие толщиной 1,5 см.

Вкус и запах: свойственные свежес жареному дрожжевому тесту.



ПЕРЕЧИСКА ПЕЧЕНАЯ

Масса 50, 100 г

Наименование сырья	Норма сырья (нетто), г, на 100 шт готовых изделий					
	массой 50 г			массой 100 г		
	раздел-:		всего:	раздел-:		всего
	тесто:	ка и смазка:		тесто:	ка и смазка:	
Мука пшеничная в.с.	3500	-	3500	7000	-	7000
Молоко цельное	2075	-	2075	4150	-	4150
Дрожжи хлебопекарные прессованные	125	-	125	250	-	250
Сахар-песок	125	-	125	250	-	250
Маргарин	150	-	150	300	-	300
Яйца	120	-	120	240	-	240
Соль	40	-	40	80	-	80
Масло растительное	-	75	75	-	150	150
ИТОГО сырья	6135	75	6210	12270	150	12420
Масса теста	12000	-	-	-	-	-
Масса полуфабриката	-	-	6050	-	-	12100
В Ы Х О Д	-	-	5000	-	-	10000
Влажность мякиша, %, не более 38						

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто готовят безопарным способом. Из теста формируют лепешки круглой формы, растаивают и выпекают при температуре 220–240°C в течение 12–15 минут.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Форма круглая. Цвет корочки – светло-коричневый. Мякиш хорошо пропечен без закала и следов непромеса.



Масса 68 г

Наименование сырья	: Расход сырья (нетто), полуфабрикатов, кг, на 1000 шт изделий
--------------------	--

Пончики (сб.1981г, рец.№ 1095)

Мука пшеничная I с.	26,50
Сахар-песок	3,00
Мargarин столовый	1,50
Меланж	1,00
Соль	0,25
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,80
Вода	15,50
Масса теста	45,00
Масло растительное для смазки инвентаря и оборудования	0,25
Масло растительное для жаренья	5,00
Масса жареных пончиков	45,00
Крем заварной № 82	20,00
или крем сливочный № 46	20,00
или крем "Шарлотт" № 59 (сб,рец.1978 г)	20,00
или повидло	20,00
или джем	20,00
или сливки взбитые № 979 (сб,рец.1981 г.)	20,00
Пудра сахарная	3,00
В И Х О Д	68,00

Влажность мякиша, %, не более 33.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тесто для пончиков готовят безопарным способом слабой консистенции (влажность 43%). Тесто делают на кусочки массой 45 г, придавая форму шариков. После 20-30 минут расстойки пончики обжаривают в жире. Готовые пончики надрезают посередине, на разрез выпускают из кондитерского мешка начинку, посыпают сахарной пудрой.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Круглое изделие. На разрезе олой начинки. Цвет от светло-коричневого до коричневого. Поверхность обсыпана сахарной пудрой.



Наименование сырья	Содержа:	Расход сырья, кг			
	ние	На I т фазы		На 1000 шт	
	сухих			массой 68 г	
	веществ:	в	в сух.	в	в сух.
	%	натуре	вещ.	натуре	вещ.
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	5,571	5,563
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	10,447	8,775
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	4,178	3,092
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	0,103	0,103
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,034	0,000
ИТОГО	-	1016,69	876,66	20,333	17,530
В Ы Х О Д	86,00	-	860,00	20,000	17,200
Влажность 14,0 ± 2,0 %					

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают во взбивальной машине при малом числе оборотов в течение 5-7 минут до получения однородной массы. Затем в подготовленную массу при большом числе оборотов постепенно добавляют рафинадную пудру, сгущенное молоко и взбивают еще 7-10 минут. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк или вино десертное.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПОЛУФАБРИКАТОВ

Однородная пыльная масса с глянцевой поверхностью, хорошо сохраняющая форму.



КРЕМ "ШАРЛОТТ" № 69 (Основной)

СЫРЬЕ	Содер- жание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1000 шт	
		в натуре	в сух. вещ.	в натуре	в сух. вещ.
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	8,445	7,094
Сироп "Шарлотт" №60	68,56	594,11	407,32	11,682	8,146
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,082	0,062
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,09	0,033	0,00
И Т О Г О	-	1022,08	766,09	20,442	15,322
В Н Х О Д	75,00	1000,00	750,00	20,000	15,000
Влажность 25,0 ± 2,0 %					

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают во взбивальной машине при малом числе оборотов до получения однородной массы. Во взбитую массу постепенно вливают охлажденный сироп "Шарлотт" с добавлением коньяка или вина десертного, ванильную пудру и взбивают еще при большом числе оборотов до увеличения объема в 2,5-3 раза. Продолжительность взбивания 20-30 минут.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПОЛУФАБРИКАТА

Однородная пышная масса желтого цвета с гладкой глянцевой поверхностью, хорошо сохраняющая форму.



Наименование сырья	Содержание сухих веществ %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1000 шт массой 68 г	
		в натуре	в сух. веш.	в натуре	в сух. веш.
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	7,501	7,490
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	1,334	0,360
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	5,001	0,600
И Т О Г О	-	1164,48	711,20	13,836	8,450
В Ы Х О Д	68,56	1000,00	685,60	11,882	8,146
Влажность 31,44 ± 1,5 %					

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сахар-песок и молоко перемешивают и кипятят в течение 60–90 минут до температуры 104–105°C. Яйца взбивают во взбивальной машине в течение 5–7 минут и постепенно струйкой вливают горячий молочно-сахарный сироп в соотношении 1:1. Заваренную массу смешивают с остальной массой молочно-сахарного сиропа и выдерживают 5 минут при температуре 95°C. Готовый сироп процеживают и охлаждают.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПОЛУФАБРИКАТА

Прозрачный, вязкий.



КРЕМ ЗАВАРНОЙ № 82

Наименование сырья	Содержание сухих веществ : %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1000 шт массой 68 г	
		в натуре	в сух. вещ.	в натуре	в сух. вещ.
Мука пшеничная в.с.	85,50	91,10	77,89	1,822	1,558
Сахар-песок	99,85	364,37	363,82	7,287	7,276
Яйца куриные	27,00	145,75	39,35	2,915	0,787
Молоко цельное	12,00	728,75	87,45	14,575	1,749
Крем "Шарлотт" №69	75,00	58,30	43,73	1,166	0,875
И Т О Г О	-	1388,27	612,24	27,765	12,245
В Ы Х О Д	60,00	1000,00	600,00	20,000	12,000
Влажность 40,0 ± 2,0 %					

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Молоко и сахар-песок нагревают до кипения. Муку прогревают при температуре 105–110°C в течение 40–50 минут, затем охлаждают и соединяют со слегка взбитыми яйцами. В полученную яично-мучную смесь постепенно вливают молочный сироп. Всю массу при постоянном перемешивании нагревают в течение 5 минут при температуре 25°C. Готовую массу охлаждают до температуры 20–30°C, затем добавляют крем "Шарлотт" и перемешивают.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПОЛУФАБРИКАТА

Студенистая однородная масса желтого цвета.



СЛИВКИ ВЗБИТЫЕ

Сборник рецептов 1961 года, рецептура № 979

Наименование сырья	Расход сырья, кг	
	на 100 кг	на 20 кг
Сливки 30% жирности	90,00	18,00
Рафинадная пудра	15,00	3,00
И Т О Г О	105,00	21,00
В Ы Х О Д	100,00	20,00

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В чистую охлажденную посуду наливают на 1/3 ее объема холодные сливки и взбивают до тех пор, пока не образуется густая, пышная и устойчивая пена.

Во взбитые сливки добавляют при помешивании рафинадную пудру.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПОЛУФАБРИКАТА

Однородная пышная масса белого цвета.



СОДЕРЖАНИЕ

наименование	стр.
ВВЕДЕНИЕ	3
Подготовка сырья к производству.....	5
Расчет расхода муки с учетом ее влажности.....	7
Нормативно-техническая документация на основные виды сырья	8
Перечень действующих ГОСТов и технических условий на мучные изделия	9
СЛОЕНЫЕ БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	10
Булочка "Розовая".....	11
Булочка с корицей	12
Булочка с тмином	13
Булочка "Рижская"	14
Трубочка с джемом	15
Пирожки "Романтика"	16
Рогалик "Одесский".....	17
Рогалик "Одесский".....	18
Плетенка слоеная.....	19
Ватрушка песочная нарезная	20
Кольца заварные с сахарной пудрой.....	21
Корж "Школьный".....	22
Крендель сахарный.....	23
Крендель "Детский".....	24
Палочки сырные.....	25
Вертуха аппетитная.....	26
Вертуха аппетитная.....	27
Хачапури "Лиманские".....	28
Переписчик украинская.....	29
Переписчик печеная.....	30
Пончики с начинкой	31
Крем сливочный № 46	32
Крем "Шарлотт" № 59 (основной).....	33
Сироп "Шарлотт" № 60.....	34
Крем заварной № 82	35
Сливки взбитые	36



Подл. к печати 16.01.87 г. Формат 80 x 84 1/16.
Объем 2,5 п. л. Заказ № 227. Тираж 500 экз.
Гортилография Одесского облполиграфиздата, ил. № 3,
Ленина, 49.

