

НАХОДНЫЙ КОМИССАРИАТ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР

РЕЦЕПТУРЫ

НА

ВОСТОЧНЫЕ И ЕВРЕЙСКИЕ СЛАДОСТИ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

МОСКВА—1939

library

<http://kulinarniylaretz.w.pw/>

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

РЕЦЕПТУРЫ
НА
ВОСТОЧНЫЕ И ЕВРЕЙСКИЕ
СЛАДОСТИ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

МОСКВА — 1939

library

<http://kulinarniylaretz.w.pw/>

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

«КАНГАЛЯК»

Карамельная крошка, дражированная в муке с сиропом.

Наименование сырья	% сух. вещ.	Рецептура на загрузку		Расход на тонну готовых изделий
		В на- туре	В сух. вещ.	
Сахарный песок	99,85	70,5	70,39	723,2
Мука 1-го сорта	85,0	30,0	25,5	307,7
Виннокаменная кислота	98,00	0,06	0,06	0,6
Итого	—	100,56	95,95	1031,5

«ХИЛАЛИ»

Соломка с содержанием кунжутного семени обкатана в муке. Форма батончика.

Наименование сырья	% сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну
		В на- туре	В сухих веще- ствах	
Сахарный песок	99,85	90,0	89,86	933,5
Кунжутное семя	95,00	6,0	5,7	62,2
Мыльный корень	—	0,4	—	4,1
Мука 1-го сорта	85,00	1,0	0,85	10,3
Итого	—	97,4	96,41	1010,1

«ПАРВАРДА»

Вытянутая карамельная масса отформована на ручном прессе в форме подушечки и обсыпана мукой.

Наименование сырья	% сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну
		В натуре	В сухих веществах	
Сахар	99,85	100,0	99,85	1 000
Мука 1-го сорта	85,0	3,0	2,55	30,0
Масло растительное	99,0	0,15	0,148	1,5
Лимонная кислота	98,0	0,05	0,049	0,5
Итого	—	103,20	102,597	1 032,0
Влажность	—	—	—	2,5%

По этой же рецептуре изготавливается «Парварда—печек».

«КАНГАЛЯК С КУНЖУТОМ»

Кунжутное* семя в карамельной массе

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществах	
Сахарный песок	99,85	72,0	71,89	723,6
Патока	78	22,0	17,16	221,1
Кунжут	95,0	11,0	10,45	110,5
Итого	—	105	99,50	1 055,2

«КАНГАЛЯК С ГОРОХОМ»

Горох в карамельной массе и обкатанный в муке и сахаре

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществах	
Сахарный песок	99,85	70,0	69,89	694,9
Мука 1-го сорта	85	25,0	23,75	248,2
Горох	82	6,0	4,92	59,6
Виннокаменная кислота	98	0,06	0,059	0,59
Итого	—	101,06	98,619	1 003,29

По этой же рецептуре изготавливается и кангальяк с урюковой косточкой с заменой гороха урюковой косточкой.

«НАБАТ»

Крупные кристаллы сахара, наращенные на белых нитках. Поступают в продажу вместе с нитками и без них.

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществах	
Сахарный песок	99,85	21	20,97	2 492,17
Нитки	100	0,2	0,02	2,37
Итого	—	21,02	20,99	2 494,54
Отходы сиропа с содержанием сахара в 70%	70	17,3	12,14	2 062,2
Выход	—	8,42	—	—

КОЗИНАК ПОДСОЛНЕЧНЫЙ, БЕЗ МЕДА

Ядра подсолнечных семечек смешанные с крепко-сваренным сахарно-патоочным сиропом и отформованные в виде плоских квадратиков или ромбиков.

1 кгг содержит 63—65 шт.

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		На 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществах	
Сахарный песок	99,85	4	3,99	407,2
Патока	78	1,25	0,98	126,9
Ядро подсолнечных семечек	94	5,4	5,08	548,5
Итого	—	10,65	10,05	1 082,6
Выход	97	10	—	1 000,0

«ГРИЛЬЯЖ—САБИРАБАДСКИЙ»

Конфеты из уваренного в крепком сахаро-паточном сиропе кунжутного семени. Отформовываются в виде ромбиков или квадратов.

В 1 кг 170—180 шт.

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В натуре	В сухих веществах	
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	435,00
Патока	78	5,0	3,900	217,50
Кунжутное семя очищенное	95	10,0	9,500	435,0
Сливочное масло	84,5	0,1	0,085	4,35
Всего	—	25,1	23,47	1 091,85
Влажность	3%	—	—	—
Выход	—	23,0	—	1 000

«НОГУЛ КИНЗОВЫЙ»

Кинзовое семя, обкатанное в сахарном сиропе и муке.

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществах	
Сахарный песок	99,85	9,3	9,285	900,2
Кинзовое семя	93	0,15	0,14	14,5
Мука пшеничная	85	1,0	0,85	96,8
Уксусная эссенция	—	0,06	—	5,8
Итого сырья	—	10,51	10,276	1 017,3
Влажность готов. изделий	—	—	—	5,5
Выход	94,5	10,32	—	1 000

«МАКОВНИКИ» (БЕЗ МЕДА)

Семена мака заваренные крепким сахаро-паточным сиропом и отформованные в виде плоских квадратиков или ромбов.

1 кг содержит 60—63 шт.

Наименование сырья	%	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		в натуре	в сухих вещ.	
Сахарный песок	99,85	24,4	24,36	246,9
Патока	78,00	10,0	7,8	101,2
Мак	88,00	73,7	64,86	745,8
Итого	—	108,1	97,02	1093,9
Выход	—	—	—	1000,0
Влажность	—	—	—	6,7%

«ШЕКАР ПЕНДЫР ВАНИЛЬНЫЙ»

Восточная сладость из карамельной массы, отформованной в виде косых ломтиков и ароматизованной ванилином, имбирем или лимонной эссенцией.

В 1 кг содержится 160—165 шт.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на одну тонну готовых изделий
		в натуре	в сухих вещ.	
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	828,4
Патока	78,0	3,0	2,34	248,5
Ванилин	—	0,003	—	0,25
Итого	—	13,003	12,325	1.077,15
Влажность	—	—	—	3%
Выход	—	12,07	—	1.000

По той же рецептуре изготавливается шекар—пендыр мятный с заменой ванилина—0,66 кг мятного масла, шекар—пендыр лимонный, где ванилин заменяется 5 кг лимонной эссенции, и шекар—пендыр имбирный с заменой ванилина 3 гр имбиря.

«НОГУЛ-ГЕЛЬ»

Кардамон очищенный и обкатанный в сахарном сиропе и муке.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	9,3	9 286	912,6
Кардамон очищен.	—	0,15	—	14,7
Мука пшеничная высшего сорта . .	85	1,0	0,85	98,1
Уксусная эссенция	—	0,04	—	3,9
Итого сырья	—	10,49	10,136	1029,3
Влажность готов. изделий	—	—	—	5,5%
Выход	—	10,19	—	1000

БАДАМ—АБИ-НАБАД

Карамель, начиненная целыми очищенными ядрами миндаля.

В 1 кг содержится 110—115 шт

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой прод.
		В натуре	В сух. вещ.	
Сахарный песок	99,85	10	9,985	772,9
Патока	78	2,5	1,950	193,2
Ванилин	—	0,002	—	0,15
Миндаль очищенный от кожицы . .	96	1,4	1,344	108,2
Итого	—	13,902	13,279	1074,45
Влажность	—	—	—	2,5
Выход	—	12,9	—	—

Примечание:

1. В рецептуре указан расход миндаля очищенного. Расход неочищенного миндаля составляет 129,2 кг.

2. На приготовление «аби-набад» расходуется в качестве вспомогательного материала тальк для подсыпки в количестве 0,75 кг.

КОЗИНАК ПОДСОЛНЕЧНЫЙ С МЕДОМ

Ядро подсолнечных семян смешенное с крепко сваренным медово-сахарным сиропом.

1 кг содержит 63—65 шт.

Наименование сырья	% содержания сухих вещ.	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих вещ.	
Сахарный песок	99,85	24,4	24,36	256,2
Мед натуральный	80	10,0	8,0	105,0
Ядро подсолн. подсуш.	94	69,0	64,86	724,5
Итого	—	103,4	97,22	1085,7
Влажность	—	—	—	3%

ЖАРЕННЫЙ МАК С МЕДОМ

Семена мака и сухарная крошка, заваренные крепким медово-сахарным сиропом. Отформованные в виде плоских квадратиков или ромбов.

1 кг содержит 60—63 шт.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих вещ.	
Сахарный песок	99,85	45,0	44,93	450,1
Мед натуральный	80	15,0	12,00	150,0
Сухарная крошка	90	15,0	13,5	150,0
Маковое семя	88	35,0	30,80	350,0
Сливочное масло	84,5	1,0	0,85	10,0
Итого	—	111,0	102,08	1110,1
Влажность	—	—	—	3%
Выход	—	99,97	—	—

«ЖАРЕННЫЙ ИМБИРЬ»

Сухарные крошки с добавлением имбиря, заваренные крепким медово-сахарным сиропом и отформованные в виде квадратиков или ромбов.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тыс. готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Сахарн. песок	99,85	40,0	39,94	402,9
Мед натуральный	80	20,0	16,00	201,4
Сухарн. крошки	90	45,0	40,50	453,2
Сливочн. масло	84,5	1,0	0,845	10,1
Имбирь	100	2,0	2,0	20,1
Итого	—	108,0	99,285	1087,7
Влажность	—	—	—	5%
Выход	—	99,28	—	—

«НОГУЛ БИТМИШ»

Шинкованный очищенный миндаль, обкатанный (дражерованный) в сахарном сиропе.

В 1 кг содержится 450—460 шт.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ	
Сахарный песок	99,85	9,0	8,987	764,2
Миндаль	96	2,5	2,4	212,2
Мука пшеничная в/сорта	85	0,38	0,323	32,3
Уксусная эссенция	—	0,038	—	3,2
Итого	—	11,918	11,71	1011,9
Влажность готовых изделий	—	—	—	5,5
Выход	—	11,77	—	100

«НАГУЛ-САФ»

Очищенный миндаль, обкатанный в сахарном сиропе.

В 1 кг содержится 380—390 шт.

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,15	8,8	8,787	760,1
Миндаль	96	2,5	2,4	215,9
Мука пшеничная в/сорта	85	0,38	0,323	32,8
Уксусная эссенция	—	0,038	—	3,3
Итого сырья	—	11,718	11,51	1 012,1
Влажность гот. изделий	—	—	—	5,5%
Выход	—	11,57	—	1 000

«Ф Е Ш М А К»

Крепко уваренная карамельная масса, вытянутая в форме тончайших нитей, легко отделяющихся друг от друга.

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	2,5	2,496	916,0
Уксусная эссенция	—	0,008	—	2,9
Масло сливочное	84,5	0,18	0,152	66,0
Мука пшеничная высшего сорта	85,0	0,18	0,153	66,0
Итого	—	2,868	2,801	1 050,9
Влажность изделий	—	—	—	2,5%
Выход	—	2,71	1 000	—

«КОС-ХАЛВА»

Твердая сахарная масса, сбитая на яичных белках, с добавлением ядер грецкого ореха в виде половинок или четвертинок. В продажу поступает пластиками или брусками.

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В натуре	В сухой вещ.	
Сахарный песок	99,85	10	9,985	537,80
Патока	78	6	4,680	322,30
Белки	15	1,1	0,165	59,2
Грецкие орехи	96	4,0	3,840	215,10
Сливочное масло	84,5	0,1	0,085	5,80
Ванилин	—	0,005	—	0,268
Итого:	—	21,205	18,755	1 140,468
Влажность	—	—	—	4,2%
Выход	—	18,59	—	1 000

КОЗИНАК ИЗ КУНЖУТА

Очищенное кунжутное семя заваренное крепким сахаро-паточным сиропом и отформованное в виде плоских квадратиков или ромбиков.

1 кг содержит 50—60 шт.

Наименование сырья	% сухой вещ.	Рецептура на загрузку		Расход сырья на тонну готовой продукции
		В натуре	В сухой вещ.	
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	349,4
Патока	78,0	5,0	3,9	174,7
Кунжутное семя	95,0	16,0	15,2	559,0
Ванилин	—	0,005	—	0,175
Сливочное масло	84,5	0,17	0,14	5,94
Итого	—	31,175	29,225	1 089,215
Выход	97	28,62	—	1 000

«ГРИЛЬЯЖ МИНДАЛЬНЫЙ»

Дробленный миндаль уваренный в крепком сахаро-паточном сиропе.

1 кг содержит 140—150 шт.

Наименование сырья	% содер-жан. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В на-туре	В сухих вещ.	
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	546,4
Патока	78	5,0	3,9	273,2
Миндаль	96	5,0	4,8	273,2
Ванилин	—	0,004	—	0,218
Итого	—	20,004	18,685	1 093,018
Влажность гот. изделий	—	—	—	3%
Выход	—	18,30	—	1 000

По этой же рецептуре изготавливается грильяж ореховый с заменой миндаля шпанским орехом и грильяж арахисовый с заменой миндаля—арахисом.

«МАК С ОРЕХАМИ»

Семена мака уваренные в сахаро-паточном сиропе с добавлением ореха отформованные в виде квадратиков.

Наименование сырья	% содер-жан. сухих вещ.	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В на-туре	В сухих вещ.	
Сахарный песок	99,85	10	9,985	345,8
Патока	78	5	3,9	172,9
Маковое семя	88	15,0	13,20	518,7
Грецкий орех на отделку	96	2,4	2,3	82,9
Ванилин	—	0,005	—	0,17
Сливочное масло	84,5	0,17	0,14	5,9
Итого	—	32,575	29,525	1 126,37
Влажность	3%	—	—	—
Выход	—	28,90	—	1 000

По этой же рецептуре изготавливается мак с миндалем с заменой грецкого ореха миндалем в том же количестве.

«МАК С ОРЕХАМИ НА МЕДУ»

Семена мака уваренные в сахарно-медовом сиропе с добавлением орехового ядра—грецкого или шпанского. Разделаны ромбиком.

Наименование сырья	% содерж. сухих вещ.	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В на- туре	В сух. вещ.	
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	330,2
Мед натуральный	80,0	6,0	4,8	198,1
Мак	88,0	13,0	11,44	429,2
Ореховое ядро	94,0	5,0	4,7	165,1
Итого сырья	—	34,0	30,925	1 122,6
Влажность готовых изделий	—	—	—	3%
Выход	—	30,28	—	1 000

По той же рецептуре изготавливается мак с миндалем на меду с заменой ореха шпанского—миндалем в том же количестве.

ГЯЗЬ—ИСФАГАНСКАЯ

Сбитая карамельная масса с жареным миндалем.

Наименование сырья	% содерж. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В на- туре	В сух. вещ.	
Сахарный песок	99 85	10,0	9,985	495,0
Патока	78	5,0	3,9	247,5
Мед натуральный	80	0,9	0,72	44,5
Белки	15	0,5	0,075	24,7
Ванилин	—	0,005	—	0,25
Миндаль	96	4,3	4,13	212,8
Мука пшеничная в/сорт	85	0,9	0,765	44,5
Итого сырья	—	21,605	19,575	1 069,25
Влажность готов. изделий	8%	—	—	—
Выход	—	20,20	—	1 000

ОРЕХ И АРАХИС ЖАРЕННЫЕ С ЦУКАТОМ

Смесь ореха жаренного в сахаре с цукатами, апельсина, дыни и арбуза.

Наименование сырья	Расход сырья на одну тонну готовых изделий
Сахарный песок	200,0
Ядро ореха и арахиса	220,0
Цукаты апельсин	200,0
» дыня	200,0
» арбуз	240,0
Итого	1 060,0
Выход	1 000

«БАДАМ-ШЕКАР»

Прожаренный неочищенный миндаль, покрытый равномерным гладким слоем сахара.

Наименование сырья	% сухих вещ.	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сух. вещ.	
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	629,3
Миндаль	96	6,5	6,240	409,0
Всего	—	16,5	16,225	1 038,3
Влажность	—	—	—	3%
Выход	—	15,89	—	1 000

Смесь изюма, орехового ядра и миндаля промытых и подсушенных.

Наименование сырья	% содерж. сухих вещ.	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В на- туре	В сух. вещ.	
Изюм	80	58,76	47,01	588,8
Ореховое ядро испанское	96	31,4	30,14	314,7
Миндаль	96	15,94	15,3	159,7
Итого	—	106,1	92,45	1 063,2
Влажность	—	—	—	12%
Выход	—	99,8	—	1 000

СОЛЕННЫЙ МИНДАЛЬ

Миндаль проваренный в соленом растворе и жареный с солью.

Наименование сырья	% содерж. сухих вещ.	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В на- туре	В сух. вещ.	
Миндаль	96	10,0	9,60	902,1
Соль	97	3,0	2,91	327,6
Итого	—	13,0	12,51	1 229,7
Влажность	1,5%	—	—	—
Выход	—	11,08	—	1 000

В том числе 1 кг отхода соли или на тонну 109 кг

По этой же рецептуре изготавливается арахис и урюковое ядро жареное в соли, при чем миндаль заменяется соответствующим количеством арахиса или абрикосового ядра.

«МИНДАЛЬ В САХАРЕ»

Миндаль, прожаренный в сахаре, покрытый слоем расплавленного сахара.
К-во шт. в 1 кг. 550—560

Наименование сырья	% сод. сух-вещ.	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 т готов. продукции
		в натуре	в сух-вещ.	
Сахарный песок	99,85	10	9,985	527,6
Миндаль	96	10	9,600	527,6
Сливочное масло	84,5	0,075	0,064	3,96
Ванилин	—	0,002	—	0,11
Итого	—	20,077	19,649	1 059,27
Влажность изделий	—	—	—	1,5%
Выход	—	—	18,95	—

По той же рецептуре изготавливается орех жаренный в сахаре, арахис жаренный в сахаре и абрикосовая косточка жаренная в сахаре, причем миндаль заменяется равным количеством соответствующего ядра (орехом или арахисом или абрикосовой косточкой).

«КОЗИНАК ИЗ МИНДАЛЯ»

Миндаль, уваренный в сахаропаточном сиропе и разделанный на квадратные ломтики.

Наименование сырья	Содерж. сух-вещ.	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		в натуре	в сух-вещ.	
Сахарный песок	99,85	10	9,985	359,3
Патока	78	5	3,9	179,7
Миндаль	96	15	14,4	539,0
Ванилин	—	0,005	—	0,17
Сливочное масло	84,5	0,15	0,13	5,4
Итого	—	30,155	28,415	1 083,57
Влажность	—	—	—	3%
Выход	—	27,82	—	1 000

По той же рецептуре изготавливаются козинаки из арахиса, ореха шпанского и абрикосовой косточки, причем миндаль заменяется соответствующим ядром (орехом, арахисом или абрикосовой косточкой) в том же количестве.

«КОЗИНАК ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ»

Ядро грецких орехов, уваренное в сахаропаточном сиропе и разделанное на квадратные ломтики.

Наименование сырья	Содерж. сух. вещ.	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну
		в натуре	в сух. вещ.	
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	347,6
Патока	78	5,0	3,90	173,8
Грецкий орех (ядро)	96	16,0	15,36	556,2
Ванилин	—	0,005	—	0,17
Сливочное масло на смазку	84,5	0,15	0,13	5,2
Итого	—	31,155	29,375	1 082,97
Влажность	—	—	—	3%
Выход	—	28,77	—	1 000

«КОЗИНАК ИЗ МИНДАЛЯ НА МЕДУ»

Миндаль, уваренный в сахаро-медовом сиропе и разделанный на ромбовидные ломтики.

Наименование сырья	Содерж. сух. вещ.	Рецептура на загрузку		Расход на 1 тонну готовой продукции
		в натуре	в сух. вещ.	
Сахарный песок	99,85	10	9,985	358,0
Мед натуральный	80	5	4,0	179,0
Миндаль	96	15	14,4	537,0
Ванилин	—	0,005	—	0,17
Сливочное масло	84,5	0,15	0,13	5,4
Итого	—	30,155	28,515	1 079,57
Влажность	—	—	—	3%
Выход	—	27,82	—	—

По этой же рецептуре изготавливаются козинаки из ореха шпанского, абрикосовой косточки и арахиса, причем указанный в рецептуре миндаль в этом случае заменяется равным количеством соответствующего ядра (ореха, абрикосовой косточки или арахиса).

«ЗУЛЬБИЯ»

Наименование сырья	% содерж. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 т готов. изделий
		В натуре	В сухих веществах	
Сахар песок	99,85	70,0	69,89	663,6
Масло растительное	99	14,0	13,86	132,7
Мука высшего сорта	85	21,0	17,85	199,1
Мука картофельная	80	3,0	2,40	28,4
Молоко кислое	12	3,0	0,36	28,4
Лимонная кислота	98	0,01	0,01	0,09
Ванилин	—	0,01	—	0,09
Итого	—	111,02	104,37	1052,38
Влажность 6%	—	—	—	—
Выход	105,47	—	—	—

«ХАЛВА-РУХ»

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тн. гот. изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	100	99,85	999,0
Масло хлопковое	99	0,2	0,198	2,0
Лимонная кислота	98	0,05	0,049	0,5
Итого	—	100,25	100,097	1001,5
Влажность	—	—	—	5%
Выход	—	100,1	—	—

«ХАЛВА—ЛЯУС»

Сахарная помадка с содержанием муки. Форма прямоугольная. Цвет белый.

Наименование сырья	% сухих веществ	На загрузку		Расход сырья на 1 тонну
		в натуре	в сухих веществах	
Сахарный песок	99,85	87,0	86,87	793,8
Мука 1-го сорта	85,0	17,0	14,45	155,1
Лимонная кислота	98,0	0,01	0,01	0,1
Масло растительное	99,0	0,2	0,20	1,8
Итого	—	104,21	101,53	950,8

«НИШАЛДЫ»

Сахарный сироп, сбитый с мыльным корнем и яйцом. Консистенция крема. Цвет белый.

Наименование сырья	% сухих веществ	На загрузку		Расход сырья на тонну готовых изделий
		в натуре	в сухих веществах	
Сахарный песок	99,85	85,0	84,87	872,1
Белки	15,00	0,4	0,060	4,0
Лимонная кислота	98,00	0,1	0,098	1,0
Ванилин	—	0,05	—	0,5
Мыльный корень	—	0,4	—	4,0
Лимонное масло	—	0,01	—	0,5
Итого	—	85,96	85,028	882,1
Влажность	—	—	—	17%
Выход	—	1 000,0	—	—

«ФАРХАД»

Сахарный сироп, сбитый с мыльным корнем и яйцами. Режется на куски разной формы.

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		в натуре	в сухих веществах	
Сахарный песок	99,85	95,0	94,86	979,0
Мыльный корень	—	0,4	—	4,1
Белки	15	0,3	0,08	3,1
Лимонная кислота	98,00	0,05	0,05	0,5
Итого	—	95,75	94,99	986,7
Влажность	—	—	—	7%

«ШЕРБЕТ ФРУКТОВЫЙ»

Сахарная помадка в виде брусков. Состоит из разноцветных слоев, поверхность украшена желе.

Рецептура сахарной помадки	% сухих веществ	На загрузку		На 876 кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20	19,97	730,0	728,9
Патока	75	3	2,25	109,5	82,12
Виннокаменная кислота	98	0,08	0,078	2,9	2,84
Фруктовая эссенция	—	0,04	—	1,80	—
Краска растительная	—	0,02	—	0,7	—
Итого	—	23,14	22,298	844,9	83,85

Рецептура желе для украшения	% сухих веществ	На загрузку		На 124 кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10	9,985	80	79,88
Патока	75	4	3	32	24
Агар-агар	85	0,170	0,144	1,36	1,02
Фруктовая эссенция	—	0,04	—	0,32	—
Краска растительная 10%	—	0,01	—	0,08	—
Виннокаменная кислота	98	0,02	0,019	0,160	0,156
Итого	—	14,24	13,148	113,92	105,056

РАСХОД СЫРЬЯ

С ы р ь е	% сухих веществ	На тонну готового изделия	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	810	808,785
Патока	75	141,5	106,12
Агар-агар	85	1,36	1,02
Виннокаменная кислота	98	3,06	2,996
Фруктовая эссенция	—	2,12	—
Краска растительная 10%	—	0,78	—
Итого	—	958,82	918,921
Влажность	—	—	12%

РАХАТ-ЛУКУМ ВАНИЛЬНЫЙ

Желе из уваренного сахаро-паточного сиропа с агар-агаром и крахмалом и разделанное в форме прямоугольных брусков, густо обсыпанных сахарной пудрой.

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		в натуре	в сухих веществах	
Сахарный песок	99,85	10,0	9,99	500,0
Маисовый крахмал	87,0	4,0	3,48	200,0
Кислота виннокаменная	98	0,02	0,02	1,0
Ванилин	—	0,002	—	0,1
Сахарная пудра на обсыпку	99,85	4,1	4,09	205,0
Итого	—	18,122	17,58	906,1
Влажность	—	—	—	16,5

По этой рецептуре изготавливается «Рахат-Лукум» с заменой ванилина фруктовой эссенцией.

«ХАЛВА-РУСТА»

Отваренный горох, дражированный в муке с сахарным сиропом. Поверхность шероховатая.

Наименование сырья	% сухих веществ	На загрузку		Расход сырья на тонну
		в натуре	в сухих веществах	
Сахарный песок	99,85	70,0	69,89	700,0
Мука 1-го сорта	85,00	23,0	19,55	230,0
Горох	—	8,0	6,96	103,2
Виннокаменная кислота	98,00	0,06	0,059	0,6
Итого	—	101,06	96,459	1010,6

«ГУШЕ-ФИЛЬ»

Наименование сырья	% сухих веществ	На загрузку		Расход сырья на тонну
		в натуре	в сухих веществах	
Сахарный песок	99,85	50,0	49,93	515,8
Мука 1-го сорта	85,0	40,0	34,0	412,6
Масло растительное	99,0	10,0	9,9	103,2
Лимонная кислота	98,0	0,05	0,049	0,5
Итого	—	100,05	93,879	1032,1
Влажность 8%	—	—	—	—
Выход	—	—	—	1000

«КУРУТА»

Сахарная помадка с примесью муки и дробленого урюкового ядра

Наименование сырья	% сухих веществ	На загрузку		Расход сырья на 1 т
		В натуре	В сухих веществах	
Сахарный песок	99,85	75,0	74,88	750,0
Мука 1-го сорта	85,0	10,0	8,5	100,0
Ядро урюковое	94,0	10,0	9,4	100,0
Итого	—	95,0	92,78	950,0
Влажность	—	—	—	12%
Выход	—	—	—	1000

«КУНЖУТНАЯ ХАЛВА»

Сбитый на белках сахаро-паточный сироп, смешанный с поджаренным кунжутным семенем. Сверху обсыпается кунжутом и разделяется в виде палочек.

В 1 кг содержится 31 штука.

Наименование сырья	% сухих веществ	Расходы сырья на загрузку		Расход сырья на 1 т готовой продукц.
		В натуре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	10	9,985	444,2
Патока	78	6	4,68	266,6
Обжаренное кунжутное семя в массу .	95	7	6,65	311,0
Обжаренное кунжутное семя на обсыпку	95	1	0,95	44,5
Белки	13	0,8	0,104	35,5
Ванилин	—	0,004	—	0,18
Сливочное масло для смазки стола . .	84,5	0,035	0,030	1,55
Итого	—	24,839	22,399	1103,53
Влажность	5,5%	—	—	—
Выход	—	22,28	—	1000

«ШЕРБЕТ МОЛОЧНЫЙ»

Конфеты, из молочной помадки с добавлением дробленного орехового ядра

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готового издел.
		В натуре	В сухих веществах	
Сахарный песок	99,85	10,0	9,98	591,8
Патока	78	0,6	0,47	35,5
Молоко свежее	12	10,0	1,2	591,8
Ореховое ядро (шпанское)	96	5,0	4,8	295,9
Ванилин	—	0,003	—	0,177
Итого	—	25,603	16,45	1515,177
Влажность	—	—	—	7,5%
Выход	—	16,89	—	—

«ХАЛВА САБУНИ»

Карамельная масса, вытянутая до соломки и смешанная с мукой и бараньим салом

Наименование сырья	% сухих веществ	На загрузку		Расход сырья на тонну
		В натуре	В сухих веществах	
Сахарный песок	99,85	73,0	72,89	745,3
Мука 1-го сорта	85,0	19,0	16,15	194,0
Сало баранье	99,0	9,0	8,91	91,9
Итого	—	101	97,95	1031,2
Влажность	—	—	—	5
Выход	—	—	—	1900

«РАХАТ-ЛУКУМ С ОРЕХАМИ»

Желе из уваренного с агар-агаром и крахмалом сахаро-паточного сиропа с добавлением 10% грецкого ореха. Разделано в виде кубиков и густо посыпано сахарной пудрой.

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 т готовой продукц.
		В натуре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	10,0	9,99	449,6
Маисовый крахмал	87,0	4,0	3,48	179,8
Кислота виннокаменная	98,0	0,02	0,02	0,9
Ванилин	—	0,002	—	0,09
Ядро грецкого ореха	96,0	1,64	1,57	73,7
Сахарная пудра	99,85	4,50	4,49	202,31
Итого	—	20,162	19,55	906,4
Влажность	—	—	—	16,5

«ПАШМАК»

Карамельная масса, вытянутая до соломки и смешанная с мукой и бараньим салом. Режется на куски разной формы.

Наименование сырья	% сухих веществ	На загрузку		Расход сырья на тонну готовой продукц.
		В натуре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	70,0	69,9	714
Мука 1-го сорта	85,00	25,0	21,2	255
Баранье сало	99,00	6,0	5,9	61,2
Итого	—	101,0	97,0	1030,2
Выход	—	1000,0	—	940,0

«А Л Ы»

Мармелад-пат, разделанный в форме половинок слив, начиненных ядрами миндаля. Сверху обсыпан сахарным песком.

В 1 кг. содержится 40—50 штук

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	% содерж. сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну гот. прод.
		В на- туре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	12,0	11,98	709,9
Патока	78	0,6	0,47	35,5
Пюре абрикосовое	10	7,0	0,7	414,1
Пюре яблочное	10	1,0	0,1	59,2
Миндаль	96	1,2	1,15	71,0
К-та лимонная	98	0,050	0,049	3,0
Эссенция абрикосовая	—	0,040	—	2,4
Сахар на обсыпку	99,85	1,2	1,19	71,0
Итого	—	23,09	15,639	1366,1
Влажность	—	—	—	12%
Выход	—	16,90	—	1000

«ЭРИК-КАХЫ»

Мармелад-пат, разделанный в виде пельменей с оболочкой, из мармеладной массы, начиненной ядрами миндаля. Обсыпан сахарной пудрой.

Количество штук в 1 кг 75—78.

Наименование сырья	% содержа- ние су- хих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на одну тонну гот. прод.
		В на- туре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	16,0	15,98	727,6
Патока	78,0	1,4	1,092	63,7
Абрикосовое пюре	10,0	7,0	0,7	318,3
Яблочное »	10,0	3,0	0,3	136,4
Эссенция абрикосовая	—	0,02	—	0,9
Лимонная кислота	98,0	0,02	0,02	0,9
Миндаль	96,0	1,5	1,44	68,2
Сахарная пудра на обсыпку	89,85	0,8	0,8	36,4
Итого	—	29,74	20,332	1352,4
Влажность	—	—	—	12%
Выход	—	22,85	—	1000,0

«ШАКЕР-ХАЛВАСИ»

Восточная сладость, приготовленная из моркови и орехов.

В продажу выпускается в брусках.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	297,10
Патока	78	6,5	5,07	193,1
Грецкий орех	96	10,0	9,6	297,1
Морковь очищенная	14	26,0	3,64	772,5
Эссенция фруктовая	—	0,08	—	2,4
Вафли листовые	97	0,78	0,757	23,2
Итого сырья	—	53,36	29,052	1585,4
Влажность готовых изделий	18%	—	—	—
Выход	—	33,65	—	1000

«ШАКЕР-НОХУТ»

Мармелад-пат, разделанный в форме клубники и обсыпанный сахарным песком. К-во штук в 1 кг 130—140.

Наименование сырья	Содержания сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну
		В натуре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	12,0	11,98	751,4
Патока	78	0,6	0,47	37,6
Сахарный песок на обсыпку	99,85	1,5	1,497	93,9
Пюре абрикосовое	10	7,0	0,7	438,3
Пюре яблочное	10	1,0	0,1	62,6
Кислота лимонная	98	0,05	0,049	3,1
Эссенция абрикосовая	—	0,04	—	2,5
Итого	—	22,19	14,796	1389,4
Влажность	—	—	—	12%
Выход	—	15,97	—	1000,0

«БАДАМ-НОХУТ»

Мармелад-пат, разделанный в форме клубники и обкатанный в мелко-порубленной массе миндаля.

1 кг содержит 100—105 шт.

Наименование сырья	% су- хих ве- ществ	Рецептура на загрузку		Расход на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	12	11,98	674,8
Патока	78	0,6	0,47	33,7
Пюре абрикосовое	10	7,0	0,7	393,7
» яблочное	10	1,0	0,1	56,2
Миндаль на обкатку	96	3,5	3,36	196,8
Кислота лимонная	98	0,05	0,049	2,8
Эссенция абрикосовая	—	0,04	—	2,2
Итого	—	24,19	16,659	1360,2
Влажность	—	—	—	11%
Выход	—	17,78	—	—

«ДАТЛЫ»

Сливочная помада, разделанная в виде шариков, отделанных карамель-ной крошкой

Наименование сырья	На варку помады	На варку карамел. массы	На смазку стола	Всего
Сахарный песок	10	1,5	—	11,5
Молоко цельное	10	—	—	10,0
Патока	0,5	0,5	—	1,0
Сливочное масло	1,0	—	0,04	1,04
Ванилин	0,003	—	—	0,003
Итого	21,503	2,0	0,04	23,543
Влажность	10%	1,8%	—	9,0
Выход	13	1,2	—	14,9

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В натуре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	11,5	11,48	768,4
Молоко цельное	12	10,0	1,2	668,1
Патока	78	1,0	0,78	66,8
Сливочное масло	84,5	1,04	0,88	69,5
Ванилин	—	0,03	—	—
Итого	—	23,543	14,34	1572,8
Влажность	—	14,9	—	9%
Выход	—	—	—	—

«ЗАЛИВНОЙ МИНДАЛЬ»

Конфета, состоящая из целого очищенного миндаля и сливочной помады, заглазированных карамельной массой.

В кг содержится 50—55 штук

Наименование сырья	В варку помады	В начинку	В карамельную массу	На смазку стола	Итого сырья
Сахарный песок	38,0	—	16,5	—	54,5
Молоко	38,0	—	—	—	38,0
Сливочное масло	3,8	—	—	0,25	4,05
Патока	3,8	—	5,1	—	8,9
Ванилин	0,015	—	—	—	0,015
Миндаль	—	10,0	—	—	10,0
Итого	83,615	10,0	21,6	0,25	115,465
Влажность	—	—	—	—	7,5%
Выход	—	—	—	—	81,06

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% со- держан. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	54,5	54,4	672,3
Молоко	12,0	38,0	4,6	468,8
Сливочное масло	84,5	4,05	3,42	49,9
Патока	78	8,9	6,9	109,8
Ванилин	—	0,015	—	0,185
Миндаль	96	10,0	9,6	123,3
Итого	—	115,465	78,92	1424,285
Влажность	7,5	—	—	—
Выход	—	—	81,06	—

«ОЙЛА СОЮЗНАЯ»

Взбитый на белках сахаро-паточный сироп, разделанный в виде прямо-
угольных брусков, украшенных черносливом и цукатами.

Наименование сырья	На варку	На раз- делку	На отделку	Всего
Сахарный песок	66,5	—	—	66,5
Патока	33	—	—	33
Белки яичные	3,5	—	—	3,5
Изюм	—	—	1	1
Мука высшего сорта	—	2	—	2
Кармин	0,002	—	—	0,002
Сафлор	0,002	—	—	0,002
Лимонная эссенция	0,2	—	—	0,2
Чернослив	—	—	3	3
Цукаты	—	—	3	3
Итого	103,204	2	7	112,204
Влажность	—	—	—	8%
Выход	—	—	—	102,1

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья на порцию		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В натуре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	66,5	66,4	644,3
Патока	78	33	25,74	319,7
Белки яичные	13	3,5	0,45	33,9
Изюм	80	1	0,8	9,7
Мука высшего сорта	85	2	1,7	19,4
Кармин	—	0,002	—	0,02
Сафлор	—	0,002	—	0,02
Лимонная эссенция	—	0,2	—	1,9
Чернослив	80	3	2,4	29,1
Цукаты	82	3	2,46	29,1
Итого	—	112,204	99,95	1087,1
Влажность 8%	—	—	—	—
Выход	—	102,1	—	1000

«КЫРМАБАДАМ»

Наименование сырья	% сухого вещества	На загрузку		Расход сырья на 1 т
		В натуре	В сухих веществ.	
Мука рисовая	85,0	12,5	10,63	84,3
Сахарный песок	99,85	100	99,85	674,2
Ореховое ядро	94,00	42,1	39,57	283,8
Яйца	27,00	5	1,35	33,7
Лимонная кислота	98,00	0,16	0,16	1,1
Итого	—	159,76	151,56	1077,1
Выход	—	—	—	1000
Влажность	—	—	—	—

«НУГА ФРУКТОВАЯ С АРАХИСОМ»

Конфеты прямоугольной формы. Состоят из кураги сваренной с сахаром с добавлением арахиса. Конфеты обсыпаны сахаром.

1 кг содержит 40—45 штук

Наименование сырья	% содерж. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В на- туре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	24,0	23,96	376,2
Курага	80	24,0	19,2	376,2
Арахис жареный	96	18	17,28	282,1
Лимонная эссенция	—	0,08	—	1,25
Итого	—	66,08	60,44	1 035,75
Влажность	—	—	—	10,0%
Выход	—	63,80	—	—

«ТУРЕЦКАЯ ОЙЛА»

Восточная сладость, приготовленная из абрикосового и яблочного пюре уваренного с сахаром с добавлением грецких орехов. Разделана брусками, сверху украшенными миндалем.

В продажу выпускается весовым

Наименование сырья	Содер- жание сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В на- туре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	12,0	11,98	585,0
Патока	78	0,6	0,46	29,3
Абрикосовое пюре	10	7,0	0,7	341,3
Яблочное пюре	10	1,0	0,1	48,8
Лимонная кислота	—	0,05	—	2,4
Эссенция	—	0,040	—	2,0
Грецкий орех	96	4,5	4,32	219,4
Миндаль на отделку	96	1,5	1,44	73,1
Итого	—	26,69	19,0	1 301,3
Влажность	—	—	—	12%
Выход	—	20,51	—	—

По этой же рецептуре изготавливается и абрикосовая ойла.

«ЛИМОННАЯ НУГА»

Восточная сладость в виде конфет продолговатой формы. Состоит из сахаро-паточного сиропа взбитого на белках с добавлением орехов, сухих фруктов и ароматических веществ.

В 1 кг содержится 60—66 шт.

Наименование сырья	% содерж. сухих веществ.	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В на- туре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	12,0	11,982	554,7
Патока	78,0	6,0	4,68	277,3
Белки (яичные)	15,0	0,7	0,105	32,4
Курага или изюм	80,0	1,5	1,2	69,3
Миндаль	96,0	2,0	1,92	92,4
Мука высшего сорта на разделку	85,0	1,0	0,85	46,2
Лимонное масло	—	0,008	—	0,35
Сафлор	—	0,005	—	0,2
Итого	—	23,213	20,737	1 072,85
Влажность	—	—	—	9%
Выход	—	21,63	—	1 000

«МАНДАРИНОВАЯ НУГА»

Восточная сладость в виде конфет продолговатой формы. Состоит из сахаро-паточного сиропа взбитого на белках, с добавлением орехов, сухих фруктов и эссенции.

Количество штук в 1 кг 60—66

Наименование сырья	% содерж. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В на- туре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	12,0	11,982	554,7
Патока	78,0	6,0	4,68	277,3
Белки (яичные)	15,0	0,7	0,105	32,4
Курага или изюм	80,0	1,5	1,2	69,3
Миндаль	96,0	2,0	1,92	92,4
Мандарин. эссенция	—	0,05	—	2,3
Кармин разведен	—	0,005	—	0,2
Мука пшеничная высшего сорта	85,0	1,0	0,85	46,2
Итого	—	23,255	20,737	1 074,8
Влажность	—	—	—	9%
Выход	—	21,63	—	1 000

«ИЗЮМОВАЯ ОЙЛА»

Восточная сладость из изюма, сваренного с сахаром, с добавлением абрикосовой косточки. Разделана в виде брусков, отделанных грецкими орехами и миндалем.

В продажу выпускается весовой

Наименование сырья	% содерж. сухих вещ.	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В на- туре	В сухих вещ.	
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	411,2
Патока	78	1,0	0,78	41,1
Миндаль на отделку	96	0,6	0,58	24,7
Изюм в массу	80	10,0	8,0	411,2
Абрикосовая косточка	96	3,5	3,36	143,9
Лимонная кислота	98	0,050	0,049	2,1
Грецкий орех на отделку	96	0,3	0,288	12,3
Итого	—	25,450	23,042	1 046,5
Влажность гот. изделий	—	—	—	10%
Выход	—	24,32	—	—

«НУГА ИЗЮМОВАЯ»

Восточные сладости в виде конфет продолговатой прямоугольной формы. Состоит из рубленой кураги и чищенного изюма, сваренных с сахаром и посыпанных сахаром при резке. Продается на вес.

1 кг содержит 40—45 шт. незавернутых конфет

Сырье	% сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на готовые изделия
		В на- туре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	24,0	23,96	390,48
Курага	80	25,0	20,0	406,75
Изюм	80	8,1	6,48	131,78
Лимонная эссенция	—	0,08	—	1,3
Сахарный песок на обсыпку	99,85	6,5	6,49	105,75
Итого	—	63,68	56,93	1 036,06
Влажность	—	—	—	12%

Примечание. Курага перед употреблением перебирается и рубится, изюм перебирается.

«НУГА ИЗЮМОВАЯ С ОРЕХАМИ»

Восточные сладости в виде конфет продолговатой прямоугольной формы. Состоят из рубленой кураги и чищенного изюма, сваренных с сахаром с добавлением ядра грецкого ореха. Поверхность обсыпана сахарным песком.

1 кг содержит 40—45 шт. незавернутых конфет

С ы р ь е	% сухих веществ	Расход на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В натуре	В сухих вещ.	
Сахарный песок	99,85	24,0	23,96	304,8
Курага	80	25,4	20,32	322,58
Изюм	80	8,1	6,48	102,87
Ядро грецкого ореха	96	16,8	16,1	213,36
Лимонная эссенция	—	0,08	—	1,02
Сахарный песок на обсыпку	99,85	6,5	6,49	82,55
Итого	—	80,88	73,35	1 027,18
Влажность	—	—	—	11,5%
Выход	—	78,72	—	1 000

1. По этой же рецептуре изготавливается фруктовая нуга с миндалем, с соответствующей заменой грецкого ореха миндалем.
2. Изюм и грецкий орех перебираются, курага перебирается и рубится,

«СОРЕЙ-БУРМА»

Трубочки из теста с начинкой из перемолотого ядра грецкого ореха, залитые сахарным сиропом.

Наименование изделий	На тесто	На начинку	На сироп	На смазку	Итого
Мука высшего сорта	10,0	—	—	—	10,0
Соль	0,1	—	—	—	0,1
Сливочное масло	—	—	—	2,8	2,8
Ядро грецкого ореха	—	4,0	—	—	4,0
Сахарный песок	—	—	8,0	—	8,0
Всего	10,1	4,0	8,0	2,8	24,9

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% сухих вещ.	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих вещ.	
Мука высшего сорта	85,0	10,0	8,50	420,0
Соль	98	0,1	0,098	4,2
Сливочное масло	84,5	2,8	2,37	117,5
Ядро грецкого ореха	96	4,0	3,84	168,0
Сахарный песок	99,85	8,0	7,99	336,0
Итого	—	24,9	22,798	1 045,7
Влажность	—	—	—	10%
Выход	—	23,80	—	—

«КОЛБАСКА ФРУКТОВАЯ ПЕРСИДСКАЯ»

Незавернутая конфета, сваренная из изюма, сахара с добавлением орехов. Форма круглая—колбаски. Поверхность осыпана сахарной пудрой.

Наименование сырья	% сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну
		В натуре	В сухих вещ.	
Сахар	99,85	2,6	2,596	264,5
Патока	78	1,6	1,248	162,7
Ядро грецкое	94	1,8	1,692	183,1
Лимонная кислота	98	0,015	0,014	1,5
Сахарная пудра	99,85	0,3	0,299	30,5
Эссенция фруктовая	—	0,015	—	1,5
Изюм	80	4,2	3,360	427,2
Итого	—	10,53	9,210	1 071,0
Влажность	—	—	—	11,0
Выход	89	10,0	—	1 000

«ПЕРСИДСКИЙ РУЛЕТ»

Рулет из чередующихся слоев помадной и мармеладной конфетных масс, обкатанный в рубленном миндале.

Наименование сырья	На варку помады	На варку абрикос мармелад	На отделку	Всего
Сахарный песок	10	8,5	—	18,5
Патока	1	1,5	—	2,5
Абрикосовое пюре	—	4,8	—	4,8
Яблочное пюре	—	2,4	—	2,4
Эссенция ромовая	0,005	0,005	—	0,01
Кислота виннокамен.	0,012	0,008	—	0,02
Миндаль	—	—	2	2
Всего	11,017	17,213	2	30,230
Влажность	9%	14%	4%	11%
Выход	12,24	11,47	1,0	24,61

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	Содерж. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 т готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	18,5	18,47	751,5
Патока	78	2,5	1,95	101,6
Абрикосовое пюре	10	4,8	0,48	195,0
Яблочное пюре	10	2,4	0,24	97,5
Эссенция ромовая	—	0,01	—	0,41
Кислота, виннокаменная	—	0,02	—	0,81
Миндаль	96	2	1,92	81,2
Итого	—	30,230	23,06	1228,02
Влажность	11%	—	—	—
Выход	—	24,61	—	—

«СЛИВОЧНОЕ ПОЛЕНО»

Изделие из молочной помады с ядром шпанского ореха, разделанное в виде полена
Продается на вес.

Наименование сырья	% содерж. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В на- туре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	79,0	78,88	615,3
Патока	78	4,5	3,51	35,0
Молоко свежее	12	79,0	9,48	615,3
Масло сливочное	84,5	16,5	13,94	128,5
Шпанское ядро	96	20,0	19,20	155,8
Итого	—	199,0	125,01	1549,9
Влажность %	—	—	—	7,5

«КОЛБАСКА СЛИВОЧНАЯ»

Незавернутая молочная конфета, типа тиражного ириса с орехами. Форма круглая—колбаски.

Цвет коричневый.

1 кг содержит 60—62 шт.

Наименование сырья	% сухих веществ	В заправку		Расход сырья на 1 т
		В на- туре	В сухих веществ.	
Сахар	99,85	10	9,985	500,0
Патока	78	3,9	3,042	195,0
Ядро ореховое	94	5,1	4,794	255,0
Молоко	12	12,85	1,542	642,5
Масло сливочное	84,5	0,06	0,051	30,0
Ванилин	—	0,008	—	0,4
Итого	—	31,918	19,414	1622,9
Влажность	—	—	—	7,8%
Выход	—	20	—	1000

«ЧУЧ-ХЕЛА» (сахарная)

Восточная сладость из грецких орехов покрытых оболочкой из желейной массы и разделанная в форме колбасок диаметром 35—40 мм.

Вес 1 штуки—0,3 кг

Наименование сырья	На желе	На начинку	На обсыпку	Всего
Сахарный песок	10,0	—	—	10,0
Агар-Агар	0,18	—	—	0,18
Патока	4,0	—	—	4,0
Маисовый крахмал	1,8	—	—	1,8
Ромовая эссенция	0,03	—	—	0,03
Грецкий орех	—	4	—	4
Сахарная пудра	—	—	1,1	1,1
Мука высшего сорта	—	—	1	1
Ванилин	0,005	—	—	0,005
Итого	16,015	4	2,1	22,115
Влажность	—	—	—	14,1%
Выход	—	—	—	22,73

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	Содерж. сухих веществ	Расход на загрузку		Расход на 1 т готовой продукции
		В натуре	В сухих веществах.	
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	439,9
Агар-Агар	85	0,18	0,153	7,9
Патока	78	4,0	3,1	176,0
Маисовый крахмал	85	1,8	1,53	79,2
Ромовая эссенция	—	0,03	—	1,3
Грецкий орех	96	4,0	3,84	176,0
Сахарная пудра	99,8	1,1	1,097	48,4
Мука высшего сорта	85	1,0	0,85	44,0
Ванилин	—	0,005	—	0,22
Итого	—	22,115	20,555	972,92
Влажность	—	—	—	14,1%
Выход	—	22,73	—	1000

«ЧУЧ-ХЕЛА» (фруктовая)

Восточная сладость из грецких орехов покрытых оболочкой из фруктово-мarmеладной массы и разделанная в форме колбасок диаметром 35—40 мм.

Вес 1 шт. около 300 гр.

Наименование сырья	На фрукто-вую массу	На на-чинку	На обсыпку	Всего
Сахарный песок	10	—	—	10,0
Патока	2,5	—	—	2,5
Яблочное тесто	4,5	—	—	4,5
Абрикосовое тесто	3,4	—	—	3,4
Лимонная кислота	0,01	—	—	0,01
Грецкий орех	—	4,0	—	4,0
Сахарная пудра	—	—	1,1	1,1
Мука высшего сорта	—	—	1,0	1,0
Итого	20,41	4,0	2,1	26,51
Влажность	—	—	—	14%
Выход	—	—	—	20,56

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 т готовых изделий
		В на-туре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	486,4
Патока	78	2,5	1,950	121,6
Яблочное пюре	10	4,5	0,45	218,9
Абрикосовое пюре	10	3,4	0,34	165,4
Лимонная кислота	98	0,01	0,098	0,49
Грецкий орех	96	4,0	3,84	194,5
Сахарная пудра	99,85	1,1	1,1	53,5
Мука высшего сорта	85	1,0	0,85	48,6
Итого	—	26,51	18,613	1289,39
Влажность	—	—	—	14%
Выход	—	20,56	—	—

«ОРЕХ ГРЕЦКИЙ ОБЛИВНОЙ»

Конфета состоящая из двух половинок ядра грецкого ореха, склеенных марципаном и заглазированных карамельной массой.

1 кг содержит 45—50 штук

Наименование сырья	На помаду	На марципан	На корпус	На карамельную массу	На смазку стола	Итого
Сахарный песок	12,5	16,0	—	23,9	—	52,4
Патока	0,6	4,0	—	8,4	—	13,0
Молоко	19,5	—	—	—	—	19,5
Сливочное масло	1,4	—	—	—	0,4	1,8
Грецкий орех	—	—	30,0	—	—	30,0
Ванилин	0,004	—	—	—	—	0,004
Миндаль	—	8,5	—	—	—	8,5
Эссенция миндальная	—	0,08	—	—	—	0,08
Спирт	—	0,3	—	—	—	0,3
Итого	34,004	28,88	30,0	32,3	0,4	125,584

РАСХОД СЫРЬЯ НА ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	%	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществах	
Сахарный песок	99,85	52,4	52,32	502,0
Патока	78,0	13,0	10,14	124,5
Молоко	12,0	19,5	2,34	186,8
Сливочное масло	84,5	1,8	1,52	17,2
Грецкий орех	96,0	30,0	28,80	287,4
Ванилин	—	0,004	—	0,04
Миндаль	96,0	8,5	8,16	81,4
Эссенция миндальная	—	0,08	—	0,76
Спирт	—	0,3	—	2,80
Итого	—	125,584	103,28	1202,9
Влажность	—	—	—	6%

«ОЙЛА ИНЖИРОВАЯ»

Восточная сладость из инжира и абрикосовой косточки, уваренных с сахаром и патокой. Разделана на бруски украшенные грецкими орехами и миндалем.

Наименование сырья	% содерж. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 т готовых изделий
		В на- туре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	410,0
Патока	78,0	1,5	1,17	61,5
Миндаль на отделку	96,0	0,6	0,57	24,6
Инжир	80,0	10,0	8,0	410,0
Абрикосовая косточка	96,0	3,5	3,36	143,5
Грецкий орех на отделку	96,0	0,3	0,28	12,3
Лимонная кислота	—	0,050	—	2,05
Итого сырья	—	25,95	23,365	1 063,95
Влажность гот. изд.	—	—	—	9%
Выход	—	24,39	—	1000

«ИЗЮМИНКИ С ОРЕХАМИ»

Фруктовая масса, сваренная из рубленого изюма и сахара с добавлением орехового ядра. Форма прямоугольная. Поверхность обсыпана сахарным песком.

1 кг содержит 56—60 шт.

Наименование сырья	% сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 т
		В на- туре	В сухих веществ.	
Сахар	99,85	5	4,992	200,0
Патока	78	2,5	1,950	100,0
Ядро орехового	94	5	4,7	200,0
Изюм	80	12,5	10	500,0
Кислота лимонная	98	0,062	0,061	2,5
Пюре абрикосовое	12	5	0,60	200,0
Эссенция фруктовая	—	0,025	—	1,0
Итого	—	30,087	22,303	1203,5
Влажность	—	—	—	15,2
Выход	—	35,0	—	—

«ДАЙМА-ОЙЛА»

Восточная сладость из сбитой на белках сахаро-паточной массы с орехами, переслоенной начинкой из грецких орехов.

Наименование сырья	% содерж. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 т готовой продукц.
		В на- туре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	10	9,985	534,5
Патока	78	5	3,9	267,2
Грецкий орех в массу	6	3	2,88	160,3
Грецкий орех в начинку	5	2	1,92	106,9
Белки	15	0,75	0,113	40,1
Сливочное масло на подмазку стола	84,5	0,03	0,025	1,6
Ванилин	—	0,003	—	0,16
Итого	—	20,783	18,823	1 110,76
Влажность	—	—	—	4,5%
Выход	—	18,81	—	—

«ОБЛИВНОЙ ИНЖИР»

Конфета из инжира начиненного ядром грецкого ореха и заглазированного карамельной массой.

1 кг содержит 50—55 шт.

Наименование сырья	% содерж. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 т готовых изделий
		В на- туре	В сухих веществ.	
Сахарный песок	99,85	3,3	3,295	253,3
Патока	78,0	1,4	1,092	107,5
Грецкий орех	96,0	4,32	4,147	331,6
Инжир	80,0	5,0	4,0	383,8
Сливочное масло	84,5	0,01	0,008	0,8
Итого	—	14,0	12,542	1077,0
Влажность	—	—	—	8,6%
Выход	—	—	—	1000

«ЧЕРНОСЛИВ ЗАЛИВНОЙ»

Конфета из чернослива освобожденного от косточки, начиненного ядром грецкого ореха и заглазированного карамельной массой.

В 1 кг содержится 50—55 штук.

Наименование сырья	Корпус	Карам. масса	Смазка	Итого
Чернослив без косточки	5	—	—	5,0
Грецкий орех	2,1	—	—	2,1
Сахарный песок	—	2,82	—	2,82
Патока	—	0,88	—	0,88
Сливочное масло	—	—	0,01	0,01
Итого	7,1	3,70	0,01	10,81
Влажность	—	—	—	10%
Выход	—	—	—	9,61

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВ. ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% сод. сухих. веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		в натуре	в сухих. веществ.	
Чернослив без косточки	72	5,0	3,6	520
Грецкий орех	96	2,1	2,0	218,4
Сахарный песок	99,85	2,82	2,81	293,3
Патока	78	0,88	0,69	91,5
Сливочное масло	84,5	0,01	0,008	1,04
Итого	—	10,81	9,108	1 124,24
Влажность	—	—	—	10%
Выход	—	9,61	—	1 000

«МИАМПУР»

Восточная сладость из инжира, начиненного ядром грецкого ореха.

В 1 кг содержится 32—36 штук.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		в натуре	в сухих веществ.	
Инжир	80	10,0	8,0	540,7
Грецкий орех	96	8,7	8,352	470,4
Итого	—	18,7	16,352	1 011,1
Влажность	16%	—	—	—
Выход	—	18,49	—	1 000

«КАВКАЗСКИЙ ДОМАШНИЙ ХЛЕБ»

Круглые лепешки из сдобного дрожжевого теста, из муки высшего сорта.

Вес 1 штуки 270—280 г

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		в натуре	в сухих веществ.	
Мука пшеничная высшего сорта . .	85	10	8,500	591,4
Сахарная пудра	99,5	3	2,985	177,4
Масло сливочное	84,5	2,4	2,028	141,9
Яйца в тесто	27	0,8	0,216	47,3
» на смазку	27	0,4	0,108	23,7
Соль	98	0,06	0,059	3,5
Дрожжи	25	0,3	0,075	17,7
Молоко цельное	12	2,0	0,24	118,3
Водка	—	0,2	—	11,8
Шафран сухой	100	0,001	0,001	0,6
Итого	—	19,161	14,212	1 133,6
Влажность	—	—	—	21%
Выход	—	17,09	—	1 000

«ПЕШМЕК»

Наименование сырья	% сухих веществ	На загрузку		Расход сырья на 1 тонну
		в натуре	в сухих веществах	
Сахарный песок	99,85	36	35,95	360,0
Мука рисовая	85	70	59,50	700,0
Масло животное	85	4,5	3,83	45,0
Лимонная кислота	98	0,15	0,15	1,5
Итого	—	110,65	99,43	1 106,5

«ЛОКМА»

Наименование сырья	% сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		в натуре	в сухих веществах	
Мука высшего сорта	85	10,0	8,5	511,8
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	511,8
Масло животное	84,5	1,0	0,845	51,2
Итого	—	21,0	19,33	1 074,8
Влажность	—	—	—	7%
Выход	—	19,53	—	1 000

«ПАКАЧ АРМЯНСКИЙ»

Круглые плоские лепешки из сдобного дрожжевого теста, посыпанные по краям маком.

Вес единицы изделия—360—370 грамм.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		в натуре	в сухих веществах	
Мука пшеничная высшего сорта . . .	85	9,5	8,075	726,0
Сливочное масло	84,5	1,0	0,845	76,4
Яйца в тесто	27	0,3	0,081	22,9
Яйца на смазку	27	0,3	0,081	22,9
Дрожжи прессованные	25	0,08	0,020	6,1
Сахарный песок	99,85	3,0	2,996	229,3
Соль	98	0,08	0,078	6,1
Мак на отделку	95	0,15	0,143	11,5
Итого	—	14,41	12,319	1 101,2
Влажность	—	—	—	11,5%
Выход	—	13,03	—	1 000

«ЛЕВЮС»

Сахарная помадка взбитая на белках, разделанная на ромбовидные конфетки, украшенные миндалем.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		в натуре	в сухих веществах	
Сахарный песок	99,85	9,41	9,396	955,4
Белки (яичные)	13,0	0,58	0,075	58,9
Уксусн. эссенция	—	0,006	—	0,6
Фруктовая эссенция	—	0,01	—	1,0
Миндаль	96	0,07	0,067	7,0
Итого	—	10,076	9,538	1 022,9
Влажность	—	—	—	9,5%

«КЯТА АЙСОРСКАЯ»

Круглые лепешки из сдобного дрожжевого теста с жирно-мучнистой начинкой.

Вес 1 шт. — 0,4 кг

Наименование сырья	На опару	На тесто	На начинку	На под- сыпку	На смазка	Итого
Мука 1 сорта	3,4	10,0	7,3	1,3	—	22,0
Дрожжи	0,15	—	—	—	—	0,15
Сахарный песок	—	6,0	—	—	—	6,0
Яйца	—	0,8	—	—	—	0,8
Молоко	—	4,7	—	—	—	4,7
Сливочн. масло	—	2,0	3,4	—	0,6	6,0
Соль	—	0,02	—	—	—	0,02
Ванилин	—	—	0,01	—	—	0,01
Сахарн. пудра	—	1,0	—	—	—	1,0
Итого	3,55	24,52	10,71	1,3	0,6	40,68
Влажность	—	—	—	—	—	16%

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТН ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% содер- жания сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ	
Мука 1 сорта	85,0	22,0	18,7	626,56
Дрожжи	25	0,15	0,04	4,27
Сахарн. песок	99,85	6,0	5,99	170,88
Яйца	27,0	0,8	0,02	22,78
Молоко	12,0	4,7	0,56	133,86
Сливочн. масло	84,5	6,0	5,07	170,88
Соль	98	0,02	0,02	0,57
Ванилин	—	0,01	—	0,28
Сахарная пудра	99,5	1,0	0,99	28,48
Итого	—	40,68	31,39	1158,56
Влажность	—	—	—	16%

«ГРЕЧЕСКАЯ ПАХЛАВА»

Изделие, из нескольких слоев тонко раскатанного с ореховой начинкой теста и разделанное в виде треугольников и трубочек.
Количество штук в 1 кг—15—17

Наименование сырья	На замес	В начинку	На сироп	Всего
Мука В. сорта	10	—	—	10,0
Растительное масло	0,2	—	—	0,2
Патока	0,2	—	—	0,2
Соль	0,2	—	—	0,2
Водка	0,1	—	—	0,1
Топленое масло	0,8	—	—	0,8
Грецкие орехи	—	3	—	3,0
Сахарный песок	—	—	3,5	3,5
Мед	—	—	1	1,0
Итого	11,5	3,0	4,5	19,0

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТН ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Мука В сорта	85	10,0	8,5	537,5
Растительное масло	99	0,2	0,198	10,7
Патока	78	0,2	0,156	10,7
Соль	98	0,2	0,196	10,7
Водка	—	0,1	—	5,4
Масло топленое	99	0,8	0,792	43,0
Ядро грецкого ореха	96	3,0	2,88	161,3
Сахарный песок	99,85	3,5	3,50	188,1
Мед	80	1,0	0,8	53,7
Итого	—	19,0	17,022	1021,1
Влажность 14%	—	—	—	—

«ПАХЛАВА СЛОЕНАЯ»

Слойка из дрожжевого теста с миндальной начинкой, пропитанная маслом и медом. Ароматизируется кардамоном. Поверхность отделывается яичным желтком.

Наименование сырья	На замес теста	На начинку	На смазку листов	На заливку	На отделку	На прослойку	Итого
Мука высшего сорта	17	—	—	—	—	—	17,0
Дрожжи	0,05	—	—	—	—	—	0,05
Ядро шпанское	—	6,0	—	—	—	—	6,0
Сахарный песок	—	6,0	—	—	—	—	6,0
Кардамон	—	0,06	—	—	—	—	0,06
Мед	—	—	—	3,0	—	—	3,0
Масло топленое	—	—	0,25	2,0	—	3,5	5,75
Яичный желток	—	—	—	—	1,0	—	1,0
Всего	17,65	12,06	0,25	5,0	1,0	3,5	38,86

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ	
Мука высшего сорта	85	17,0	14,45	464,6
Дрожжи	25	0,05	0,013	1,4
Ядро шпанского ореха	94	6,0	5,64	164,0
Сахар песок	99,85	6,0	5,99	164,0
Кардамон	100	0,06	0,06	1,6
Мед	80	3,0	2,40	82,0
Масло топленое	99	5,75	5,69	157,2
Яичный желток	40	1,0	0,40	27,3
Итого	—	38,86	34,643	1062,1
Влажность	—	—	—	11%

«ПАХЛАВА СДОБНАЯ»

Изделие из тонко раскатанного сдобного дрожжевого теста с ореховой начинкой, пропитанное медом и маслом.

В качестве ароматизатора в начинку дается кардамон. Поверхность пахлавывы отделяется яичным желтком.

Наименование сырья	На замес теста	На начинку	На смазку листов	На заливку	На отделку	Итого
Мука В/сорта	15,5	—	—	—	—	15,5
Масло топленое	3,5	—	0,25	2,2	—	5,95
Яйца	1,5	—	—	—	—	1,5
Дрожжи	0,1	—	—	—	—	0,1
Ядро шпанского ореха	—	10,0	—	—	—	10,0
Сахарный песок	—	10,0	—	—	—	10,0
Кардамон	—	0,15	—	—	—	0,15
Мед	—	—	—	3,5	—	3,5
Яичный желток	—	—	—	—	1,0	1,0
Всего	20,6	20,15	0,25	5,7	1,0	47,7

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТН ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В натуре	В сухих веществ.	
Мука пшеничная высшего сорта	85	15,5	13,175	343,5
Масло русское	99	5,95	5,890	131,8
Яйца	27	1,5	0,405	33,2
Дрожжи	25	0,1	0,025	2,2
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	221,6
Орех	94	10,0	9,400	221,6
Кардамон	100	0,15	0,150	3,3
Мед	80	3,5	2,800	77,6
Яичный желток	40	1,0	0,400	22,2
Итого	—	47,7	42,230	1057,0
Влажность	—	—	—	12%
Выход	—	45,11	—	1000

«ПАХЛАВА ТАТАРСКАЯ»

Слойка с начинкой из миндаля, сахара и крошки.

Поверхность пахлавы отделяется массой из миндаля, сахара и белков. Форму имеет четырехугольную.

Наименование сырья	В тесто	В начинку	В отделку	На прослойку теста	На сироп	Итого
Мука высшего сорта	10	—	—	—	—	10
Яйца	0,8	—	—	—	—	0,8
Соль	0,06	—	—	—	—	0,06
Уксусная эссенция	0,002	—	—	—	—	0,002
Масло сливочное	—	—	—	3,0	—	3,0
Сахарный песок	—	1,5	1,0	—	5,3	7,8
Мед	—	—	—	—	1,0	1,0
Миндаль	—	2,0	1,0	—	—	3,0
Крошка мучнистых изделий	—	1,4	—	—	—	1,4
Белки	—	—	0,2	—	—	0,2
Всего	10,862	4,9	2,2	3,0	6,3	27,262

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Мука пшеничная высших сортов	85	10,0	8,5	375,7
Сахарный песок	99,85	7,8	7,788	293,1
Масло сливочное	84,5	3,0	2,535	112,7
Белки	15,0	0,2	0,03	7,5
Яйца	27	0,8	0,22	30,0
Соль	98	0,06	0,059	2,3
Мед	80	1,0	0,8	37,6
Миндаль	96	3,0	2,88	112,7
Уксусная эссенция	—	0,002	—	0,08
Крошка мучнистых изделий	90	1,4	1,26	52,6
Итого	—	27,262	24,072	1024,28
Влажность	—	—	—	15%
Выход	—	26,62	—	1000

«ПАХЛАВА ТУРЕЦКАЯ»

Мучнистое изделие из тонко раскатанного слоёного дрожжевого теста с начинкой из миндаля, сахара и корицы, залитое сиропом.

Наименование сырья	На тесто	На начинку	На смазку	На сироп	Итого
Мука высшего сорта	10,0	—	—	—	10,0
Яйца	0,24	—	0,36	—	0,6
Дрожжи	0,1	—	—	—	0,1
Соль	0,1	—	—	—	0,1
Сливочное масло	—	—	1,4	—	1,4
Миндаль	—	6	—	—	6,0
Сахарный песок	—	6	—	7	13,0
Мед	—	—	—	1,5	1,5
Корица	—	0,1	—	—	0,1
Всего	10,44	12,1	1,76	8,5	32,80

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В натуре	В сухих веществ.	
Мука В. сорта	85	10	8,5	297,9
Яйца	25	0,6	0,15	17,9
Дрожжи	25	0,1	0,025	3,0
Соль	98	0,1	0,098	3,0
Сливочное масло	84,5	1,4	1,18	41,7
Миндаль	96	6,0	5,76	178,8
Сахарный песок	99,85	13,0	12,98	387,3
Мед	80	1,5	1,2	44,7
Корица	100	0,1	0,1	3,0
Итого	—	32,80	29,993	977 3
Влажность	—	—	—	16%
Выход	—	33,56	—	—

«ПАХЛАВА МАКЕДОНСКАЯ»

Изделие из прослоенного теста, завернутое с слоями повидло и начинки из миндаля и залитое сахаро-медовым сиропом.

Наименование сырья	В тесто	В на- чинку	На про- слойку и смазку	На сироп	Итого
Мука высш. сорта	10,0	—	—	—	10,0
Дрожжи	0,1	—	—	—	0,1
Молоко цельное	5,0	—	—	—	5,0
Соль	0,1	—	—	—	0,1
Яйцо	—	—	0,7	—	0,7
Миндаль	—	4,0	—	—	4,0
Сахарный песок	—	2,0	—	5,3	7,3
Корица	—	0,1	—	—	0,1
Повидло	—	5,4	—	—	5,4
Масло сливочное	—	—	1,4	—	1,4
Мед	—	—	—	1,0	1,0
Всего	15,2	11,5	2,1	6,3	35,1

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% содерж. сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В на- туре	В сухих веществ.	
Мука высш. сорта	85	10,0	8,5	346,0
Дрожжи	25	0,1	0,025	3,46
Молоко цельное	12,0	5,0	0,60	173,0
Соль	97	0,1	0,097	3,46
Яйца	27	0,7	0,19	24,2
Миндаль	96	4,0	3,84	138,4
Сахарный песок	99,85	7,3	7,29	252,6
Корица	100	0,1	0,1	3,46
Повидло	65	5,4	3,51	186,9
Масло сливочное	84,5	1,4	1,18	48,4
Мед	80	1,0	0,80	34,6
Итого	—	35,1	26,132	1 214,48
Влажность	—	—	—	15%
Выход	—	29,86	—	—

«ПАХЛАВА СУХУМСКАЯ»

Изделие из сдобного дрожжевого теста с прослойками начинки из миндаля и начинки из яблок. Разделяется в форме треугольников и заливается сахаро-медовым сиропом.

Наименование сырья	В тесто	В начинку	На смазку	На сироп	Итого
Мука высш. сорта	10,0	—	—	—	10,0
Дрожжи	0,1	—	—	—	0,1
Соль	0,1	—	—	—	0,1
Молоко	4,0	—	—	—	4,0
Яйца	0,24	—	0,36	—	0,6
Яблоки свежие	—	2,15	—	—	2,15
Сахарная пудра	—	1,4	—	—	1,4
Сахарный песок	—	2,0	—	4,0	6,0
Миндаль	—	2	—	—	2,0
Мед	—	—	—	1,5	1,5
Корица	—	0,14	—	—	0,14
Масло сливочное	—	—	1,4	—	1,4
Итого	14,44	7,69	1,76	5,5	29,39

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Мука пшеничная высший сорт	85	10,0	8,5	422,3
Сахарный песок	99,85	6,0	5,991	253,4
Сахарная пудра	99,5	1,4	1,393	59,1
Масло сливочное	84,5	1,4	1,183	59,1
Яйца	27	0,6	0,162	25,3
Соль	98	0,1	0,098	4,2
Миндаль	96	2,0	1,92	84,5
Яблоки	15	2,15	0,32	90,8
Мед	80	1,5	1,2	63,3
Молоко	12	4,0	0,48	168,9
Корица	100	0,14	0,14	5,9
Дрожжи	25	0,1	0,025	4,2
Итого	—	29,39	21,412	1 241
Влажность	15%	—	—	—
Выход	—	23,67	—	—

«ПАХЛАВА КРЫМСКАЯ»

Слойка из тонко раскатанного, прослоенного маслом теста с начинкой из миндаля, разделанная в форме ромба, залитая сахаро-медовым сиропом.

Наименование сырья	В тесто	В начинку	На прослойку	На сироп	Итого
Мука высш. сорта	10,0	—	—	—	10,0
Масло растительное	0,13	—	—	—	0,13
Соль	0,18	—	—	—	0,18
Водка	0,13	—	—	—	0,13
Масло сливочное	—	—	3,0	—	3,0
Ядро грецкого ореха	—	4,7	—	—	4,7
Сахарный песок	—	—	—	4,6	4,6
Мед	—	—	—	1,5	1,5
Всего:	10,44	4,7	3,0	6,1	24,24

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В натуре	В сухих веществ.	
Мука пшеничная высшего сорта	85	10,0	8,5	417,8
Сахарный песок	99,85	4,6	4,593	192,2
Масло сливочное	84,5	3,0	2,525	125,3
Масло растительное	99	0,13	0,129	5,4
Соль	98	0,18	0,176	7,5
Водка	—	0,13	—	5,4
Орехи грецкие	96	4,7	4,512	196,3
Мед	80	1,5	1,2	62,7
Итого	—	24,24	21,645	1 012,6
Влажность	—	—	—	15%
Выход	—	23,93	—	1 000

«ПАХЛАВА ЕРЕВАНСКАЯ»

Слойка с начинкой из тертого с сахаром ореха, разделанная в форме четырехугольника и залитая медово-сахарным сиропом.

Наименование сырья	В тесто	В начинку	На слойку теста	На сироп	Итого
Мука высш. сорта	10,0	—	—	—	10,0
Сахарный песок	—	2,0	—	4,5	6,5
Масло сливочное	—	—	6,5	—	6,5
Яйца	0,84	—	—	—	0,84
Соль	0,084	—	—	—	0,084
Уксусная эссенция	0,018	—	—	—	0,018
Орех тертый	—	4,4	—	—	4,4
Мед	—	—	—	4,1	4,1
Всего	10,942	6,4	6,5	8,6	32,442

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В натуре	В сухих веществ.	
Мука высш. сорта	85	10,0	8,5	330,9
Сахарный песок	99,85	6,5	6,49	215,1
Масло сливочное	84,5	6,5	5,493	215,1
Яйца	27	0,84	0,227	27,8
Соль	98	0,084	0,082	2,8
Уксусная эссенция	—	0,018	—	0,6
Орех тертый	96	4,4	4,324	145,6
Мед	80	4,1	3,28	135,6
Итого	—	32,442	28,296	1 073,5
Влажность	—	—	—	12%
Выход	—	30,22	—	1 000

«АРМЯНСКИЙ ДОМАШНИЙ ХЛЕБ»

Круглые лепешки из сдобного дрожжевого теста

Наименование сырья	% со- держ. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В на- туре	В сухих веществ.	
Мука пшеничная высш. сорта	85	12,5	10,625	513,2
Мука пшенич. высш. сорта на опару	85	2,5	2,125	102,6
Сахарная пудра	99,5	3,4	3,383	139,6
Масло сливочное	84,5	6,5	5,493	266,9
Яйца на смазку	25,0	0,6	0,150	24,6
Дрожжи на опару	25,0	0,4	0,100	16,4
Соль	98,0	0,02	0,020	0,8
Итого	—	25,92	21,896	1 064,1
Влажность	—	—	—	15,5%
Выход	—	24,35	—	1 000

«КЯТА ЕРЕВАНСКАЯ»

Лепешки из дрожжевого слоеного теста со сладкой начинкой из масла, муки и сахара. Форму имеет круглую, поверхность отделяется желтком.

Наименование сырья	На за- мес теста	На на- чинку	На смаз- ку лис- тов	На от- делку	На про- слойку теста	Итого
Мука высш. сорта	13,5	8,0	—	—	—	21,5
Масло топленое	2,0	4,0	0,15	—	2,0	8,15
Дрожжи	0,05	—	—	—	—	0,05
Соль	0,05	—	—	—	—	0,05
Яичный желток	—	—	—	1,0	—	1,0
Сахарн. пудра	—	4,0	—	—	—	4,0
Всего	15,6	16,0	0,15	1,0	2,0	34,75

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% содерж. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В на- туре	В сухих веществ.	
Мука пшен. высш. сорта	85	21,5	18,275	661,1
Масло топленое	09	8,15	8,069	250,6
Дрожжи	25	0,05	0,013	1,5
Соль	98	0,05	0,049	1,5
Яйца (желтки)	40	1,0	0,4	30,8
Сахарная пудра	99,5	4,0	3,98	123,0
Итого	—	34,75	30,786	1 068,5
Влажность	—	—	—	11%
Выход	—	32,51	—	1 000

«КЯТА ЛЕНИНАКАНСКАЯ»

Лепешка из дрожжевого слоеного теста с начинкой из масла и муки. Сверху отделена яичным желтком.

Наименование сырья	На замес теста	На начинку	На смазку листов	На про- слойку теста	На отдел- ку	Итого
Мука пшен. в/сорта .	12,5	9,0	—	2,0	—	23,5
Масло топленое . . .	2,0	5,0	0,15	2,0	—	9,15
Дрожжи	0,05	—	—	—	—	0,05
Соль	0,05	0,025	—	—	—	0,075
Яичный желток . . .	—	—	—	—	1,0	1,0
Всего	14,6	14,025	0,15	4,0	1,0	33,775

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

	% со- держа- ния сухих веществ	Расход сырья на загрузку		На 1 тон- ну готовых изделий
		В на- туре	В сухих веществ.	
Мука пшеничная высшего сорта . . .	85	23,5	19,97	753,9
Масло топленое	99	9,15	9,059	293,6
Дрожжи	25	0,05	0,013	1,6
Соль	98	0,075	0,074	2,4
Яичный желток	40	1,0	0,4	32,1
Итого	—	33,775	29,516	1 083,6
Влажность	—	—	—	11%
Выход	—	31,17	—	1 000

«КЯТА КАРАБАХСКАЯ»

Круглые лепешки из сдобного дрожжевого теста с начинкой из смеси муки, масла и сахара.

Наименование сырья	В замес	В на- чинку	На смазку листов	На от- делку	Итого
Мука высш. сорт	10,0	8,0	—	—	18,0
Масло топленое	1,8	3,45	0,15	—	5,4
Сахарная пудра	—	2,9	—	—	2,9
Сахарный песок	2,1	—	—	—	2,1
Яйца	1,8	—	—	0,18	1,98
Дрожжи	0,3	—	—	—	0,3
Соль	0,15	—	—	—	0,15
Ванилин	0,004	0,003	—	—	0,007
Итого	16,154	14,353	0,15	0,18	30,837

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% со- держ. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В на- туре	В сухих веществ.	
Мука высшего сорта	85	18,0	15,3	647,5
Масло топленое	99	5,4	5,3	194,3
Сахарная пудра	99,5	2,9	2,89	104,3
Сахарный песок	99,85	2,1	2,09	75,5
Яйца	27	1,98	0,53	71,2
Дрожжи	25	0,3	0,07	10,8
Ванилин	—	0,007	—	0,251
Соль	98	0,15	0,14	5,4
Итого	—	30,837	26,32	1 109,251
Влажность	—	—	—	11%
Выход	—	—	27,80	—

«ШЕКЕР-ЧУРЕК»

Печенье из рассыпчатого сдобного теста, отделанное сахарной пудрой. Форму имеет круглую.

Вес 1 шт.—75 г.

Наименование сырья	% со- держ. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В на- туре	В сухих веществ.	
Мука пшеничная высш. сорта	85	10,0	8,500	528,9
Масло топленое	99	5,0	4,950	264,4
Сахарная пудра	99,5	5,55	5,522	293,5
Яйца	27	0,5	0,135	26,5
Ванильная эссенция	—	0,05	—	2,7
Итого	—	21,10	19,107	1 116,0
Влажность	5%	—	—	—
Выход	—	18,90	—	1 000

«ТРУБОЧКА МИНДАЛЬНАЯ»

Трубочка из сдобного теста, начиненная смесью миндаля, сахара с кардамоном.

Поверхность трубочки посыпана сахарной пудрой.

Наименование сырья	На замес теста	На начинку	На смазку листов	На отделку	Итого
Мука высшего сорта	11,0	—	—	—	11,0
Сметана	5,0	—	—	—	5,0
Масло сливочное	3,0	—	0,15	—	3,15
Миндаль	—	5,0	—	—	5,0
Сахарный песок	—	5,0	—	—	5,0
Сахарная пудра	—	—	—	0,9	0,9
Кардамон	—	0,13	—	—	0,13
Коньяк	—	0,08	—	—	0,08
Итого	19,0	10,21	0,15	0,9	30,26
Влажность	8%	11%	—	—	—
Выход	16,4	13,55	—	—	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		в натуре	в сухих веществах	
Мука пшеничная высшего сорта . .	85	11,0	9,350	408,6
Сметана	65	5,0	3,250	185,7
Масло сливочное	84,5	3,15	2,662	117,0
Миндаль	96	5,0	4,8	185,7
Сахарный песок	99,85	5,0	4,99	185,7
Кардамон	88	0,13	0,114	4,8
Коньяк	—	0,08	—	3,0
Сахарная пудра	99,5	0,9	0,896	33,4
Итого	—	30,26	26,062	1 123,9
Влажность	—	—	—	9%
Выход	—	29,95	—	1 000

«МЮТАКИ ШЕМАХИНСКИЕ»

Трубочки из сдобного дрожжевого теста с фруктовой начинкой.

К-во штук в 1 кг 22—24

Наименование сырья	На тесто	На начинку	На смазку	Всего
Мука высшего сорта	10	—	—	10,0
Яйца	2	—	—	2,0
Сливочное масло	0,8	—	1	1,8
Молоко цельное	3	—	—	3,0
Сахарная пудра на обсыпку	0,4	—	—	0,4
Сахарная пудра в тесто	2,0	—	—	2,0
Соль	0,075	—	—	0,075
Ванилин	0,004	—	—	0,004
Дрожжи	0,25	—	—	0,25
Абрикосовое тесто	—	3	—	3
Сахарный песок	—	2	—	2
Итого	18,529	5	1	24,529
Влажность	19%	25%	—	20%

Наименование сырья	% содер- жания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		в натуре	в сухих вещест- вах	
Мука пшеничная высшего сорта	85	10	8,500	540,6
Яйца или меланж	27	2	0,540	108,1
Масло сливочное	84,5	1,8	1,521	97,3
Молоко цельное	12	3,0	0,360	162,2
Сахарная пудра	99,5	2,4	2,388	129,7
Соль	98	0,075	0,074	4,1
Ванилин	—	0,004	—	0,2
Дрожжи	25	0,25	0,063	13,5
Абрикосовое тесто	10	3,0	0,300	162,2
Сахарный песок	99,85	2,0	1,997	108,1
Итого	—	24,529	15,743	1 326,0
Влажность	20%	—	—	—
Выход	—	18,45	—	1 000

«ХАРАВЕЦ КАРАБАХСКИЙ»

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		в натуре	в сухих веществах	
Мука высшего сорта	85	10,0	8,50	554,8
Масло животное	84,5	2,8	2,37	155,3
Сахарный песок	99,85	2,8	2,79	155,3
Сахарная пудра	99,5	4,0	3,98	221,9
Итого	—	19,6	17,64	1 087,3
Влажность	—	—	—	8%
Выход	—	18,02	—	—

«БАМИЯ ИРАНСКАЯ»

Изделия из заварного теста в форме огурца с рубчатой поверхностью, жаренные в масле.

В 1 кг содержится около 40 штук.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		в натуре	в сухих веществах	
Мука высшего сорта	85	10,0	8,5	277,8
Сахарный песок	99,85	20,0	19,97	555,6
Яйца	27	6,4	1,73	177,8
Масло топленое на обжарку	99	3,0	2,97	83,3
Итого	—	39,4	33,17	1 094,5
Отходы масла	99	0,6	0,59	—
Влажность	—	—	—	15%
Выход	—	36,00	—	—

«АРМЯНСКИЙ РУЛЕТ»

Рулет из сдобного дрожжевого теста с жирно-мучнистой начинкой. Разделан в форме косых ломтиков.

В 1 кг содержится 20—25 шт.

Наименование сырья	На замес теста	На начинку	На смазку	Итого
Мука высшего сорта	10	7,2	—	17,2
Топленое масло	2,6	2,8	0,7	6,1
Яйца	2,2	—	1,0	3,2
Сахарный песок	1,4	—	—	1,4
Сахарная пудра	—	2,2	—	2,2
Дрожжи	0,25	—	—	0,25
Соль	0,1	—	—	0,1
Ванилин	0,003	0,002	—	0,005
Всего	16,553	12,202	1,7	30,455

РАСХОД СЫРЬЯ НА ТОННУ ПРОДУКЦИИ

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		в натуре	в сухих веществах	
Мука высшего сорта	85	17,2	14,620	590,0
Масло топленое	99	6,1	6,039	209,3
Яйца	27	3,2	0,864	109,8
Сахарный песок	99,85	1,4	1,398	48,0
Сахарная пудра	99,5	2,2	2,189	75,5
Дрожжи	25	0,25	0,063	8,6
Соль	98	0,10	0,096	3,4
Ванилин	—	0,005	—	0,17
Итого	—	30,455	25,269	1 044,77
Влажность	—	—	—	18,5%
Выход	—	29,14	—	1 000

«КУРАБЬЕ КАБАРДИНСКОЕ»

Круглые лепешки из весьма сдобного теста,, густо обсыпанные сверху сахарной пудрой.

В 1 кг содержится 15—17 штук.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		в натуре	в сухих веществах	
Мука пшеничная высшего сорта	85	10,0	8,500	554,4
Масло сливочное	84,5	5,0	4,225	277,2
Сахарная пудра	99,5	4,0	3,98	221,7
Сахарная пудра на обсыпку	99,5	0,5	0,497	27,7
Мед	80	1,0	0,800	55,4
Гвоздика	100	0,04	0,04	2,2
Итого	—	20,54	18,042	1138,6
Влажность	—	—	—	6%
Выход	—	18,04	—	1000

«НАН-БАГДАДСКИЙ»

Печенье в виде булочек из сдобного теста с цукатами и изюмом, заглазированное сверху окрашенной в розовый цвет помадкой.

В 1 кг содержится 12—14 штук.

Наименование сырья	На замес теста	На помаду	На смазку	Итого сырья
Мука высшего сорта	10	—	—	10
Масло сливочное	2,4	—	—	2,4
Сахарная пудра	5,2	—	—	5,2
Яйца	2,0	—	0,6	2,6
Изюм	2,4	—	—	2,4
Цукаты	1,5	—	—	1,5
Аммоний	0,05	—	—	0,05
Молоко	2,5	—	—	2,5
Шпанское ядро	1,2	—	—	1,2
Сахарный песок	—	7,5	—	7,5
Патока	—	0,75	—	0,75
Кармин сухой	—	0,0005	—	0,0005
Итого	27,25	8,2505	0,6	36,1005
Влажность	11%	9%	—	10,5%
Выход	24,94	8,33	—	33,27

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществах	
Мука высш. сорта	85	10	8,5	328,4
Масло сливочное	84,5	2,4	2,03	78,8
Сахарная пудра	99,5	5,2	5,17	170,8
Яйца	25	2,6	0,65	85,4
Изюм	80	2,4	1,92	78,8
Цукаты	80	1,5	1,2	49,3
Аммоний	—	0,05	—	1,6
Молоко цельное	12	2,5	0,3	82,1
Шпанское ядро	96	1,2	1,15	39,4
Сахарный песок	99,85	7,5	7,49	246,3
Патока	78	0,75	0,58	24,6
Кармин сухой	—	0,0005	—	0,016
Итого	—	36,1005	28,99	1 185,516
Влажность	—	—	—	10,5%
Выход	—	33,27	—	—

«ШАКЕР-ПУРИ»

Песочное печенье с большим содержанием сахара и жира, разделяется в форме полумесяца и посыпается сахарной пудрой.

Количество штук в 1 кг 100—110

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществах	
Мука пшеничная высшего сорта	85	10	8,500	576,4
Масло сливочное	84,5	4	3,380	230,6
Сахарная пудра	99,5	4,0	3,98	230,6
Сахарная пудра на обсыпку	99,5	0,5	0,49	28,8
Молоко цельное	12	3	0,360	172,9
Яйца	27	0,32	0,086	18,4
Аммоний	—	0,04	—	2,3
Ванилин	—	0,003	—	0,2
Итого	—	21,863	16,796	1 260,2
Влажность	—	—	—	9%
Выход	—	17,35	—	—

«ШАКЕР-ЛУКУМ»

Печенье из песочного сдобного теста, разделанное в форме косых ломтиков и обсыпанное сверху сахарной пудрой.

В 1 кг содержится 40—45 шт.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществах	
Мука пшеничная в/с	85	10	8,500	597,1
Масло сливочное	84,5	5	4,225	298,5
Сахарная пудра	99,5	3,0	2,985	179,1
Сахарная пудра на обсыпку	99,5	0,5	0,497	30,0
Молоко цельное	12	3,0	0,360	179,1
Шафран	100	0,001	0,001	0,06
Аммоний	—	0,04	—	2,39
Итого	—	21,541	16,568	1 286,25
Влажность	—	—	—	7%
Выход	—	16,74	—	1 000

«НАЗИК ШАФРАННЫЙ»

Овальные лепешки из сдобного дрожжевого теста.

Количество штук в 1 кг—5.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В натуре	В сухих веществах	
Мука пшеничная высшего сорта	85	10,0	8,500	678,8
Масло сливочное	84,5	2,6	2,197	176,5
Яйца в замес	27	0,68	0,184	46,2
» на смазку	27	0,42	0,113	28,5
Дрожжи	25	0,050	0,013	3,4
Соль	98	0,050	0,049	3,4
Молоко цельное	12	3,25	0,390	220,6
Шафран	—	0,001	—	0,07
Итого	—	17,051	11,446	1 157,47
Влажность	—	—	—	27%
Выход	—	14,71	—	1 000

По этой же рецептуре изготавливается назик без шафрана с исключением из рецептуры шафрана.

«ТРУБОЧКА ОРЕХОВАЯ»

Трубочка из сдобного теста с ореховой начинкой. Сверху отделана яичным желтком.

В 1 кг содержится 15—18 шт.

Наименование сырья	На замес теста	На начинку	На смазку листов	На отделку	Итого
Мука высшего сорта	11,0	—	—	—	11,0
Сметана	5,0	—	—	—	5,0
Масло сливочное	3,0	—	0,15	—	3,15
Ядро грецкого ореха	—	5,0	—	—	5,0
Сахарный песок	—	4,0	—	—	4,0
Мед	—	1,0	—	—	1,0
Корица	—	0,06	—	—	0,06
Яичный желток	—	—	—	1,0	1,0
Всего	19,0	10,06	0,15	1,0	30,21
Влажность	9%	7%	—	—	8%
Выход	16,13	9,75	—	—	25,88

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В натуре	В сухих веществах	
Мука пшеничная высш. сорта	85	11,0	9,350	425,3
Сметана	65	5,0	3,250	193,3
Масло сливочное	84,5	3,15	2,662	121,8
Ядро грец. ореха	96,0	5,0	4,800	193,3
Сахарный песок	99,85	4,0	3,993	154,7
Мед	80	1,0	0,800	38,7
Корица	100	0,06	0,060	2,2
Яичный желток	40	1,0	0,400	38,7
Итого	—	30,21	25,315	1 168,0
Влажность	—	—	—	8%
Выход	—	25,88	—	1 000

«РУЛЕТ ОРЕХОВЫЙ»

Рулет из пресного сдобного теста с ореховой начинкой, сверху отделан яичным желтком.

Наименование сырья	На замес теста	На начинку	На отделку	На смазку листов	Итого
Мука пшеничн. высш. сорта.	10,8	—	—	—	10,8
Сметана	5,0	—	—	—	5,0
Масло сливочное	3,0	—	—	0,15	3,15
Ядро грецкого ореха	—	6,0	—	—	6,0
Сахарный песок	—	5,0	—	—	5,0
Мед	—	1,0	—	—	1,0
Корица	—	0,07	—	—	0,07
Яичный желток	—	—	1,0	—	1,0
Итого	18,8	12,07	1,0	0,15	32,02
Влажность	—	—	—	—	11%
Выход	—	—	—	—	28,63

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществах	
Мука пшеничная высшего сорта	85	10,8	9,180	377,1
Сметана	65	5,0	3,250	174,6
Масло сливочное	84,5	3,15	2,662	110,0
Ядро грецкого ореха	96	6,0	5,760	209,5
Сахарный песок	99,85	5,0	4,993	174,6
Мед	80	1,0	0,800	34,9
Корица	100	0,07	0,070	2,4
Яичный желток	40	1,0	0,400	34,9
Итого	—	32,02	27,115	1 118,0
Влажность	11%	—	—	—
Выход	—	28,63	—	1 000

«БАДАМ-БУРА» («ШАҚАР-БУРА»)

Пирожок из сдобного пресного теста с начинкой из смеси миндаля, сахара и кардамона, отделанный по поверхности рисунком и посыпанный сахарной пудрой.

Наименование сырья	На замес теста	На начинку	На смазку листов и прослойку теста	На отделку	Итого
Мука высш. сорта	22,5	—	—	—	22,5
Сметана	13	—	—	—	13
Сахарный песок	—	12	—	—	12
Миндаль	—	12	—	—	12
Кардамон	—	0,12	—	—	0,12
Масло сливочное	—	—	3,5	—	3,5
Сахарный песок	—	—	—	1,5	1,5
Всего	35,5	24,12	3,5	1,5	64,62
Влажность	14%	2%	—	—	9%
Выход	33,8	22,3	—	1,48	57,58

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В натуре	В сухих веществах	
Мука высш. сорта	85	22,5	19,125	390,6
Сметана	66	13	8,58	225,6
Сахарный песок	99,85	12	11,98	208,3
Миндаль	96	12	11,52	208,3
Масло сливочное	84,5	3,5	2,96	60,7
Сахарная пудра	99,5	1,5	1,49	26,0
Кардамон	88	0,12	0,10	2,1
Итого	—	64,62	55,755	1 121,6
Влажность	—	—	—	9%
Выход	—	57,59	—	—

«БАДАМ-БЕЗЕ»

Печенье из сбитых белков с сахаром и миндалем. Форму имеет овальную. В 1 кг содержится 50—60 штук.

Наименование сырья	% содерж. сух. вещ.	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В на- туре	В сух. вещ.	
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	639,8
Белки	15,0	2,9	0,435	185,5
Миндаль рубленый	98	5,4	5,292	345,5
Ванилин	—	0,005	—	0,32
Итого	—	18,305	15,712	1 171,12
Влажность	5,5%	—	—	—
Выход	—	15,57	—	1 000

«НАН ИРАНСКИЙ»

Печенье из сдобного теста с цукатом и изюмом, разделанное в форме ко-
сых ломтиков и отделанное по поверхности сахарной помадкой.
Количество штук в 1 кг—25—30.

Наименование сырья	На за- мес теста	На по- мадку для от- делки	На смазку	Всего
Мука высшего сорта	10	—	—	10
Масло сливочное	5	—	—	5
Сахарная пудра	2,9	—	—	2,9
Изюм	2,4	—	—	2,4
Цукаты	1,5	—	—	1,5
Яйца	3,0	—	0,6	3,6
Шпанское ядро	1,5	—	—	1,5
Аммоний	0,05	—	—	0,05
Шафран сухой	0,002	—	—	0,002
Сахарный песок	—	7,5	—	7,5
Патока	—	0,75	—	0,75
Кармин сухой	—	0,0005	—	0,0005
Итого	26,352	8,2505	0,6	35,2025
Влажность	11,5%	9%	—	11%
Выход	22,44	8,33	—	30,78

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

	% содержания сух. веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществах	
Мука высшего сорта	85,0	10	8,5	324,8
Масло сливочное	84,5	5	4,23	162,4
Сахарная пудра	99,5	2,9	2,89	94,2
Изюм	80,0	2,4	1,92	78,0
Цукаты	89,0	1,5	1,2	48,7
Яйца	25,0	3,6	0,9	116,9
Шпанское ядро	96,0	1,5	1,44	48,9
Аммоний	—	0,05	—	1,6
Шафран сухой	—	0,002	—	0,06
Сахарный песок	99,85	7,5	7,48	243,6
Патока	78	0,75	0,59	24,4
Кармин сухой	—	0,0005	—	0,016
Итого	—	35,2025	29,15	1 143,576
Влажность—11%	—	—	—	—
Выход	—	30,78	—	—

«АНГАЧ»

Печенье из пресного сдобного теста, обжаренное в масле; поверхность посыпается сахарной пудрой.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		в натуре	в сухих веществах	
Мука пшеничная высш. сорт	85	10,8	9,180	662,6
Яйца	27	3,0	0,810	184,1
Сметана	65	1,5	0,975	92,0
Масло топленое на обжарку	99	4,5	4,455	276,1
Сахарн. пудра	99,5	2,0	1,990	122,7
Ванилин	—	0,001	—	0,06
Соль	98	0,02	0,020	1,2
Итого	—	21,821	17,430	1 338,76
Отходы масла	—	0,9	0,89	—
Влажность	5%	—	—	—
Выход	—	16,30	—	1 000

«ГРЕЧЕСКАЯ СЛОЙКА»

Слойка из многократно прослоенного охлажденным маслом теста с начинкой из сахара и грецкого ореха. Разделана в форме квадратных конвертов.

В 1 кг содержится 13—14 штук.

Наименование сырья	На замес теста	На начинку	На сироп для смазки	Итого сырья
Мука высшего сорта	10,0	—	—	10,0
Масло сливочное	2,2	—	—	2,2
Соль	0,1	—	—	0,1
Эссенция уксусная	0,005	—	—	0,005
Ядро грецкого ореха	—	5,0	—	5,0
Мед	—	—	0,8	0,8
Яйца	1,0	—	0,3	1,3
Сахарный песок	—	1,0	—	1,0
Всего	13,305	6,0	1,1	20,405
Влажность	—	—	—	13%
Выход	—	—	—	18,59

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	%	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В натуре	В сухих веществах	
Мука высшего сорта	85	10,0	8,5	537,7
Масло сливочное	84,5	2,2	1,86	118,3
Соль	98	0,1	0,1	5,4
Эссенция уксусная	—	0,005	—	0,27
Грецкий орех	96	5,0	4,8	268,8
Мед	80	1,0	0,8	53,8
Яйца	27	1,3	0,35	69,9
Сахарный песок	99,85	0,8	0,8	43,0
Итого	—	20,405	17,21	1 097,17
Влажность	13%	—	—	—
Выход	—	18,59	—	1 000

«НАЗУК СЛАДКИЙ»

Изделие, приготовленное из дрожжевого слоеного теста с начинкой из масла, муки и сахара, отделанное яичным желтком.

Наименование сырья	На замес теста	На слойку теста	На начинку	На смазку листов	На отделку	Итого
Мука высшего сорта	17,0	—	8,0	—	—	25,0
Соль	0,05	—	—	—	—	0,05
Дрожжи	0,05	—	—	—	—	0,05
Масло топленое	—	3,0	4,0	0,2	—	7,2
Сахарная пудра	—	—	4,0	—	—	4,0
Шафран	—	—	0,001	—	—	0,001
Яичный желток	—	—	—	—	1,2	1,2
Всего	17,1	3,0	16,001	0,2	1,2	37,501

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществах	
Мука пшеничн. высш. сорта	85	25,0	21,250	703,3
Соль	98	0,05	0,049	1,4
Масло топленое	99	7,2	7,128	202,5
Дрожжи	25	0,05	0,013	1,4
Сахарная пудра	99,5	4,0	3,980	112,5
Шафран	100	0,001	0,001	0,03
Яичный желток	40	1,2	0,480	33,8
Итого	—	37,501	32,901	1 054,93
Влажность	—	—	—	13%
Выход	—	35,54	—	1 000

«ГАТА»

Наименование сырья	% сухих веществ	На загрузку		Расход сырья на тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Мука высшего сорта	85	56,9	48,36	592,5
Сахарный песок	99,85	11,2	11,18	116,6
Масло сливочное	85	31,9	27,11	332,1
Яйца	27	8,27	2,23	86,1
Итого	—	108,27	88,88	1 127,3
Влажность	13%	—	—	—

«НАЗУК СОЛЕНЫЙ»

Изделие, приготовленное из дрожжевого теста с соленой жирно-мучнистой начинкой, отделанное по поверхности яичным желтком.

Наименование сырья	На слойку теста	На замес теста	На начинку	На смазку листов	На отделку	Итого
Мука высшего сорта	—	17	8	—	—	25,0
Соль	—	0,05	0,5	—	—	0,55
Масло топленое	3,0	—	5,0	0,2	—	8,2
Шафран	—	—	0,002	—	—	0,002
Яичный желток	—	—	—	—	0,8	0,8
Дрожжи	—	0,05	—	—	—	0,05
Всего	3,0	17,1	13,502	0,2	0,8	34,602
Влажность	—	—	—	—	—	13%
Выход	—	—	—	—	—	32,67

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готов. продукц.
		В натуре	В сухих веществ.	
Мука пшеничная высшего сорта	85	25,0	21,250	765,1
Соль	98	0,55	0,539	16,80
Масло топленое	99	8,2	8,118	250,90
Дрожжи	25	0,05	0,013	1,5
Шафран	100	0,002	0,002	0,06
Яичный желток	40	0,8	0,320	24,45
Итого	—	34,602	30,242	1058,81
Влажность	13%	—	—	—
Выход	—	32,67	—	1000

«ЗАГАБЧИ КАБАРДИНСКОЕ»

Восточная слойка в форме открытого конверта с загнутыми и приподнятыми кверху краями. Внутри конверт заполнен начинкой из тертого ореха с сахаром.

В 1 кг содержится около 25 штук.

Наименование сырья	На тесто	На сироп	На начинку	На смазку	На слойку теста	Итого
Мука высшего сорта	8,0	—	—	—	—	8,0
Масло топленое	—	—	—	0,6	2,6	3,2
Яйца	1,6	—	—	—	—	1,6
Соль	0,035	—	—	—	—	0,035
Эссенция уксусная	0,01	—	—	—	—	0,01
Мед	—	3,2	—	—	—	3,2
Сахарный песок	0,4	—	3,0	—	—	3,4
Орех тертый	—	—	2,5	—	—	2,5
Итого	10,045	3,2	5,5	0,6	2,6	21,945
Влажность	13%	—	—	—	—	—
Выход	—	—	—	—	—	20,29

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществах	
Мука пшеничная высшего сорта	85	8	6,8	394,2
Масло топленое	99	3,2	3,17	157,7
Яйца	27	1,6	0,43	78,8
Соль	98	0,035	0,034	1,7
Эссенция уксусная	—	0,01	—	0,5
Мед	80	3,2	2,56	157,7
Сахарный песок	99,85	3,4	3,39	167,5
Орех тертый	96	2,5	2,4	123,2
Итого	—	21,945	18,784	1 081,3
Влажность	13%	—	—	—
Выход	—	20,29	—	1 000

«УНЛУ-ШЕРБЕТ»

Рассыпчатое печенье, разделанное в форме квадратиков.
В 1 кг содержится 24—26 штук.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществах	
Мука пшеничная высшего сорта	85	5,0	4,25	528,2
Масло сливочное	84,5	3,4	2,87	359,2
Сахарная пудра	99,5	2,5	2,50	264,0
Итого	—	10,9	9,62	1 151,4
Влажность	4,5%	—	—	—
Выход	—	9,47	—	1 000

«НУШ-ХАЦ»

Миндальное печенье, разделанное в форме ромашки. Количество штук в 1 кг 40—45.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществах	
Мука пшеничная I сорта	85	10,0	8,5	165,8
Миндаль	96	20,0	19,2	331,5
Миндаль на отделку	96	2,0	1,9	33,2
Сахарный песок	99,85	27,0	26,96	447,6
Сахарный песок на сироп	99,85	3,0	2,99	49,7
Белки	13	2,7	0,351	44,8
Мука пшеничная II с. на подпыл	85	0,5	0,43	8,3
Итого	—	65,2	60,331	1 080,9
Влажность	6%	—	—	—
Выход	—	60,32	—	—

«КУРАБЬЕ ПЕРСИДСКОЕ»

Печенье песочного типа, разделанное в форме ромашек, палочек, оршиков и т. п.

В 1 кг содержится 40—45 штук.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществах	
Мука пшеничная высшего сорта	85	10,0	8,5	589,3
Масло сливочное	84,5	6,0	5,07	353,6
Сахарная пудра	99,5	2,6	2,59	153,2
Белки	15,0	0,6	0,09	35,37
Абрикосовое тесто	10	0,5	0,05	29,5
Сахарный песок	99,85	0,5	0,5	29,5
Итого	—	20,2	16,8	1 190,47
Влажность	7%	—	—	—
Выход	—	16,96	—	1 000

«БАДЫ»

Изделие из слобного дрожжевого теста, обжаренное в масле и пропитанное медом.

Форму имеет ромбовидную с рисунком на поверхности.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готового изделия
		В натуре	В сухих веществах	
Мука пшеничная высший сорт	85	12,3	10,46	502,1
Масло топленое в тесто	99	4,0	3,96	163,3
Масло топленое на обжарку	99	4,5	4,45	183,7
Дрожжи	25	0,05	0,013	2,0
Желтки	40	0,8	0,32	32,7
Мед на отделку	80	5,0	4,00	204,1
Корица на обсыпку	100	0,2	0,20	8,2
Сахарная пудра на обсыпку	99,5	1,0	0,99	40,8
Шафран	100	0,002	0,002	0,08
Итого	—	27,852	24,395	1 136,98
Отходы масла	—	0,9	0,89	—
Влажность	—	—	—	10%
Выход	—	24,49	—	—

«РЫШТЫ—ХАЛВА»

Изделие, приготовленное из обжаренного теста в масле, пропитанное медом и отделанное сахарной пудрой с корицей.

В 1 кг изделий содержится 20—25 штук.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В натуре	В сухих веществах	
Мука пшеничная высшего сорта	85	13,0	11,05	455,9
Белки	15	4,6	0,69	161,3
Желтки	40	0,6	0,240	21,3
Масло топленое на обжарку	99	8,0	7,920	280,6
Мед на сироп	80	6,0	4,800	210,4
Сахарная пудра на обсыпку	99,85	0,8	0,799	28,1
Корица на обсыпку	100	0,1	0,100	3,5
Сахарный песок на сироп	99,85	5,0	4,993	175,4
Итого	—	38,1	30,592	1 336,5
Отходы масла	99	1,6	1,58	—
Влажность	—	—	—	5%
Выход	—	28,51	—	1 000

«ВОСТОЧНАЯ СТРУЖКА»

Восточная стружка представляет собою изделие из теста, нарезанного в виде тонкой лаши и прожаренного в топленом масле.
В продажу выпускается весовой.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществах	
Мука пшеничная высший сорт	85	9,5	8,075	657,0
Яйца	27	4,8	1,296	331,9
Масло топленое на обжарку	99,0	5,0	4,950	345,8
Сахарная пудра на обсыпку	99,5	1,0	0,995	69,2
Итого	—	20,3	15,316	1 403,9
Отходы масла	99	1,25	1,24	86,4
Влажность	9%	—	—	—
Выход	—	14,46	—	1 000

«КИСЕЛАХ»

Печенье с начинкой, форму имеют квадратную, выпуклую в виде подушечки.

Наименование сырья	На замес	На начинку	На подсыпку	Итого
Мука высшего сорта	10,0	—	—	10,0
Сахарный песок	4,0	0,8	0,15	4,95
Масло сливочное	5,0	—	—	5,0
Корица	0,3	0,15	0,05	0,5
Яйца	2,8	—	—	2,8
Аммоний	0,08	—	—	0,08
Изюм	—	8,0	—	8,0
Всего	22,18	8,95	0,2	31,33
Влажность	—	—	—	8%
Выход	—	—	—	25,83

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществах	
Мука высшего сорта	85,0	10,0	8,5	387,0
Сахарный песок	99,85	4,95	4,94	191,6
Масло сливочное	84,5	5,0	4,2	193,5
Корица	100,0	0,5	0,5	19,3
Яйца	27,0	2,8	0,75	108,4
Аммоний	—	0,08	—	3,09
Изюм	80,0	8,0	6,4	309,6
Итого	—	31,33	25,29	1 212,49
Влажность	8	—	—	8%
Выход	—	25,83	—	1000

«ЦУКЕР-БИЛКЕС»

Фигурная сдоба из дрожжевого теста.
В 1 кг содержится 5 штук.

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В натуре	В сухих веществах	
Мука высш. сорта	85	20,0	17,0	470,9
Масло сливочное	84,5	5,0	4,2	117,7
Молоко	12	5,0	0,6	117,7
Яйца	27	4,0	1,1	94,2
Сахар	99,85	5,0	4,99	117,7
» на отделку	99,85	2,0	2,00	47,1
Дрожжи	25	1,0	0,25	23,5
Корица на отделку	100,0	0,3	0,30	7,0
Миндаль на отделку	96,5	2,0	1,93	47,1
Желтки на смазку	40	0,4	0,16	9,4
Итого	—	44,7	32,53	1 052,5
Влажность	—	—	—	28%

«ЭЙЕР-КИХЕЛАХ»

Коржики из теста песочного типа, сверху смазанные яичным желтком.

В 1 кг содержится 70—75 штук.

Наименование сырья	% содерж. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых из- делий
		в натуре	в сухих веще- ствах	
Мука высшего сорта	85	10	8,5	550,6
Яйца	27	4	1,08	220,3
Сахар песок	99,85	4	3,99	220,3
Масло сливочное	84,5	4	3,4	220,3
Соль	98,0	0,025	0,025	1,4
Желток на смазку	40	0,5	0,2	27,5
Итого	—	22,525	17,195	1 240,4
Влажность	—	—	—	11%
Выход	—	18,16	—	1 000

«ЦУКЕР-БЕЙГЛАХ»

Сдобное сахарное печенье, разделанное в форме бараночек и посыпанное сахарным песком.

Наименование сырья	% содерж. сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых из- делий
		в натуре	в сухих веще- ствах	
Мука высшего сорта	85	10,0	8,5	523,5
Сахарный песок	99,85	3,0	2,99	157,0
Сахарный песок на обсыпку	99,85	1,5	1,49	78,5
Масло сливочное	84,5	4,0	3,38	209,4
Апельсиновая цедра	80	3,0	2,4	157,0
Яйца	27	2,0	0,54	104,7
Аммоний	—	0,01	—	0,52
Итого	—	23,51	19,3	1 230,62
Влажность	—	—	—	5%
Выход	—	19,1	—	1 000

«ФУ-МАНДЛЕН»

Сбивное миндальное печенье.

В 1 кг содержится около 110 шт.

Наименование сырья	% со- держан. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых из- делий
		в натуре	в сухих веще- ствах	
Мука высшего сорта	85	2,0	1,7	145,6
Миндаль	96,0	5,0	4,8	364,0
Сахар песок	99,85	7,0	6,99	509,5
Белки	15	3,0	0,45	218,4
Итого	—	17,0	13,94	1 237,5
Влажность	5%	—	—	—
Выход	—	13,74	—	1 000

«КРОХМАЛ—ТОРТ»

Печенье из муки высшего сорта песочного типа, сверху обильно посыпано орехами.

В 1 кг содержится 25—33 шт.

Наименование сырья	% со- держан. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых из- делий
		в натуре	в сухих веще- ствах	
Мука высшего сорта	85,0	10,0	8,5	240,0
Сахар песок	99,85	8,0	7,99	192,0
Масло сливочное	84,5	8,0	6,76	192,0
Крахмал (картофельная мука)	80	8,0	6,4	192,0
Сметана	30	8,0	2,4	192,0
Сода	50,0	0,02	0,01	0,48
Яйца	27,0	4,0	1,1	96,0
Орехи грецкие	96	10,0	9,60	240,0
Итого	—	56,02	42,76	1 344,48
Влажность	3,5%	—	—	—
Выход	—	41,65	—	—

«БЕЙГЛАХ»

Наименование сырья	% со- держан. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых из- делий
		в натуре	в сухих веще- ствах	
Мука высшего сорта	85,0	10,0	8,5	506,8
Масло топленое	99,0	2,0	1,98	101,4
Сахар	99,85	3,0	2,99	152,1
Сахар на обсыпку	99,85	2,0	1,99	101,4
Яйца	27,0	4,0	1,08	202,7
Дрожжи	25,0	0,5	0,13	25,3
Миндаль рубленый на начинку	96,0	2,0	1,92	101,4
Корица на обсыпку	100,0	0,3	0,30	15,3
Итого	—	23,8	18,89	1 206,4
Влажность	—	—	—	10%
Выход	—	19,73	—	1 000,0

«ФЛОДЕН С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ»

Пирог из песочного теста с начинкой из повидло.

В продажу выпускается весовым.

Наименование сырья	На замес	В на- чинку	На смазку	Всего
Мука высшего сорта	10	—	—	10
Молоко сухое	0,7	—	—	0,7
Сахарный песок	3,5	0,5	—	4,0
Сметана	1,0	—	—	1,0
Яйца	0,8	—	0,3	1,1
Масло сливочное	3,3	—	—	3,3
Аммоний	0,02	—	—	0,02
Сода	0,02	—	—	0,02
Повидло	—	2,0	—	2,0
Корица	—	0,05	—	0,05
Изюм	—	8,0	—	8,0
Итого	19,34	10,55	0,3	30,19

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	На загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		в натуре	в сухих веществах	
Мука высшего сорта	85	10,0	8,5	378,3
Молоко сухое	95	0,7	0,66	26,5
Сахарный песок	99,85	4,0	3,99	151,3
Сметана	66	1,0	0,66	37,8
Яйца	27	1,1	0,30	41,6
Масло сливочное	84,5	3,3	2,8	124,8
Аммоний	—	0,02	—	0,76
Сода	—	0,02	—	0,76
Повидло	70	2,0	1,4	75,7
Корица	100	0,05	0,05	1,89
Изюм	80	8,0	6,4	302,7
Итого	—	30,19	24,76	1 142,11
Влажность	—	—	—	12%
Выход	—	—	26,43	9

«СТРУДЕЛЬ С ИЗЮМОМ»

Рулет из сдобного теста с прослойкой из изюмовой начинки.

В продажу выпускается весовым.

Наименование сырья	На замес теста	На начинку	На обсыпку	Всего
Мука высшего сорта	10,0	—	—	10,0
Масло сливочное	3,3	—	—	3,3
Аммоний	0,016	—	—	0,016
Сода	0,013	—	—	0,013
Яйца	1,1	—	—	1,1
Сметана	1	—	—	1
Сухое молоко	0,34	—	—	0,34
Сахар-песок	4,5	0,5	—	5
Повидло	—	1,2	—	1,2
Корица	—	0,05	—	0,05
Изюм	—	7,5	—	7,5
Сахарная пудра	—	—	0,16	0,16
Итого	20,269	9,25	0,16	29,679

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		в натуре	в сухих веществах	
Мука высшего сорта	85	10	8,5	380,9
Масло сливочное	84,5	3,3	2,8	125,7
Аммоний	—	0,016	—	0,61
Сода	50	0,013	—	0,50
Яйца	27	1,1	0,27	41,9
Сметана	65	1	0,66	38,1
Сухое молоко	95	0,34	0,32	12,9
Сахарный песок	99,85	5	4,99	190,5
Повидло	70	1,2	0,84	45,7
Корица	85	0,05	0,042	1,90
Изюм	100	7,5	6,0	285,70
Сахарная пудра	99,8	0,16	0,159	5,70
Итого	—	29,679	24,581	1 130,11
Влажность	—	—	—	12%
Выход	—	26,25	—	1 000

«ФАЙН-КУХЕН»

Пирог из дрожжевого теста с начинкой из изюма и корицы.
В продажу выпускается весовым.

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		в натуре	в сухих веществах	
Мука высшего сорта	85	10,0	8,5	434,7
Яйца	27	3,0	0,81	130,4
Яйца на смазку	27	0,3	0,08	13,0
Сахарный песок	99,85	3,0	3,0	130,4
Масло сливочное	84,5	3,3	2,79	143,4
Дрожжи	25	0,8	0,2	34,8
Корица	100	0,25	0,25	10,9
Изюм в тесто	80	4,0	3,2	173,8
Соль	98	0,015	0,015	0,65
Итого	—	24,665	18,845	1 072,05
Влажность	23%	—	—	—
Выход	—	23,0	—	1 000

«ВЕРТУТ»

Наименование сырья	% содерж. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 то ну готовых изделий
		В на- туре	В сухих веществ.	
Мука высшего сорта	85	10,0	8,5	479,6
Сахарный песок	99,85	3,7	3,69	177,4
Яйца	27	7,2	1,94	345,3
Масло сливочное	84,5	2,8	2,37	134,3
Изюм	80	4,1	3,28	196,6
Начинка фруктовая	75	0,4	0,30	19,2
Аммоний	—	0,01	—	0,47
Соль	98	0,008	0,008	0,38
Эссенция	—	0,14	—	6,7
Лимонная кислота	98	0,1	0,098	4,7
Итого	—	28,458	20,186	1 364,65
Влажность	—	—	—	9%

«ЛЕКАХ МИНДАЛЬНЫЙ»

Медовая коврижка с повышенным содержанием гвоздики. Форму имеет круглую или квадратную.

Наименование сырья	% содерж. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В на- туре	В сухих веществ.	
Мука пшеничная II сорта	85	10,5	8,93	460,2
Сахарный песок	99,5	6,0	5,97	263,0
Масло подсолнечное	99,0	1,0	0,99	43,8
Мед	80,0	7,0	5,6	306,7
Яйца	27,0	2,0	0,54	87,7
Гвоздика	100	0,1	0,1	4,4
Сода	50,0	0,02	0,01	0,9
Аммоний	—	0,02	—	0,9
Миндаль	96	0,2	0,19	8,8
Итого	—	26,84	22,33	1 176,
Влажность	8%	—	—	—

«ФЛОДЕН С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ»

Пирог, прослоенный начинкой из грецких орехов.

Наименование сырья	% содерж. сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой прод.
		В на- туре	В сухих веществ.	
Мука высшего сорта	99,85	10,2	10,18	391,48
Сахарная пудра	99,5	3,2	3,18	122,82
Яйца	27	2,7	0,73	103,63
Масло сливочное	84,5	0,77	0,65	29,55
Мед	80	5,6	4,48	214,93
Орехи грецкие	96	1,9	1,82	72,92
Сода	50	0,06	0,03	2,3
Итого	—	24,43	21,07	937,63
Влажность	—	—	—	24%
Выход	—	26,05	—	1 000

«КИХЕЛАХ ВАНИЛЬНЫЙ»

Печенье из сдобного теста, разделенное в форме ромбов, обсыпанное са-
харным песком.

В 1 кг. 70—75 штук

Наименование сырья	В замес	На обсыпку	Всего
Мука высшего сорта	10,0	—	10,0
Масло сливочное	1,3	—	1,3
Сахарный песок	5,0	2,0	7,0
Яйца	1,8	—	1,8
Аммоний	0,015	—	0,015
Сухое молоко	0,25	—	0,25
Ванилин	0,005	—	0,005
Итого	18,370	2,0	20,37

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% содерж. сухих веществ	Рецептура на загрузку		Выход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В на- туре	В сухих веществ.	
Мука высший сорт	85	10,0	8,5	585,3
Масло сливочное	84,5	1,3	1,1	76,1
Сахарный песок	99,85	7,0	6,99	409,7
Яйца	25	1,8	0,45	105,4
Аммоний	—	0,015	—	0,9
Сухое молоко	95	0,25	0,23	14,6
Ванилин	—	0,005	—	0,29
Итого	—	20,37	17,27	1192,29
Влажность	—	—	—	5%
Выход	—	17,1	—	1 000

«КРЕНДЕЛЬ С КОРИЦЕЙ»

Печенье из слобного теста, разделанное в форме крендельков и обсыпанное смесью сахарного песка и корицы.

Наименование сырья	В замес	На обсыпку	Всего
Мука высшего сорта	10	—	10
Сахарный песок	4	1,5	5,5
Яйца	1,5	—	1,5
Масло сливочное	3	—	3
Аммоний	0,01	—	0,01
Корица	—	0,2	0,2
Патока	0,3	—	0,3
Итого	18,81	1,7	20,51
Влажность	—	—	5%
Выход	—	—	17,1

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% содерж. сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Всего
		В на- туре	В сухих веществ.	
Мука высшего сорта	85	10,0	8,5	584,6
Сахарный песок	99,85	5,5	5,49	321,5
Яйцо	27	1,5	0,40	87,7
Масло сливочное	84,5	3,0	2,53	175,4
Аммоний	—	0,01	—	0,6
Корица	85	0,2	0,17	11,7
Патока	78	0,3	0,23	17,5
Итого	—	20,51	17,32	1 199,0
Влажность	—	—	—	5%
Выход	—	17,1	—	1 000,0

«КАМИШ-БРОЙТ»

Кекс из муки высшего сорта с корицей и грецкими орехами. Сверху «Камиш-Бройт» посыпается смесью сахара, корицы и порошка какао.

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой прод.
		В на- туре	В сухих веществ.	
Мука высшего сорта	85,	10,0	8,5	381,2
Яйца	27,0	2,0	0,54	76,2
Масло сливочное	84,5	5,0	4,2	190,5
Сахарный песок	99,85	5,0	4,99	190,5
» на обсыпку	99,85	0,125	0,12	4,7
Корица на земес	100,0	0,125	0,125	4,7
» на обсыпку	100,0	0,125	0,125	4,7
Аммоний	—	0,02	—	0,8
Орехи грецкие	96,0	6,2	5,95	236,3
Какао порошок на обсыпку	97,0	0,3	0,29	11,4
Итого	—	28,895	24,84	1101,0
Влажность	—	—	—	11%
Выход	—	26,51	—	1 000

«ГЕРИБЕНЕР-ФЛОДЕН»

Изделие из тертого песочного теста с прослойками из фруктовой начинки.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ.	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Мука высшего сорта	85,0	10,0	8,5	417,4
Сахар	99,85	3,0	2,99	125,2
Масло сливочное	84,5	4,0	3,38	167,0
Яйца	27,0	1,6	0,43	66,8
Ванилин	—	0,007	—	0,292
Начинка абрикосовая или яблочная	70,0	10,0	7,0	417,4
Итого	—	28,607	22,30	1194,092
Влажность	—	—	—	12,5%
Выход	—	23,95	—	1000

«НУС-БРОЙТ»

Ореховый сдобный сладкий хлебец. В продажу выпускается весовым.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Мука высшего сорта	85,0	10,0	8,5	392,8
Изюм	80,0	3,0	2,4	117,8
Орехи грецкие	96,0	5,0	4,8	196,4
Желтки	40,0	2,0	0,8	78,6
Белки	15,0	2,0	0,3	78,6
Сахар	99,85	6,0	5,99	235,7
Сода	50,0	0,015	0,008	0,6
Итого	—	28,015	22,798	1100,5
Влажность	—	—	—	16%
Выход	—	25,46	—	1,000

«ТЕЙГЛАХ»

Тейглах представляет собою массу проваренных в меду с сахаром шариков, выпеченных из теста. По внешнему виду тейглах напоминает жаренные в сахаре орехи.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ.	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В натуре	В сухих веществ.	
Мука высшего сорта	85	22,0	18,7	558,6
Желтки	40	12,0	4,8	304,7
Сахарный песок	99,85	3,0	2,99	76,2
Сахарный песок на сироп	99,85	4,0	3,99	101,6
Масло сливочное	84,5	0,5	0,42	12,7
Аммоний	—	0,07	—	1,8
Мед на сироп	80	9,0	7,2	228,5
Миндаль на отделку	96	0,8	0,76	20,3
Итого	—	51,37	38,86	1304,4
Выход	—	39,38	—	1000

«СТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ»

Закрытый пирог из тонко раскатанного пресного теста с начинкой из изюма, повидло и миндаля.

Наименование сырья	На замес	На начинку	На смазку	Всего
Мука высшего сорта	10,0	—	—	10,0
Подсолнечное масло	0,5	—	1,82	2,32
Яйца	0,73	—	—	0,73
Соль	0,11	—	—	0,11
Яблочное повидло	—	5,4	—	5,4
Миндаль	—	0,75	—	0,75
Сахар песок	—	2,5	—	2,5
Корица	—	0,07	—	0,07
Изюм	—	10,02	—	10,02
Итого	11,34	18,74	1,82	31,9
Влажность	20%	18%	1%	17,0
Выход	10,6	17,3	1,70	29,6

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Рецептура на порцию		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Мука высшего сорта	85	10,0	8,5	337,8
Подсолнечное масло	99	2,32	2,3	78,4
Яйца	27	0,73	0,2	24,7
Соль	97	0,11	0,1	3,7
Яблочное повидло	70	5,4	3,8	182,4
Миндаль	96	0,75	0,72	25,3
Сахарный песок	99,85	2,5	2,49	84,4
Корица	100	0,07	0,07	2,4
Изюм	80	10,02	8,01	338,5
Итого	—	31,9	26,19	1077,6
Влажность	17%	—	—	—
Выход	—	29,6	—	1000

«ФЛОДЕН С КОРИЦЕЙ»

Пирог, прослоенный начинкой из корицы и сахара.

В продажу выпускается весовым.

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции
		В натуре	В сухих веществ.	
Мука высшего сорта	85	32	27,2	545,8
Яйца	27	4,8	1,296	81,9
Сахарный песок в тесто	99,85	7	6,99	119,4
Сахарный песок в начинку	99,85	3	3,0	51,2
Масло сливочное	84,5	7,2	6,084	122,8
Дрожжи	25	1,0	0,250	17,1
Корица в начинку	100	0,4	0,4	6,82
Молоко цельное	12	18	2,16	307,0
Соль	98	0,02	0,02	0,3
Итого	—	73,42	47,40	1252,32
Влажность	—	—	—	24%
Выход	—	58,63	—	1000

«ИМБЕРЛЕХ»

Имберлех представляют собой разновидность гейглах, отличается из-мельченностью мучнистой основы, обжаренной в медово-сахарном сиропе и кроме того, наличием вкусовой приправы—имбиря.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Маца из муки высших сортов	97,0	6,0	5,82	376,5
Сахар	99,85	5,0	4,99	313,8
Мед	80,0	6,0	4,8	376,5
Имбирь	10,0	0,15	0,15	9,41
Итого	—	17,15	15,76	1076,21
Влажность	—	—	—	7%
Выход	—	15,93	—	1000,0

«ЦУКЕР-ЛЕКЕХ»

Сахарное печенье. Из муки высшего сорта, сверху печенье посыпается сахаром.

В кг содержится 85—100 шт.

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Мука высшего сорта	85	10,5	8,93	477,7
Сахар	99,85	10,0	9,98	455,0
» на обсыпку	99,85	1,5	1,50	68,3
Яйца	27	6,0	1,62	273,0
Анис	95	0,1	0,1	4,5
Масло сливочное	84,5	0,1	0,08	4,5
Итого	—	28,2	22,21	1283,0
Влажность	—	—	—	5%
Выход	—	21,97	—	1000

«БИСКВИТ С КОРИЦЕЙ»

Бисквит с корицей представляет собой продукт, приготовленный из сбивного теста с добавлением корицы.

В продажу выпускается весовым.

Наименование сырья	% содержания сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Мука высшего сорта	85,0	4,0	3,4	355,0
Сахарный песок	99,85	4,0	3,99	355,0
Меланж	27,0	6,0	1,62	532,5
Корица	100,0	0,2	0,2	17,7
Миндаль	96	0,4	0,38	35,5
Итого	—	14,6	9,59	1295,7
Влажность	—	—	—	20
Выход	—	11,2	—	1000

«ЗЕМЕЛАХ»

Песочное сдобное печенье посыпанное корицей.

В 1 кг содержится 60—70 штук

Наименование сырья	% содержания сухих веществ.	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовых изделий
		В натуре	В сухих веществ.	
Мука высший сорт	85,0	10,0	8,5	508,5
Сахар	99,85	5,0	4,99	254,2
Сахар на обсыпку	99,85	1,5	1,49	76,3
Масло сливочное	84,5	4,0	3,38	203,4
Яйца	27,0	2,0	0,54	101,7
Яйца на смазку	27,0	0,3	0,08	15,2
Молоко сухое	93,0	0,3	0,28	15,2
Аммоний	—	0,015	—	1,5
Корица на обсыпку	100,0	0,2	0,20	10,2
Итого	—	23,315	19,46	1186,2
Влажность	—	—	—	7%
Выход	—	19,66	—	1000

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ АССОРТИМЕНТ

КАРАМЕЛИ И КОНФЕТ

ПРОМКООПЕРАЦИИ И КООПЕРАЦИИ ИНВАЛИДОВ

library

<http://kulinarniylaretz.w.pw/>

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

«МЯТНЫЕ»

Незавернутая леденцовая карамель в виде рубленых батончиков.

1 кг содержит 100—120 шт.
Влажность 1,5%

Наименование сырья	%	В заправку		На тонну
		в на-туре	в сухих веществах	в на-туре
Сахарный песок	99,85	20	19,97	847,5
Патока	75,00	5	3,75	212,0
Масло мятное	—	0,018	—	0,7
Краска раств. 10%	—	0,012	—	0,5
Итого	—	25,030	23,72	1 060,7
Выход	98,5	23,6	—	1 000,0

«КВАДРАТИКИ С КИСЛОТОЙ»

Незавернутая леденцовая карамель без начинки, окрашенная в разные цвета и имеет разный вкус. Отформована на гравированных вальцах. Прямоугольной и квадратной формы.

1 кг. содержит 120—130 шт.
Влажность 1,5%

Наименование сырья	%	В заправку		На тонну
		в на-туре	в сухих веществах	в на-туре
Сахарный песок	99,85	20,0	19,97	841,5
Патока	75,0	5,04	3,78	212,1
К-та виннокаменная	98,0	0,14	0,137	6,0
Эссенция фруктовая	—	0,082	—	3,5
Краска разведенная	—	0,025	—	1,0
Итого	—	25,287	23,887	1 064,1
Выход	98,5	23,76	—	1 000,0

«ФИГУРЫ ВАЛЬЦОВАННЫЕ»

Незавернутая, прозрачная карамель без начинки разных цветов и вкусов отформованная на гравированных вальцах в виде рыбки, барана, винограда и др.

1 кг. содержит 140—170 шт.
Влажность 1,5—2%

Наименование сырья	%	В заправку		На тонну
		в натуре	в сухих веществах	в натуре
Сахарный песок	99,85	20,00	19,97	847,4
Патока	75,00	5,00	3,75	212,0
Эссенция фруктовая	—	0,048	—	2,0
Краска разведен.	—	0,022	—	1,0
Итого	—	25,037	23,72	1 062,4
Выход	98,5	23,6	—	1 000,0

«ФИГУРЫ РУЧНЫЕ»

Незавернутая карамель из вытянутой до соломки карамельной массы разных цветов и прожилок. Отформована в ручную в виде разных фигурок—уточка птички и др.

1 кг. содержит 70—80 шт.
Влажность 0,6—2%

Наименование сырья	%	В заправку		На тонну
		в натуре	в сухих веществах	в натуре
Сахарный песок	99,85	8,0	7,988	815,2
Патока	75,00	2,5	1,875	254,7
Эссенция фруктовая	—	0,015	—	1,5
Краски разв. 10%	—	0,01	—	1,0
Итого	—	10,525	9,863	1 072,4
Выход	98,5	—	—	1 000,0

«СЛИВОЧНЫЕ ТАБЛЕТКИ И БАТОНЧИКИ»

Незавернутая леденцовая карамель в форме круглой таблетки со сливочным вкусом, окрашенная в разные цвета. Отформовывается на граверованных вальцах.

1 кг. содержит 150—190 шт.
Влажность 2%

Наименование сырья	%	В заправку		На тонну
		в натуре	в сухих веществах	в натуре
Сахарный песок	99,85	20	19,97	831,2
Патока	75,00	5	33,75	207,7
Масло сливочное	84,0	0,4	0,34	16,6
Ванилин	—	0,24	—	1,0
Краска разведенная	—	0,018	—	0,7
Итого	—	25,54	24,06	1 057,2
Выход	98,0	24,06	—	1 000,0

«ФИГУРЫ ЛИТЫЕ»

Незавернутая леденцовая карамель без начинки разных цветов, отформованная путем отливки карамельной массы в специальные мелкие формочки разных видов, петушки, лошадки, граммофон и т. д.

1 кг. содержит 25—80 шт.
Влажность 1,5—2%

Наименование сырья	%	В заправку		На тонну
		в натуре	в сухих веществах	в натуре
Сахарный песок	99,85	10,150	10,135	1 006,4
Кислота молочн.	50,00	0,005	0,025	0,5
Краска амарант 10%	—	0,010	—	1,0
Эссенция фрукт.	—	0,015	—	1,5
Итого	—	10,180	10,137	1 009,4
Выход	98,5	—	—	1 000,0

«КОРЗИНОЧКИ»

Незавернутая карамель из леденцовой тянутой карамельной массы, окрашенная в разные цвета и выработанная вручную в форме карамельных корзиночек.

1 кг. содержит 30—33 шт.

Влажность 1,5%

Наименование сырья	% сухих веществ	В заправку		На тонну
		в натуре	в сухих веществах	в натуре
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	847,5
Патока	75,00	2,5	1,875	212,0
Краска разведенная	—	0,012	—	1,0
Итого	—	12,512	11,86	1070,0
Выход	98,5	11,68	—	1060,5

«НЕЖНЫЙ ХОЛОДОК»

Незавернутая карамель с помадной начинкой прохладительного вкуса, оболочка непрозрачная, имеет 2—3 цветных полосы.

1 кг. содержит 150—160 шт.

Влажность 4,2%

Рецептура карамельной массы	% сухих веществ	В заправку		На тн. готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20	19,97	572,2	571,34
Патока	75,00	6	4,5	171,66	128,75
Краска 10%	—	0,036	—	1,0	—
Итого	—	—	24,47	744,86	700,09
Выход	98,00	—	—	700,0	—

Рецептура помадная начинка	% сухих веществ	На заправку		На 1 тн готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20	19,97	248,4	248,03
Патока	75,00	3	2,25	37,26	27,95
К-та виннокаменная	98,00	0,16	0,147	1,86	1,823
Эссенция лимонная	—	0,1	—	1,25	—
Итого	—	23,26	22,367	288,47	277,803
Выход	91,00	24,065	—	300,00	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

С ы р ь е	% в су- хих веще- ствах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	820,6	819,37
Патока	75,00	208,92	156,7
Эссенция мятная	—	1,25	—
Кислота виннокаменная	—	1,86	1,82
Краска 10%	—	1,0	—
Итого	—	1033,63	977,89

«БОЧЕНОЧКИ»

Незавернутая карамель в виде боченочка с молочно-помадной начинкой. Оболочка прозрачная с цветными жилками. Отформована на ручных режущих досках или «китайской» машине.

1 кг содержит 140—180 шт.
Влажность 3—5%.

Рецептура карамельной массы	% сухих веществ	В заправку		На 1 т готовой продукции	
		В на- туре	В сухих вещест- вах	В на- туре	В сухих вещест- вах
Сахарный песок	99,85	20,000	19,97	604,8	603,89
Патока	75,00	6,000	4,5	181,4	136,05
Краска раст. 10%	—	0,010	—	0,3	—
Итого	—	26,010	24,47	786,5	739,94
Выход	98,00	24,47	—	740	—

Рецептура молочно-помад- ной начинки	% сухих веществ	В заправку		На 1 т готовой продукции	
		В на- туре	В сухих вещест- вах	В на- туре	В сухих вещест- вах
Сахарный песок	99,85	10,00	9,98	202,4	202,0
Патока	75,00	1,00	0,75	20,2	15,2
Молоко цельное	12,00	10,00	1,20	202,4	24,3
Эссенция ванильн.	—	0,04	—	0,8	—
Итого	—	21,04	11,93	430,77	242,8
Выход	91,00	12,7	—	260	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 т ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

С ы р ь е	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	807,2	805,3
Патока	75,00	201,6	151,3
Молоко цельн.	12,00	202,4	24,3
Краска	—	0,3	—
Эссенция ванильн.	—	0,8	—
Итого	—	1 212,3	981,5

«ЭСТРАДА»

Незавернутая карамель с молочно-помадной начинкой, переслоенной карамельной массой. Оболочка непрозрачная белая с жилками разных цветов. Отформована на ручном «театральном» прессе.

1 кг содержит 120—150 шт.

Влажность 4,5%.

Рецептура карамельной массы	% сухих веществ	В заправку		На 1 т готовой продукции	
		В на- туре	В сухих вещест- вах	В на- туре	В сухих вещест- вах
Сахарный песок	99,85	20	19,97	555,8	554,97
Патока	75,00	6	4,5	166,74	124,80
Итого	—	26,0	24,47	722,54	679,77
Выход	98,00	24,47	—	680	—

Рецептура помадно-молоч- ной начинки	% сухих веществ	В заправку		На 1 т готовой продукции	
		В на- туре	В сухих вещест- вах	В на- туре	В сухих вещест- вах
Сахарный песок	99,85	10	9,98	241,5	241,13
Патока	75,00	1	0,75	24,1	18,0
Молоко цельное	12,00	12,4	1,48	299,5	35,94
Какао-велло	94,00	0,1	0,094	2,4	2,3
Ванилин	—	0,004	—	0,1	—
Итого	—	23,504	12,304	567,6	297,37
Выход	91,00	13,25	—	320	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 т ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

С ы р ь е	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	797,3	796,10
Патока	75,00	190,8	142,80
Молоко	12,00	299,5	35,94
Ванилин	—	0,1	—
Какао-велла	94,00	2,4	2,3
Итого	—	1 290,1	977,14

«КРЕМ-БРЮЛЕ»

Незавернутая карамель с молочно-помадной начинкой (цвета крем-брюле), переслоенной карамельной массой, оболочка непрозрачная, коричневого оттенка с карамельными жилками белого цвета. Отформована на ручном прессе в виде подушечки.

1 кг содержит 100—120 шт.

Влажность 4,5%—5%.

Рецептура карамельной массы	% сухих веществ	В заправку		На 1 т готовой продукции	
		В на- туре	В сухих вещест- вах	В на- туре	В сухих вещест- вах
Сахарный песок	99,85	20	19,97	539,44	538,62
Патока	75	6	4,50	161,83	121,38
Краска растит. 10%	—	0,040	—	1	—
Итого	—	26,04	24,47	702,27	660
Выход	98	24,47	—	660	—

Рецептура молочно-помад- ной начинки	% сухих веществ	В заправку		На 1 т готовой продукции	
		В на- туре	В сухих вещест- вах	В на- туре	В сухих вещест- вах
Сахарный песок	99	10	9,985	264,6	264,2
Патока	75	1	0,75	26,46	19,84
Молоко цельное	12	10	1,2	264,6	31,75
Ванилин	—	0,002	—	0,050	—
Итого	—	21,02	11,935	555,71	315,79
Выход	91	12,85	—	—	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 т ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

С ы р ь е	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	804	802,8
Патока	75	188,29	141,21
Молоко цельное	12	264,6	31,75
Ванилин	—	0,005	—
Краска раст. 10%	—	1,0	—
Итого	—	1 257,896	975,96

«ПРАЛИНОВАЯ СМЕСЬ» (СОЕВАЯ)

Незавернутая карамель с орехово-пралиновой (соевой) начинкой, переслоенной карамельной массой. Оболочка непрозрачная разных нежных цветов с прожилками, отформована на ручных прессах разной формы.

1 кг содержит 120—140 шт.
Влажность 3%.

Рецептура карамельной массы	% сухих веществ	В заправку		На 1 т готовой продукции	
		В на- туре	В сухих вещест- вах	В на- туре	В сухих вещест- вах
Сахарный песок	99,85	20,00	19,97	564,0	563,15
Патока	75,00	6,00	4,5	169,2	126,9
Краска 10%	—	0,04	—	1,13	—
Итого	—	26,04	24,47	734,33	690,05
Выход	98,00	24,47	—	690,00	—

Рецептура молочного сахара	% сухих веществ	На 22 кг	
		В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	13,5	13,48
Молоко сгущенное	74,00	8,5	6,3
Итого	—	22,0	19,78
Выход	—	22,0	—

Рецептура пралине соевого	% сухих веществ	На заправку		На 1 т готовой продукции	
		В на- туре	В сухих вещест- вах	В на- туре	В сухих вещест- вах
Сахарный песок	99,85	10	9,98	90,00	89,865
Мука соевая	85,00	10	8,5	90,00	76,5
Орехи жар.	96,00	1,6	1,536	14,4	13,824
Какао-велло	94,00	1,6	1,506	14,4	13,536
Жироль	99,8	10	9,98	90,0	89,82
Молочный сахар	90,00	2,44	2,16	22,0	19,8
Эссенция ванильн.	—	0,1	—	0,9	—
Итого	—	35,74	33,66	321,7	303,35
Выход	95,5	34,4	—	310,0	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

С ы р ь е	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	667,5	666,5
Патока	75,00	169,2	126,9
Молоко сгущенное	75,00	8,5	6,3
Мука соевая	85,00	90,0	76,5
Орехи жареные	96,00	14,4	13,824
Какао-велло	94,00	14,4	13,536
Жироль	99,8	90,0	89,82
Эссенция ванильная	—	0,9	—
Краска 10%	—	1,3	—
Итого	—	1 056,2	993,38
Выход	97,00	1 000,0	—

«КАШТАНЫ»

Незавернутая карамель в виде каштана с орехово-пралиновой начинкой, переслоенной карамельной массой, оболочка прозрачная шоколадного цвета. Отформована на ручных режущих досках.

1 кг содержит—100—140 шт.

Влажность 1,5%.

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура карамельной массы	% сухих веществ	В заправку		На 693,6 кг	
		В на- туре	В сухих вещест- вах	В на- туре	В сухих вещест- вах
Сахарный песок	99,85	20,00	19,97	566,9	566,1
Патока	75,00	6,00	4,5	170,0	127,5
Краска раст. 10%	—	0,03	—	0,85	—
Итого	—	26,03	24,47	737,75	693,6
Выход	98,000	24,47	—	693,6	—

Рецептура начинки пралиновой	% сухих веществ	В заправку		На 306,4 кг.	
		В на- туре	В сухих вещест- вах	В на- туре	В сухих вещест- вах
Сахарный песок	99,85	20,000	19,97	150,00	149,75
Ядро шпанского ореха	94,00	20,7	19,458	155,25	145,93
Какао-велло	94,00	1,15	1,645	13,1	12,31
Ванилин	—	0,024	—	0,18	—
Итого	—	41,874	41,073	318,53	307,99
Выход	98,5	40,85	—	306,4	—

РАСХОД НА ОДНУ ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

С ы р ь е	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	716,9	715,824
Патока	75,00	170,0	127,5
Какао-велло	94,00	13,1	12,314
Ядро шпанского ореха	94,00	155,25	145,935
Ванилин	—	0,18	—
Краска раст. 10%	—	0,85	—
Итого	—	1 056,38	1 001,573

«АПЕЛЬСИНОВАЯ»

Незавернутая карамель с двумя начинками, апельсиновой и пралиновой. Оболочка не прозрачная, оранжевого цвета с жилками разных цветов. Отформована на ручном прессе в виде подушечки.

1 кг содержит 120—140 шт.

Влажность 5%.

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура карамельной массы Ингредиенты	% сухих веществ	В заправку		На 714,5 кг.	
		В на- туре	В сухих вещест- вах	В на- туре	В сухих вещест- вах
Сахарный песок	99,85	20,00	19,97	584,0	583,1
Патока	75,00	6,00	4,5	175,2	131,5
Краска 10%	—	0,03	—	0,9	—
Итого	—	26,03	24,47	760,1	714,6
Выход	98,00	24,07	—	714,5	—

Рецептура начинки апельсиновой Ингредиенты	% сухих веществ	На заправку		На 227 кг.	
		В на- туре	В сухих вещест- вах	В на- туре	В сухих вещест- вах
Апельсиновый сироп	84,00	10,00	8,4	117,0	98,28
Апельсиновые корки	80,00	8,00	6,4	93,6	74,88
Сахарный песок	99,85	1,8	1,8	21,0	20,97
Кислота молочная	50,00	0,07	0,035	0,8	0,4
Эссенция фруктовая	—	0,07	—	0,8	—
Итого	—	19,94	16,635	233,2	194,53
Выход	84,00	19,4	—	227,0	—

Рецептура начинки пралинэ, Ингредиенты	% сухих веществ	На 58,5 кг.	
		В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	29,0	28,96
Орехи	94,00	30,0	28,2
Гидрожир	99,8	2	2,0
Итого	—	61,0	59,16
Выход	98,00	58,5	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

С ы р ь е	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	634	633
Патока	75,00	175,2	131,5
Апельсиновый сироп	84,00	117,0	98,28
Апельсиновые корки	80,00	93,6	74,88
Орехи	94,00	30,0	28,2
Гидрожир	99,8	2,0	2,0
Кислота молочная	50,0	0,8	0,4
Эссенция фруктовая	—	0,8	—
Краска 10%	—	0,9	—
Итого	—	1 054,3	968,26
Выход	95,00	1 000,0	—

«ПАЛОЧКИ КРУЧЕНЫЕ»

Незавернутая карамель в виде крученой ребристой палочки, вытянутой в ручную из непрозрачной карамельной массы, обернутая в прозрачную карамельную (массу) оболочку разных цветов с прожилками.

1 кг содержит 100—120 шт.
Влажность 2 %

Наименование сырья	%	В заправку		На 1 тонну
		в натуре	в сухих веществах	в натуре
Сахарный песок	99,85	10,00	9,985	841,0
Патоки	75,00	2,5	1,871	210,2
К-та виннокам.	98,00	0,035	0,034	3,0
Эссенция фруктовая	—	0,025	—	2,5
Краска раств. развед. 10%	—	0,012	—	1,0
Итого	—	12,56	11,89	1057,7
Выход	98,0	11,89	—	1000,0

«БУХАРСКИЕ ШАРИКИ»

Незавернутая, вытянутая до соломки, карамель в виде шарика. Поверхность имеет полоски, окрашенные в разные цвета. Отформовывается на ручных режущих досках или на китайской монпосейной машине.

1 кг содержит 60—80 шт.
Влажность 2%

Наименование сырья	%	В заправку		На тонну
		в натуре	в сухих веществах	в натуре
Сахарный песок	99,85	15,00	14,98	836,0
Патока	75,00	3,91	2,93	218,0
Лимон. к-та	98,00	0,034	0,033	1,9
Эссенция фруктовая	—	0,052	—	3,5
Краска раст. развед. 10%	—	0,02	—	1,1
Итого	—	19,02	17,943	1060,5
Выход	98,0	17,94	—	1000,0

«БАТОНЧИКИ В МАКЕ»

Незавернутая карамель, соломка в форме батончика.

1 кг содержит 70—80 шт.

Влажность 2,5%

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура карамельной массы	% сухих веществ	В заправку		На 913 кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20	19,97	760,8	759,65
Патока	75,00	5	3,75	190,20	142,65
Итого	—	25	23,72	951,0	902,3
Выход	97,5	24,00	—	—	—

Полупродукт обкатка маком	На 1 тонну
Карамель необсыпанная	913
Мак на обкатку	100
Сахар в сиропе	7
Выход	1000,0

РАСХОД СЫРЬЯ НА ТОННУ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

С ы р ь е	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	767,8	765,85
Патока	75,00	190,2	142,65
Мак-семя	88,00	100,0	88,00
Краска	—	0,5	—
Итого	97,5	1058,5	996,5

«НОВИНКА» С ПЛАСТИНКАМИ

Незавернутая карамель с пралиновой начинкой, переслоенной карамельной массой. Оболочка прозрачная, цвет коричневый, с цветными прожилками. Отформована на ручном театральном прессе.

1 кг содержит 180—200 шт.

Влажность 2%

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура карамельной массы	% сухих веществ	На заправку		На 700 кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20,000	19,97	572,2	571,34
Патока	75,00	6,000	4,50	171,6	128,75
Краска 10%	—	0,035	—	1,0	—
Итого	—	26,035	24,47	744,8	700,09
Выход	98,00	—	—	700	—

Рецептура начинки пралины	% сухих веществ	На 300 кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	95,0	94,86
Орехи	94,00	98,0	92,12
Какао-крупка	96,5	45,0	43,42
Какао-жир	99,8	74,0	73,85
Ванилин	—	0,1	—
Итого	—	312,1	304,25
Выход	98,00	300,0	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Сырье	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	667,2	666,2
Патока	75,00	171,66	128,75
Орехи	94,00	98,00	92,12
Какао-крупка	96,5	45,00	43,42
Какао-жир	99,8	74,00	73,85
Ванилин	—	0,1	—
Краска	—	1,0	—
Итого	—	1056,96	1004,34
Выход	98,00	1000,0	—

«ПОДСНЕЖНАЯ КЛЮКВА»

Завернутая карамель с фруктово-ликерной начинкой. Оболочка прозрачная, красного оттенка. Вкус клюквенный. сформована на ручном прессе в виде лопатки. Завернута в парафинированную подвертку и однокрасочный этикет.

1 кг содержит 85—90 шт.

Влажность 7%

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура карамельной массы	%	На заправку		На 670 кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20,00	19,97	547,6	546,7
Патока	75,00	6,00	4,5	164,28	123,2
Краска раст. 10%	—	0,04	—	1,1	—
Итого	—	26,04	24,47	712,93	669,9
Выход	98,00	24,47	—	670	—

Рецептура фруктово-ликерной начинки	%	На заправку		На 330,0	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10,00	9,985	100	99,8
Патока	75,00	2,00	1,5	20	15,0
Подварка клюквенная	68,00	23,5	15,98	235	159,8
Пюре яблочное	10,00	8,0	0,8	80	8,0
Молочная кислота	50,00	0,4	0,2	4	2,0
Ванилин	—	0,005	—	0,05	—
Спирт	—	0,4	—	4,00	—
Итого	—	44,305	28,465	443,15	284,6
Выход	84,00	33,00	—	330,00	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

Сырье	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	647,6	646,63
Патока	75,00	184,28	138,21
Подварка клюквенная	68,00	235,00	159,8
Пюре яблочное	10,90	80,00	8,00
Молочная кислота	50,00	4,00	2,00
Спирт	—	4,00	—
Ванилин	—	0,05	—
Краска разв. 10%	—	1,1	—
Итого	—	1156,03	954,64
Выход	93,00	1000,0	—

«КРАСНЫЙ КОНФЕТЧИК»

Завернутая карамель с фруктово-цукатной начинкой. Оболочка прозрачная. Отформована на ручном прессе в виде подушечки. Завернута в целлофан. 1 кг содержит 75—90 шт. Влажность 6,5%

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура карамельной массы	%	В заправку		На т карамели	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20	19,97	535,36	534,55
Патока	75	6	4,5	160,6	120,45
Итого	—	26,0	24,47	695,96	655,0
Выход	98	—	—	655	—

Рецептура фруктово-цукатной начинки	%	В заправку		На т карамели	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20	19,97	200	199,7
Патока	75	6	4,5	60	45
Цукат арбуза	80	2	1,6	20	16
» дыни	80	2	1,6	20	16
Пюре яблочное	10	15,8	1,58	158	15,8
Спирт ректиф.	—	0,8	—	8	—
Эссенц. фруктов.	—	0,2	—	2	—
Кислота молочная	50	0,7	0,35	7	3,50
Итого	—	47,5	29,6	475	296
Выход	84	34,5	—	—	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

С ы р ь е	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	735,36	734,25
Патока	75	220,6	165,45
Цукат арбуза	80	20	16
» дыни	80	20	16
Пюре яблочное	10	158	15,8
Спирт ректиф.	—	8	—
Молочная кислота	50	7	3,5
Эссенция фруктовая	—	2	—
Итого	—	1170,96	951,00

«СНЕЖНАЯ»

Завернутая карамель с помадной начинкой мятно-прохлаждающего вкуса. Оболочка непрозрачная, белая. Отформована на ручном прессе в виде лопатки, завернута в парафинированную бумагу и однокрасочный этикет.

1 кг содержит 80—100 шт.

Влажность 4,5%

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура карамельной массы	% сухих веществ	В заправку		На т карамели	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20,00	19,97	570,5	570,64
Патока	75,00	6,00	4,5	171,2	128,59
Кислота лимонная	98,00	0,07	0,068	2,00	1,96
Итого	—	26,07	24,538	743,70	701,19
Выход	98,00	24,5	—	—	—

Рецептура помадной начинки	% сухих веществ	В заправку		На т карамели	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20,00	19,97	246,00	245,53
Патока	75,00	3,00	2,25	36,9	27,68
Лимонная к-та	98,00	0,08	0,008	1	0,98
К-та молочная	50,00	0,33	0,167	4	2,00
Мятное масло	—	0,005	—	0,06	—
Лимонная эссенция	—	0,08	—	1,0	—
Итого	—	23,495	22,395	288,96	276,19
Выход	90,00	24,4	—	300,0	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

Сырье	% сух. вещ.	В натуре	В сух. вещ.
Сахарный песок	99,85	816,5	816,275
Патока	75,00	208,1	156,263
К-та лимонная	98,00	3,00	2,940
» молочная	50,00	4,00	2,00
Мятное масло	—	0,06	—
Эссенция молочная	—	1,00	—
Итого	—	1032,66	977,478

«ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК»

Завернутая карамель с молочно-помадной начинкой, переслоенной карамельной массой. Оболочка прозрачная, коричневого цвета. Форма подушечки. Отформована на ручном прессе, завернута в парафинированную подвертку и красочный этикет.

1 кг содержит 85—95 шт.

Влажность 4,5%.

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура карамельной массы	% сухих веществ	На заправку		На 640 кг	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20	19,97	523,0	522,22
Патока	75,00	6,00	4,5	156,9	117,68
Краска 10%	—	0,03	—	0,78	—
Итого	—	26,03	24,47	680,68	639,90
Выход	98,00	24,47	—	640	—

Рецептура помадной начинки	% сухих веществ	На заправку		На 360 кг	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20,00	19,97	277,00	276,585
Патока	75,00	2,00	1,5	27,7	20,775
Молоко цельное	12,00	20,00	2,4	277,00	33,24
Масло сливочное	85,00	0,7	0,595	9,7	8,2
Эссенция ванильная	—	0,07	—	0,97	—
Итого	—	42,77	24,465	592,37	338,8
Выход	91,00	26,00	—	360	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

Сырье	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	800	798,8
Патока	75,00	184,6	138,45
Молоко цельное	12,00	277,0	33,24
Масло сливочное	85,00	9,7	8,2
Эссенция ванильная	—	0,97	—
Краска 10%	—	0,78	—
Итого	—	1 273,05	978,69
Выход	95,5	1 000,0	—

«ВЫМПЕЛ»

Завернутая карамель с ликерной начинкой, оболочка прозрачная. Форма подушки — лопатки. Завернута в парафинированную подвертку и 2-красочный эликет.

1-кг содержит 90--100 шт.
Влажность 6,5%.

Рецептура карамельной массы	% сухих веществ	На заправку		На 650 кг	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20	19,97	531,2	530,4
Патока	75	6	4,5	159,4	119,7
Краска 10%	—	0,04	—	1,06	—
Итого	—	26,04	24,47	691,66	650,1
Выход	98	24,40	—	650	—

Рецептура ликерной начинки	% сухих веществ	На заправку		На 350 кг	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10	9,985	210	209,7
Патока	75	6	4,5	126	94,5
Кислота молочная	50	0,12	0,06	2,52	1,26
Коньяк	—	0,6	—	12,6	—
Спирт ректификат	—	0,25	—	5,25	—
Эссенция ванильная	—	0,06	—	1,25	—
Итого	—	17,03	14,545	357,62	305,46
Выход	85	16,6	—	350	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

Сырье	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	741,2	740,1
Патока	75	285,4	214,2
Кислота молочная	50	2,52	1,26
Коньяк	—	12,6	—
Спирт ректификат	—	5,25	—
Эссенция ванильная	—	1,26	—
Краска 10%	—	1,06	—
Итого	—	1 049,29	955,56
Выход	93,5	1 000,0	—

«ПЕТУШИНЫЕ ГРЕБЕШКИ»

Завернутая карамель с соево-пращиновой начинкой, переслоенной карамельной массой, оболочка прозрачная, коричневого цвета. Отформована на ручном прессе в виде подушечки. Завернута в парафинированную подвертку.

1 кг содержит 110—120 шт.

Влажность 3%.

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура карамельной массы	% сухих веществ	На заправку		На 690 кг	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20,00	19,97	564,00	563,15
Патока	75,00	6,00	4,5	163,2	126,9
Краска 10%	—	0,04	0,04	1,128	—
Итого	—	26,04	24,51	734,328	690,05
Выход	98,0	24,37	—	690,00	—

Рецептура молочного сахара	% сухих веществ	На 22 кг	
		В натуре	В сух. вещ.
Сахарный песок	99,85	13,5	13,48
Молоко сгущенное	74,00	8,5	6,3
Итого	—	22,0	19,78
Выход	90,00	22,0	—

Рецептура пралине соевого	% сухих веществ	На заправку		На 310,0 кг	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10,00	9,98	90,00	89,87
Мука соевая	85,00	10,00	8,5	90,00	76,5
Орехи жареные	96,00	1,6	1,535	14,4	13,824
Какао-велло	94,00	1,6	1,505	14,4	13,536
Жироль	99,8	10,00	9,98	90,0	89,82
Молочный сахар	90,00	2,44	2,16	22,00	19,8
Эссенция ванильная	—	0,1	—	0,9	—
Итого	—	35,74	33,66	321,7	303,35
Выход	95,5	34,4	—	310,00	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТОЙ КАРАМЕЛИ

Сырье	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	667,5	665,5
Патока	75,00	169,2	126,9
Молоко сгущенное	74,00	8,5	6,3
Мука соевая	85,00	90,0	76,5
Орехи жареные	96,00	14,4	13,824
Какао-велло	94,00	14,4	13,536
Жироль	99,8	90,0	89,82
Эссенция ванильная	—	0,9	—
Краска 10%	—	1,3	—
Итого	—	1 056,2	993,38
Выход	97,00	1 000,0	—

«БАТОНЫ В СТРУЖКОВОЙ ОБВЕРТКЕ»

Завернутая карамель в виде батона из карамельной массы без начинки, вытянутой до соломки разных цветов и вкусов. Оформована вручную, завернута в парафиновую подпергаментную подвертку и обвита деревянной стружкой.

1 кг содержит 60—80 шт.
Влажность 2%.

Наименование сырья	% сухих веществ	В заправку		На тонну
		В натуре	В сух. вещ.	В натуре
Сахарный песок	99,85	15,0	14,98	843,6
Патока	75,00	3,75	2,81	210,9
Эссенция фруктовая	—	0,075	—	4,2
Краска раст. разв. 10%	—	0,019	—	1,0
Итого	—	18,844	17,79	1 059,7
Выход	98,0	17,78	—	1 000,0

«САХАР ВОЗДУШНЫЙ»

Незавернутая помадная конфета пористой структуры разных вкусов и цветов. Форма — квадратная.

1 кг содержит 90—100 шт.

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Наименование сырья	% сухих веществ	В заправку		На 1 тонну
		В натуре	В сух. вещ.	В натуре
Сахар песок	99,85	10	9,985	909,00
Патока	75,00	1	0,750	90,9
Кислота молочная	50,00	0,1	0,050	9,1
Эссенция фруктовая	—	0,05	—	4,55
Сода двууглекислая	50,00	0,05	0,025	4,55
Итого	—	11,2	10,81	1 018,1

Влажность 3,8%

«УКРАИНСКАЯ»

Незавернутая слоеная конфета из двух слоев помады и слоя желеино-мармелада, прямоугольной формы. Вкус фруктовый, цвет разный.

1 кг содержит 80—100 шт.

Влажность 10,5%.

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Рецептура сахарной помадки	%	На заправку		На 817,7	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20	19,97	688,5	687,566
Патока	75	3	2,25	103,3	77,475
Эссенц. фр.	—	0,05	—	1,7	—
Кислота в кам.	98	0,07	0,068	2,4	2,352
Жженка	80	0,03	0,024	1,0	0,800
Краска раст. 10%	—	0,02	—	0,7	—
Итого	—	23,17	22,312	797,6	768,193
Выход	91	23,75	—	—	—

Рецептура желеин. мармел.	%	На заправку		На 182,3 кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10	9,985	117,6	117,424
Патока	75	4	3	47	35,25
Агар-агар	85	0,17	0,144	2	1,7
Эссенц. фрукт.	—	0,04	—	0,470	—
Кислоты в кам.	98	0,04	0,039	0,470	0,460
Краска раст. 10%	—	0,01	—	0,1	—
Итого	—	14,26	13,168	167,64	154,834
Выход	83,5	—	—	182,3	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

С ы р ь е	% в сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	806,2	804,991
Патока	75	150,3	112,725
Агар-агар	85	2	1,7
Кислота виннокаменная	98	2,87	2,811
Эссенц. фрукт.	—	2,17	—
Краска 10%	—	0,8	—
Жженка	80	1,0	0,800
Итого	—	965,34	923,027

«ГЕМО-ТАЙФУН»

Незвернутая молочно-гемозная конфета, глазированная, корпус отливной, глазурь и корпус из молочно-гемозной помады. Вкус—сливочный. Цвет темнокоричневый. Форма круглая и овальная.

1 кг с держит 75—80 шт.

Влажность—10%

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура помады для корпуса	% сухих веществ	На заправку		На 560 кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20	19,97	442,6	441,9
Патока	75	2	1,5	44,3	33,2
Молоко цельное	12	10	1,2	221,3	26,5
Гемоза	38	2,55	0,95	55,3	21,2
Спирт ректификат	—	0,20	—	4,4	—
Эссенция фруктовая	—	0,04	—	0,85	—
Итого	—	34,79	23,62	768,75	522,8
Выход	90	25,44	—	560	—

Рецептура помады для глазирования	% сухих веществ	На заправку		На 440 кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20	19,97	343,00	342,48
Патока	45	2	1,5	34,30	25,72
Молоко цельное	12	10	1,2	171,50	20,59
Гемоза	38	3,7	1,4	63,47	24,11
Спирт ректификат	—	0,20	—	3,4	—
Эссенция фруктовая	—	0,4	—	0,65	—
Итого	—	36,3	24,07	616,32	412,9
Выход	90	25,65	—	440	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Сырье	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	785,6	784,52
Патока	75	78,6	58,92
Молоко	12	392,8	47,10
Гемоза	38	118,8	45,16
Спирт ректификат	—	7,8	—
Эссенция фруктовая	—	1,5	—
Итого	—	1385,1	935,70

«МОЛОЧНЫЙ НАБОР»

Незавернутая молочно- помадная конфета сливочного вкуса, разных форм: отсаженные, резные 50% и глазированные 50%. Неглазированный корпус 58%, глазурь помадная (42%).

1 кг содержит 70—85 шт.
Влажность 9%.

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Наименование сырья	%	В заправку		На тонну
		в натуре	в сухих веществах	в натуре
Сахарный песок	99,85	15	14,98	684,0
Патока	75,0	2	1,50	91,2
Молоко цельное	12,0	20	2,40	912,0
Масло сливочное	85,0	0,2	1,70	9,1
Ванилин	—	0,005	—	0,25
Итого	—	37,205	20,58	1 696,55
Выход	91,0	12,93	—	1 000,0

«МОЛОЧНАЯ С ОРЕХАМИ»

Незавернутая мягкая молочно- помадная конфета с орехами, верх и низ покрыты вафлей, вкус сливочно-ореховый, цвет коричневый, форма прямоугольная.

1 кг содержит 80—90 шт.
Влажность 9%.

Наименование сырья	%	В заправку		На тонну
		в натуре	в сухих веществах	в натуре
Сахарный песок	99,85	15	14,97	696,6
Патока	75,00	2,25	1,70	104,5
Масло сливочное	84,00	0,25	0,21	11,6
Молоко цельное	12,00	16,5	2,0	766,3
Ядро грецкого ореха	96,00	0,75	0,72	34,8
Вафли в лист	92,00	0,65	0,60	30,0
Ванилин	—	0,002	—	0,1
Итого	—	35,402	20,2	1 613,9
Выход	91,00	21,53	—	1 000,0

«ЛИКЕРНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ В ПОМАДЕ»

Незавернутая глазированная помадой конфета. Корпус ликерный разных вкусов. Форма разная.

1 кг содержит 70—85 шт.
Влажность 14,5%.

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура ликерного корпуса	% сухих веществ	На заправку		На 560 кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10	9,985	424,24	423,604
Патока	75	1,2	0,9	50,90	38,175
Спирт ректификат	—	0,7	—	29,7	—
Вино десертное	—	0,4	—	17,00	—
Эссенция ромовая	—	0,03	—	1,27	—
Итого	—	12,33	10,885	523,11	461,779
Выход	80	13,2	—	560	—

Рецептура помадной глазури	% сухих веществ	На заправку		На 440 кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20	19,97	371,10	370,643
Патока	75	3	2,25	55,74	41,805
Ванилин	—	0,01	—	0,185	—
Итого	—	23,01	22,22	427,025	412,448
Выход	91	23,68	—	440	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

С ы р ь е	% в сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	795,84	794,645
Патока	75	106,64	79,98
Спирт ректификат	—	29,7	—
Вино десертное	—	17,00	—
Ванилин	—	0,185	—
Эссенция ромовая	—	1,27	—
Итого	—	950,635	874,625

«СОЕВАЯ»

Незавернутая конфета, помадно-пралиновая, верхняя и нижняя поверхность обмазаны соевой шоколадной глазурью, форма—прямоугольная.

1 кг содержит 65—70 шт.

Влажность 7%.

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура конфеты	%	На 1 000 кг		
		в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Помадно-пралиновый корпус	93		938,0	872,40
Соевая глазурь	96,5		90	86,86
Итого	—		1 028	959,26
Выход	93,0		—	—

Рецептура сахарной помады	%	На заправку		На 440 кг		
		в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85		20,0	19,97	360,4	379,86
Патока	75,00		3,0	2,25	54,06	40,54
Итого	—		23,0	22,22	414,46	400,4
Выход	91		24,4	—	440,0	—

РЕЦЕПТУРА ПРАЛИНЭ СОЕВОГО—СМ. РЕЦЕПТУРУ «АВРОРА»

Рецептура помадно-пралинов. корпуса	%	На заправку		На 938,0 кг		
		в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная помада	91		10,0	9,10	440,0	400,40
Пралинэ соевое	95,0		10,00	9,50	440,0	418,0
Какао-велло	94,0		1,29	1,21	57,8	54,30
Ванилин	—		0,002	—	0,2	—
Итого	—		21,292	19,81	938	872,70
Выход	93,0		—	—	938,0	—

Рецептура соевой глазури—см. рецептуру «Аврора»
РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ИЗДЕЛИЙ

С ы р ь е	% в сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	538,3	537,5
Патока	75,0	54	40,50
Мука соевая	85,0	150,5	127,92
Какао-велло	94,0	81,0	76,14
Какао-жир	95,0	29,8	29,24
Жироль	99,0	145,4	145,1
Ванилин	—	0,9	—
Молоко цельное	12	23,9	2,86
Итого	—	1 023,8	959,26

УРАЛЬСКАЯ

Незавернутая конфета, глазированная соевой шоколадной глазурью—
 Корпус из соевого пралинэ, переслоенный вафлями в три листа.

1 кг содержит 65—75 шт.
 Влажность 5%.

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура конфеты	% в сухих веществах	На 1 тонну готовых изделий	
		в натуре	в сухих веществах
Глазурь соевая	96,5	260,0	250,90
Пралинэ соевое	95,0	670,0	636,77
Вафли в листах	92,0	98,0	90,16
Ванилин	—	0,2	—
Итого	—	1 028,2	977,83
Выход	95,0	1 000,0	—

Пралинэ соевое, глазурь соевую и вафли в листах—см. рецептуру «Аврора»

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

С ы р ь е	% в сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Мука соевая	85,00	249,93	212,44
Сахарный песок	99,85	316,21	315,74
Какао-велло	94,00	51,00	47,94
Жироль	99,80	221,43	220,99
Какао-жир	99,80	84,76	84,59
Вафли в листах	92,00	98,00	90,16
Молоко цельное	12,00	49,77	5,97
Ванилин	—	0,20	—
Итого	98,00	1 071,30	977,83

«ЛЯЛЬКА»

Завернутая конфета, молочно- помадная с ореховым жмыхом. Форма прямоугольная, завернута в парафинированную подвертку и этикетку.

1 кг содержит 65—75 шт.

Влажность 9%.

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

С ы р ь е	% сухих веществ	На заправку		На 1 тонну	
		В натуре	В сух. вещ.	В натуре	В сух. вещ.
Сахарный песок	99,85	20	19,97	727,2	726,15
Патока	75	2	1,5	72,72	54,54
Молоко цельное	12	20	2,4	727,2	87,28
Кедровый жмых	96	2	1,92	72,72	69,82
Ванилин	—	—	—	—	—
Итого	—	44	25,79	1 599,84	937,8
Выход	91	27,5	—	1 000,0	—

«КОТ В САПОГАХ»

Завернутая фруктово- помадная конфета, форма прямоугольная. Нижняя и верхняя поверхность обмазана молочной помадой. Коричневого цвета. Завернута в парафинированную подвертку и однокрасочный этикет.

1 кг содержит 60 шт.

Влажность 9,7%.

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура молочной помады для обмазки	% сухих веществ	В заправку		На 300 кг	
		В натуре	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20,01	19,97	236,0	235,64
Патока	75	2	1,5	23,6	17,7
Молоко цельное	12	20	2,4	236,0	28,32
Ванилин	—	0,01	—	0,12	—
Итого	—	42,02	23,87	495,72	281,66
Выход	91	25,45	—	300	—

Рецептура помады сахарной с фруктами для корпуса	% сухих веществ	В заправку		На 709 кг	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20,0	19,97	509,1	508,23
Патока	75	3	2,25	76,36	57,28
Цукат дыня	80	4	3,20	101,3	81,44
Спирт ректиф.	—	0,3	—	7,6	—
Ликер абрикотин	—	0,2	—	5	—
Кислота лимонная	98	0,10	0,098	2,5	2,45
Итого	—	27,6	25,517	701,86	649,4
Выход	90	27,5	—	700	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТЫХ КОНФЕТ

С ы р ь е	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	745,1	743,98
Патока	75	99,96	74,96
Молоко цельное	12	236	28,32
Цукат дыня	80	101,8	81,44
Ванилин	—	0,118	—
Кислота лимонная	98	2,5	2,45
Спирт ректиф.	—	7,6	—
Ликер абрикот.	—	5,0	—
Итого	—	1 198,078	931,15

«КРАСНАЯ ШАПОЧКА»

Завернутая фруктово-помадная конфета. Форма прямоугольная. Нижняя и верхняя поверхность смазана молочной помадой. Завернута в парафинированную подвертку и однокрасочный этикет.

1 кг содержит 60—65 шт.
Влажность 9,5%.

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура корпуса тиражного	% сухих веществ	На заправку		На 806,5 кг	
		В на- туре	В сухих веще- ствах	В на- туре	В сухих веще- ствах
Помада сахарная	91,00	10,00	9,1	440	400,4
Кюрага	80,00	2,5	2,0	110	88,0
Цукат	86,00	4,0	3,44	176	151,36
Сахарный песок	99,85	2,5	2,496	110	109,83
Кислота лимонная	98,00	0,022	0,019	1	0,98
Спирт ректифик.	—	0,044	—	2	—
Итого	—	19,066	17,055	839,0	750,57
Выход	90,00	18,33	—	806,5	—

Рецептура сахарной помады

Сахарный песок	99,85	20,0	19,97	362,2	361,66
Патока	75,00	3,0	2,25	54,33	40,77
Итого	—	23,0	22,22	416,53	402,43
Выход	—	24,3	—	440,0	—

РЕЦЕПТУРА МОЛОЧНОЙ ПОМАДЫ

	% сухих веществ	На заправку		На 193,5 кг	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	145,5	145,28
Патока	75,00	1,2	0,9	17,46	13,095
Молоко цельное	12,00	10,0	1,2	145,5	17,46
Итого	—	21,2	12,085	308,46	175,835
Выход	91	13,5	—	193,5	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА ТОНУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Наименование сырья	% в сухих веществ.	В натуре	В сухих веществ.
Сахарн. песок	99,85	617,7	616,77
Патока	75,00	71,8	53,9
Молоко цельн.	12,00	145,5	17,46
Курага	80,00	110,0	88,00
Цукат	86,00	176,00	151,36
К-та лимонная	98,00	1,0	0,98
Спирт ректифик.	—	2,0	—
Итого	—	1124,0	928,47
Выход	90,5	1000,0	—

«РУБЛИКИ»

Молочно-помадные конфеты круглой формы, на поверхности рисунок, штампованы вручную, завернуты в станиол.

Наименование сырья	% сухих веществ	В заправку		На тонну
		В натуре	В сухих веществах	В натуре
Сахарный песок	99,85	20,0	19,97	800,0
Патока	75	2,6	1,95	104,0
Молоко цельное	12	13,0	1,56	520,0
Ванилин	—	0,005	—	0,2
Итого	—	35,605	23,48	1424,2

«ЖОЛУДИ И БОМБОЧКИ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ»

Незавернутая помадно-ореховая конфета с вафлями.

Форма—жолуди и бомбочки.

Влажность 8%.

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Наименование сырья	% сухих веществ	На загрузку		На тонну
		В натуре	В сухих веществах	В натуре
Сахар	99,85	10	9,985	560,7
Патока	75,—	2,2	1,650	123,4
Ядро ореховое	94	2,2	2,068	123,4
Молоко	12	10,6	1,272	594,4
Масло слив.	85	1,2	1,020	67,3
Жолуди вафли	92	1	0,920	56,0
Ванилин	—	0,005	—	0,25
Итого	—	27,205	16,915	1 525,45
Выход	92	—	—	—

«З А Й К А»

Завернутая конфета. Корпус однослойный, состоящий из белково-заварной помады, глазированный соевой глазурью. Завернута в парафинированную подвертку и верхний этикет.

1 кг содержит 60—65 шт.

Влажность 7,3%.

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура незавернутой конфеты	% сухих веществ	На 1000 кг	
		В натуре	В сухих веществах
Соевая глазурь	96,5	340,0	328,1
Помада сбивная	91,0	690,0	627,9
Итого	—	1 030,0	956,0
Выход	92,7	—	—

Рецептура соевой глазури—см. рецептуру «Аврора»

Рецептура помады соевой	% сухих веществ	На заправку		На 690 кг	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	561,90	560,95
Патока	75,0	1,5	1,125	84,30	63,23
Белки яичные	27,0	0,2	0,054	11,20	3,02
Эссенция	—	0,025	—	1,50	—
Кислота молочная	50%	0,035	0,018	2,00	1,0
Итого	—	11,76	11,182	660,9	628,20
Выход	91	12,28	—	690	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НЕЗАВЕРНУТЫХ КОНФЕТ

С ы р ь е	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	687,91	686,88
Патока	75,00	84,30	63,23
Мука соевая	85,00	56,10	47,68
Какао-велло	94,00	42,16	39,63
Какао-жир	99,80	110,84	110,62
Молоко цельное	12,00	36,90	4,43
Белки яичные	27,00	11,20	3,03
Кислота молочная	50,0	2,0	1,00
Ванилин	—	0,10	—
Эссенция	—	1,5	—
Итого	—	1033,01	956,5

«ФИЗКУЛЬТУРНАЯ»

Завернутая конфета. Корпус трехслойный из помады молочной, помады простой и фруктового жележного слоя, заглазированный соевой глазурью. Завернута в парафинированную подвертку и верхний этикет.
 1 кг содержит 65—70 шт.
 Влажность 9%

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура незавернутой конфеты	% сухих веществ	На 1000 кг	
		в натуре	в сухих веществах
Помада сахарная	91,00	210	191,1
Глазурь соевая	96,5	340	328,1
Помада молочная	91,0	260	236,6
Фруктовый корпус	82,0	225	184,5
Итого	—	1035,0	940,3
Выход	91,0	—	—

Рецептура сахарной помады	% сухих веществ	На заправку		На 210 кг	
		в натуре	в сухих вещест.	в натуре	в сухих вещест.
Сахарный песок	99,85	20,0	19,97	172,2	171,94
Патока	75,00	3,0	2,25	25,8	19,35
Молочная кислота	50,00	0,04	0,02	0,3	0,15
Эссенция	—	0,04	—	0,3	—
Итого	—	23,08	22,24	198,6	191,44
Выход	91,0	24,4	—	210,0	—

Рецептура глазури соевой—см. рецептуру «Аврора»

Рецептура помады молочной	%	На заправку		На 260 кг	
		в на- туре	в сухих веще- ствах	в на- туре	в сухих веще- ствах
Сахарный песок	99,85	20,00	19,97	194,4	194,10
Патока	75,00	2,00	1,50	19,4	14,55
Молоко цельное	12,00	24,00	2,88	233,3	28,00
Итого	—	46,00	24,35	447,1	236,65
Выход	91,00	26,75	—	260	—

Рецептура фруктового корпуса	%	На заправку		На 225 кг	
		в на- туре	в сухих веще- ствах	в на- туре	в сухих веще- ствах
Пюре абрикосовое	10	10,00	1,00	75,0	7,50
Подварка	68,00	20,00	13,6	150,2	102,14
Сахарный песок	99,85	10,00	9,985	75,0	74,89
Кислота молочная	50,00	0,02	0,01	0,1	0,05
Эссенция	—	0,02	—	0,1	—
Итого	—	40,04	24,595	300,2	184,58
Выход	82,00	29,98	—	225	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

С ы р ь е	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	566,6	565,75
Патока	75,00	45,2	33,90
Пюре абрикосовое	10%	75,0	7,50
Подварка	68,00	150,2	102,14
Мука соевая	85,00	56,1	47,68
Какао-велло	94,00	42,2	39,67
Какао-жир	99,8	110,8	110,58
Ванилин	—	0,1	—
Молоко цельное	12,00	260,2	31,22
Молочная кислота	50,00	0,4	0,20
Эссенция	—	0,4	—
Итого	—	1307,2	938,65

«ФИАЛКА»

Завернутая конфета. Корпус однослойный из сахарной помады, окрашенный в розовый цвет, глазированный соевой глазурью.

Завернута в парафинированную подвертку и парафиновый этикет.

1 кг содержит 65—70 шт.

Влажность 7,2%

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура незавернутой конфеты	% сухих веществ	На 1000 кг	
		В натуре	В сухих веществах
Глазурь соевая	96,5	345,0	332,93
Помада сахарная	91,0	685	623,35
Итого	—	1030,0	956,28
Выход	92,8	1000,0	—

Рецептура глазури соевой—см. рецепт «Аврора»

Рецептура помады сахарной	% сухих веществ	На заправку		На 685 кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20,0	19,97	559,80	558,96
Патока	75,0	3,0	2,25	84,00	63,00
Лимонная кислота	98,0	0,05	0,05	1,5	1,47
Краска растит. 10%	—	0,035	—	0,9	—
Портвейн	—	0,27	—	7,5	—
Эссенция	—	0,04	—	1,0	—
Итого	91,0	23,37	22,27	654,7	623,43
Выход	—	24,47	—	685	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

С ы р ь я	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	687,7	686,7
Патока	75,0	84,0	63
Мука соевая	85,	56,92	48,38
Какао-вещло	94	42,78	40,22
Какао-жир.	99,8	112,37	112,15
Лимонная кислота	98	1,5	1,47
Краска растит. 10%	—	0,9	—
Молоко цельное	12	37,5	4,5
Портвейн	—	7,5	—
Эссенция	—	1,0	—
Ванилин	—	0,1	—
Итого	—	1032,27	956,42
Выход	92,8	1000,0	—

«АВРОРА»

Завернутая конфета. Корпус двухслойный, два слоя соевого пралине между вафлями. Глазирована соевой глазурью. Завернута в парафинированную подвертку и верхний этикет.

1 кг содержит 65—70 шт.

Влажность 4,5%

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура незавернутой конфеты	% сухих веществ	На 1000 кг	
		в натуре	в сухих веществах
Вафли в листах	92,00	72	66,24
Пралине соевое	95,00	448	425,74
Глазурь соевая	96,5	510	492,29
Ванилин	—	0,15	—
Итого	—	1030,15	984,27
Выход	95,5	1000,00	—

Рецептура пралине соевого	% сухих веществ	На 448 кг		На 1000 кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука соевая	85,00	138,43	117,66	309,0	262,55
Сахарный песок	99,85	132,60	132,40	296,0	295,55
Молочный сахар	90,00	17,92	16,13	40,0	36,00
Какао-велло	94,00	12,54	11,79	28,0	26,32
Жиры	99,8	148,06	147,76	330,5	329,840
Итого	—	449,55	425,74	1003,5	950,26
Выход	95,00	—	—	—	—

Рецептура глазури соевой	% сухих веществ	На 510 кг		На 1000 кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука соевая	85,00	84,15	71,53	165,00	140,25
Сахарный песок	99,85	133,62	133,42	262,00	261,61
Молочный сахар	90,00	68,85	61,96	135,00	121,5
Какао-велло	94,00	63,24	59,45	124,00	116,56
Какао-жир	99,8	166,26	165,93	326,0	325,38
Ванилин	—	—	—	0,3	—
Итого	—	516,12	492,29	1012,3	965,3
Выход	96,5	—	—	—	1000,0

Рецептура молочного сахара	%	На 86,770		На 1000 кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	69,85	69,75	805,0	803,8
Молоко цельное	12,00	69,85	8,38	805,0	96,6
Итого	—	139,7	78,13	1610,0	900,4
Выход	90,00	—	—	—	1000,0

С ы р ь е	% сухих веществ	В натуре	в сухих веществах
Мука соевая	85,0	222,58	189,19
Сахарный песок	99,85	336,07	335,56
Какао-велло	94,00	75,78	71,21
Жиры	99,80	148,06	147,76
Какао-жир	99,80	166,26	165,93
Ванилин	—	0,15	—
Вафли в листах	92,00	72,0	66,24
Молоко цельное	12,00	69,85	8,38
Итого	—	1090,75	984,27

«ФЛОРА»

Завернутая конфета. Корпус двухслойный помадный и фруктово-желейный, глазированный соевой глазурью. Завернута в парафинированную подвертку и этикетку.

1 кг содержит 60—65 шт.

Влажность 10,9%

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура незавернутой конфеты	%	На 1000 кг	
		в натуре	в сухих веществах
Помадка сахарная	91,0	375,0	341,25
Соевая глазурь	96,5	280,0	270,2
Фруктовый корпус	82,0	375	307,5
Итого	—	1030,0	918,95
Выход	89,1	—	—

Рецептура помадки сахарной	% сухих веществ	На заправку		На 375 кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20,0	19,97	307,6	307,14
Патока	75,00	3,0	2,25	46,1	34,56
Молочная к-та	50,00	0,04	0,02	0,6	0,30
Эссенция	—	0,04	—	0,6	—
Итого	—	23,08	22,24	354,9	342,0
Выход	91	24,4	—	175	—

Рецептура соевой глазури—см. рецептуру «Аврора»

Рецептура фруктового корпуса	% сухих веществ	На заправку		На 375,0	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пюре абрикосовое	10,0	10,0	1,0	125,0	12,5
Подварка	68,0	20,0	13,6	250,0	170,0
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	125,0	124,8
Портвейн	—	0,2	—	2,5	—
Кислота лимонная	—	0,02	—	0,25	—
Эссенция	—	0,02	—	0,25	—
Итого	—	40,24	24,585	503,0	307,3
Выход	82	—	—	375	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

С ы р ь е	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	536,0	535,2
Патока	75,00	46,1	34,57
Мука соевая	75,0	46,2	39,27
Какао-велло	94,0	34,7	32,62
Какао-жир	89,0	91,3	91,12
Молоко цельное	12,0	30,0	3,6
Пюре абрикосовое	10,0	125,0	12,5
Подварка	68,0	250,0	170,0
Кислота молочная	50,0	0,8	0,4
Портвейн	—	2,5	—
Ванилин	—	0,1	—
Эссенция	—	0,8	—
Итого	—	1163,6	919,28

«ПИНГ-ПОНГ»

Завернутая конфета. Корпус фруктово-желейный, отливной, глазированный соевой глазурью. Форма сплюснутый шар, завернута в парафинированную подвертку и верхний этикет.

1 кг содержит 65—70 шт.

Влажность 13,6%

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура незавернутой конфеты	% сухих веществ	На 1000 кг	
		в натуре	в сухих веществах
Глазурь соевая	96,5	335	323,8
Фруктовый корпус	82,0	696	570,6
Итого	—	1031	894,4
Выход	86,4	100	—

Рецептуру соевой глазури—см. рецептуру «Аврора»

Рецептура фруктового корпуса	% сухих веществ	На заправку		На 696 кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	98,85	10,00	9,985	232,00	231,65
Пюре абрикосовое	10,00	10,00	1,000	232,00	23,2
Подварка фруктовая	68,00	20,00	13,6	464,00	315,52
Эссенция	—	0,06	—	1,17	—
Молочная кислота	50,00	0,02	0,01	0,47	0,23
Итого	—	40,04	24,595	929,64	570,6
Выход	82,00	29,98	—	696,00	—

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Сырье	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	356,56	356,00
Мука соевая	85,00	55,30	47,0
Какао-велло	94,00	41,55	39,07
Молоко цельное	12,00	36,5	4,48
Пюре абрикосовое	10,00	232,00	23,2
Подварка фруктовая	68,00	464,00	315,52
Какао-жир	99,8	109,1	108,9
Кислота молочная	50,00	0,47	0,23
Эссенция фруктовая	—	1,4	—
Ванилин	—	0,1	—
Итого	—	1296,98	894,40

ШОКОЛАД СОЕВЫЙ «АССОРТИ»

Эстампы разных фигур из соевого шоколада с помадно-ликерной начинкой.
Влажность 7,5%

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура шоколада	% сухих веществ	На 1000 кг	
		В натуре	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
Глазурь соевая	96,5	660,0	636,9
Помадная начинка	86,0	370,0	318,2
Итого	—	1030,0	955,1
Выход	92,5	1000,0	—

Рецептура соевой глазури—см. рецептуру «Аврора»

Рецептура помадной начинки	% сухих веществ	На заправку		На 370,9	
		В натуре	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В натуре	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
Сахарный песок	99,85	20,0	19,97	278,0	277,58
Патока	75,00	3,0	2,25	41,7	31,28
Портвейн	—	0,4	—	5,56	—
Спирт	—	0,3	—	4,17	—
Подварка фруктовая	66,00	1,0	0,68	13,9	9,45
Итого	—	24,7	22,9	343,33	318,31
Выход	86,00	26,63	—	370,00	—

РЕЦЕПТУРА СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

С ы р ь е	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	522,6	521,82
Патока	75,00	41,7	31,28
Молоко цельное	12,00	71,7	8,6
Мука соевая	85,00	108,9	92,55
Какао-велло	94,00	81,8	76,90
Какао-жир	99,8	215,2	215,00
Начинка фруктовая	68,00	13,9	9,45
Портвейн	—	5,56	—
Спирт	—	4,17	—
Ванилин	—	0,2	—
Итого	—	1065,73	955,6
Выход	95,5	1000,00	—

«ТОРТЫ СОЕВЫЕ»

Соевые вафельные торты, переслоенные соевым пралинэ, верхняя поверхность покрыта и убрана соевой глазурью.

Вес каждой штуки 700 гр.

Влажность 5%

РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Рецептура торта	% сухих веществ	На 1000 шт.	
		в натуре	в сухих веществах
Глазурь соевая	96,5	225	217,1
Пралинэ соевое	95	410	389,5
Вафли	92	87	80,04
Итого	95	722	686,64

Рецептура глазури соевой и пралинэ—см. рецептуру «Аврора»

РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 шт. (700 кг)

С ы р ь е	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок	99,85	218,15	217,8
Мука соевая	85	163,8	139,2
Молоко цельное	12	37,8	4,55
Какао-вело	94	39	36,66
Какао-жир	99,8	73,4	73,3
Жироль	99,8	135,5	135,2
Ванилин	—	0,7	—
Вафли	92	87	80,04
Итого	—	755,35	686,75
Выход	95	—	—

Примечание. По рецептурам на конфеты «Соевая», «Уральская», «Зайка», «Физкультурная», «Фиалка», «Аврора», «Пинг-Понг», «Ассорти» и «Торты соевые» все потери условно учтены по разделке.

УКАЗАНИЯ К РЕЦЕПТУРАМ НА ВОСТОЧНЫЕ И ЕВРЕЙСКИЕ СЛАДОСТИ

1. Приведенные во всех рецептурах нормы расхода указаны для всех видов сырья в килограммах с одним или двумя десятичными знаками.

2. Указанные в рецептурах на порцию (замес, загрузка) соотношения отдельных видов сырья являются обязательными и изменению не подлежат, за следующим исключением:

а) в зависимости от качества муки и температурных условий при производстве мучнистых изделий допускаются отклонения от норм расхода, указанных в рецептурах по сахару, на плюс-минус 10%.

3. При применении рецептов допускается заменять:

а) Молоко цельное молоком сухим или сгущенным во всех видах изделий, из расчета 1 кг цельного молока равен 140 граммам сухого или 400 граммам сгущенного молока.

б) Все виды молока во всех видах изделий—сгущенным снятым молоком с добавлением сливочного масла, причем 1 кг цельного молока заменяется 330 граммами сгущенного снятого молока и 40 грамм. сливочного масла. При замене молока цельного сгущенным цельным или снятым норма сахара по рецептуре снижается на 420 граммов на каждый килограмм введенного теста сгущенного молока.

в) Яйца заменяются меланжем во всех видах изделий кг за кг. Яйцо и меланж разрешается заменять сухим яичным порошком из расчета 1 кг яиц (меланжа) равен 278 граммам сухого яичного порошка.

г) Несоленое сливочное масло может заменяться соленым во всех видах теста кг за кг со снижением норм расхода соли. В тех же изделиях разрешается замена сливочного масла топленым, причем 1 кг сливочного равен 850 кг топленого масла.

д) Крахмал кукурузный разрешается заменять крахмалом картофельным и обратно по расчету 1 кг кукурузного крахмала равен 1,1 кг картофельного.

е) 50% миндаля во всех миндальных печеньях может заменяться тем же количеством ядра абрикосовой косточки.

Миндаль на обсыпку, отделку и украшение может полностью заменяться орехами или ядром абрикосовой косточки.

4. Снижение норм расхода сырья на тонну готовой продукции за счет уменьшения потерь и достижения оптимальной влажности продукции нарушением рецептур не считается однако при обязательном сохранении соотношения отдельных видов сырья и соблюдения установленной влажности продукции.

5. Допускается отклонение по влажности готовой продукции от указанной в рецептуре в пределах норм стандарта, однако не более чем на 2% в ту или другую сторону.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТУР

I. ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

	Стр.		Стр.
А		Заливной миндаль	30
Абрикосовая косточка, жаренная в сахаре	17	«Зульбия»	19
Алы	27	И	
Ангач	74	Изюминки с орехами	43
Арахис, жаренный в сахаре	18	К	
Армянский домашний хлеб	59	Кавказский домашний хлеб	41
Армянский рулет	66	Кангальк	3
Б		» с горохом	4
Бадам-Аби-Набат	8	» с кунжутом	4
Бадам-Безе	73	» с урюковой косточкой	4
Бадам-Бура	72	Козинак из абрикосовой косточ- ки	17
Бадам-нохут	29	Козинак из абрикосовой косточ- ки на меду	18
Бадам-Шекар	15	Козинак из арахиса	17
Бады	81	» » » на меду	18
Бамия Иранская	65	» » грецких орехов	18
В		» » кунжута	12
Восточная стружка	82	» » миндаля	17
Г		» » » на меду	18
Гата	77	» подсолнечный с медом	9
Грецкий орех обливной	42	» » без меда	5
Грильяж арахисовый	13	» из шпанского ореха	17
» миндальный	13	» » » на меду	18
» ореховый	13	Колбаска сливочная	39
» сибирабадский	6	» » фруктовая персидская	37
Гуние-Филь	23	Кос-халва	12
Гязь Исфаганская	14	Кунжутная халва	24
Д		Курабье кабардинское	67
Дайма-Ойла	44	» персидское	80
Датлы	29	Курута	24
Ж		Кырмабадам	32
Жареный имбирь	10	Кята айсорекая	49
Жареный мак с медом	9	» карабахская	61
З		» ленинаканская	60
Загабчи кабардинское	78	» ереванская	59
		Л	
		Левюс	48
		Локма	47

М

Мак с миндалем	13
» » » на меду	14
» » орехами	13
» » » на меду	14
Маковники (без меда)	7
Миампур	46
Миндаль в сахаре	17
Мютаки шемаханские	64

Н

Набат	5
Назик	69
» шафранный	69
Назук сладкий	76
» соленый	77
Нан багдадский	67
» иранский	73
Нишалды	20
Ногул Битмиш	10
» Гель	8
» Кинзовый	6
» Саф	11
Нуга изюмовая	35
» » с орехами	36
» лимонная	34
» мандариновая	34
» фруктовая с арахисом	33
Нуш-Хац	80

О

Обливной инжир	44
Орех и арахис, жаренные с цу- катами	15
Орех, жаренный в сахаре	16
Ойла изюмовая	35
» инжирная	43
» союзная	31
» турецкая	33

П

Пакач армянский	44
Парварда	4
» печак	8
Пахлава греческая	50
» ереванская	58
» крымская	57
» македонская	57
» слоеная	52
» слоеная	51
» сухумская	56
» татарская	53
» турецкая	54
Пашмак	26
Персидский рулет	38
Пеллмек	47

Р

Рахат лукум	22
Рахат лукум ванильный	22
» лукум с орехами	26
Рулет ореховый	71
Рышты халва	81

С

Сливочное полено	39
Слойка греческая	75
Сорей Бурма	36
Соленый арахис	16
» миндаль	16
Соленое урюковое ядро	16

Т

Трубочка миндальная	63
» ореховая	70

У

Уилу-Шербет	79
-----------------------	----

Ф

Фархат	21
Фешмак	11

Х

Халва ляус	20
» руста	23
» сабуни	25
» рух	19
Харавец карабахский	—
Хилали	3

Ч

Чернослив заливной	45
Чуч-хела (сахарная)	40
» » (фруктовая)	41
Чэрэз	16

Ш

Шакер лукум	69
» нохут	28
» пури	68
» халваси	2«
Шекар пендыр ванильный	7
» » имбирный	7
» » лимонный	7
» » мятный	7
Шекер чурек	62
Шербет молочный	25
» фруктовый	21

Э

Эрик-Кахы	27
---------------------	----

II. ЕВРЕЙСКИЕ СЛАДОСТИ

	Стр.		Стр.
Бейглах	86	Струдель с изюмом	87
Бисквит с корицей	97	» с яблоками	94
Вертут	89	Тейглах	94
Герибенер Флоден	93	Файн кухен	88
Земеллах	97	Флоден с корицей	95
Имберлех	96	» » ореховой начинкой	90
Камиш-бройт	92	» » фруктовой начинкой	86
Киселлах	82	Фу-Мандлен	85
Крендель с корицей	91	Цукер-Бейглах	84
Крахмал-торт	85	Цукер-билкес	83
Леках миндальный	89	» леках	96
Нус-бройт	93	Эйер кихеллах	84

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ АССОРТИМЕНТ КАРАМЕЛИ И КОНФЕТ ПРОМ- КООПЕРАЦИИ И КООПЕРАЦИИ ИНВАЛИДОВ

I. КАРАМЕЛЬ

	Стр.		Стр.
«Апельсиновая»	110	«Нежный Холодок»	104
Батончики в маке	113	«Новинка» с пластинками	114
Батоны в стружке	121	Палочки крученые	111
«Боченочки»	105	«Петушинные гребешки»	120
«Бухарские шарики»	112	«Подснежная клюква»	115
«Вымпел»	119	Пралиновая смесь (соевая)	108
«Золотой петушок»	118	Сливочные таблетки и батон- чики	103
«Каштаны»	109	«Снежная»	117
Квадратики	101	Фигуры вальцовые	102
Корзиночки	104	Фигуры литые	102
«Красный Конфетчик»	116	Фигуры ручные	102
Крем-Брюле	107	«Эстрада»	106
Мятные	101		

II. МЯГКИЕ КОНФЕТЫ

	Стр.		Стр.
Аврора	135	Молочный набор	124
Ассорти (шоколад соевый)	139	Пинг-Понг	138
Гемо-Тайфун	123	Рублики	130
Желуди и бомбочки с ореховой начинкой	131	Сахар воздушный	121
Зайка	131	Соевая	126
Кот в сапогах	128	Соевый торт	140
Красная Шапочка	129	Украинская	122
Ликерные глазированные в по- маде	125	Уральская	127
Лялька	128	Фиалка	134
Молочная с орехами	124	Физкультурная	132
		Флора	136

Ответственный редактор Федоров В.
Составил Кантор Я. А.