

ГАРОДНЫЙ КОМИССАРИАТ ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР

РЕЦЕПТУРЫ  
на  
МАРМЕЛАД, ПАСТИЛУ, ИРИС  
и ХАЛВУ

8. Съе-  
ним белком  
пенообразу-  
щим  
9. Яблочное  
хого остатка  
ответствии с

МОСКВА - 1939

НАРОДНЫЙ КОМИССАРИАТ ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР

«УТВЕРЖДАЮ»  
НАРОДНЫЙ КОМИССАР ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР  
ЗОТОВ

РЕЦЕПТУРЫ  
на  
МАРМЕЛАД, ПАСТИЛУ, ИРИС  
и ХАЛВУ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

д.  
ным белк  
пенообразу  
9. Яблочно  
хого остатк  
ответствия

МОСКВА - 1939

## УКАЗАНИЯ ПО РЕЦЕПТУРАМ НА МАРМЕЛАД, ПАСТИЛУ, ИРИС И ХАЛВУ

1. Настоящие рецептуры являются обязательными к выполнению для всех предприятий системы Народного Комиссариата Пищевой Промышленности СССР. Допускаемые отклонения и замены указаны ниже.

2. Расход сырья в килограммах на 1 тонну чистого веса готового продукта исчислен с учетом предельно допускаемых потерь сухого вещества на всех стадиях обработки.

Снижение норм расхода сырья против рецептур на 1 тонну готовой продукции за счет уменьшения потерь, достижения оптимальной влажности продукции и сырья лучшего качества — не считается нарушением рецептур, при обязательном, однако, условии сохранения соотношения между отдельными видами сырья.

При выработке завернутых или вложенных в капсулы изделий, в которых вес оберточного материала входит в вес продажного продукта, расход сырья соответственно уменьшается.

3. В постадийных рецептурах указан расход сырья на изготовление одной тонны полуфабrikата и расход на 1 тонну готового незавернутого продукта. Разбивка на стадии дана ориентировочно с целью указать ход технологического процесса. При наличии на предприятиях иной технологической схемы эти стадии могут быть соответствующим образом уточнены или изменены применительно к установленному оборудованию с тем однако условием, чтобы основные соотношения между полуфабrikатами и отдельными видами сырья оставались неизменными.

Точно также, в зависимости от емкости имеющихся на предприятии оборудования и аппаратуры, допускается пропорционально увеличивать все количества, указанные в колонках на «загрузку».

4. Миндаль в рецептуре всех сортов изделий может заменяться ядром абрикосовой косточки. Расход продажного миндаля и ядра орехов на 1 тонну жареного ядра принят в 1,053 т. Расход миндаля на 1 т чищенного подсушинного ядра принят с 1,2 т (с учетом получающихся отходов кожицы).

5. Рецептурами предусмотрены эссенции ординарной концентрации. При введении эссенций повышенной концентрации расход их пропорционально уменьшается. Допускается заменять ванилин или ванилин с винным спиртом, служащим для его разведения, ванильной эссенцией. 1 грамм ванилина соответствует 15 кб. см. ванильной эссенции нормальной концентрации.

6. Свежее молоко может заменяться сгущенным молоком, сухим молоком и снятым молоком (с добавлением масла) и обратно с соответствующим пересчетом рецептуры по жиру, сахару и сухому молочному остатку. Сгущенное молоко, если нет расшифровки его состава, в постадийной рецептуре, применяется стандартное с сухим остатком 74%. 1 тонна этого сгущенного молока, поставляемого специальными заводами, соответствует 2,5 т свежего молока + 0,42—0,44 т сахарного песка.

7. Расход красителей в рецептурах указан ориентировочно и уточняется при работе в зависимости от достигаемого тона и интенсивности окраски продукта. Разведение условно принято: 5% чистого красителя в растворе.

8. Свежий яичный белок может заменяться белком — меланжем, сухим яичным белком и альбумином с соответствующим пересчетом в зависимости от способности этих продуктов.

9. Яблочное и фруктово-ягодное пюре условно приняты с содержанием сухого остатка в 10%. Фактический расход пюре в рецептурах уточняется в соответствии с лабораторными анализами в зависимости от сухого остатка и же-

9. Яблочное и фруктово-ягодное пюре условно приняты с содержанием сухого остатка также изменять соотношение между абрикосовым и яблочным пюре в рецептурах абрикосовых мармеладов, однако не более чем на 20%.
10. Фруктово-ягодные подварки с сухим остатком 68—70% допускается заменять соответствующим фруктово-ягодным пюре с добавлением сахара, и обратно. 1 тонна подварки соответствует 0,8 т пюре и 0,62 т. сахара.
11. Фруктово-ягодные припасы допускается заменять специально приготовленными подварками из отборных ароматичных ягод, или вареньем.
12. Вино, наливки, эссенции, ванилии и красители условно приняты, как не содержащие сухого остатка.
13. Расход агар-агара в рецептурах мармелада-желе, пастилы и зефира указан ориентировочно и уточняется в зависимости от желеобразующей способности его. Сухой агар допускается заменять агаровым раствором.
14. В рецептуру пластового мармелада и в темно-окрашенные сорта яблочного мармелада допускается вводить санитарно-доброточные отходы других сортов мармелада с соответствующим пересчетом по составу. В розовые сорта пастилы и зефира допускается вводить санитарно-доброточные отходы других сортов пастилы и зефира.
15. Лимонную кислоту допускается заменять виннокаменной и обратно.
16. В полутвердые сорта ириса для «тиражения» допускается вводить до 15% санитарно-доброточных краев пластов и крошек, остающихся при прокатке и резке тех же сортов.
17. Соевый ирис «Восточный» допускается изготавливать из санитарно-доброточных отходов соевых ирисов. Молочный ирис «Популярный» и «Ромбики» допускается изготавливать из санитарно-доброточных отходов (краев пластов и крошек) молочных сортов ириса.

# РЕЦЕПТУРЫ НА МАРМЕЛАД

http://kulinarniylaretz.w.ru/

## ПЛАСТОВЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ МАРМЕЛАД - ЖЕЛЕ

Мармелад представляет собой плотную массу режущейся консистенции, приготовленную из сахара и яблочного пюре с добавлением агар-агара. Имеет форму прямоугольных брусков или пластов, от которых при продаже отрезываются куски нужного веса.

Рецептура мармелада.	% сухих веществ	На загрузку:		Расход на 1 тонну:	
		В натуре	В сух. веществ.	В натуре	В сухих веществ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	624,0	623,1
Патока . . . . .	78	2,5	1,95	15,6	12,2
Яблочное пюре . . . . .	10	100	10,00	624,0	62,4
Агар-агар (сухой) . . . . .	85	2	1,70	12,5	10,6
Молочная кислота . . . . .	50	0,5	0,25	3,0	1,5
Итого . . . . .	—	205	113,75	1279,1	709,8
Выход . . . . .	70	—	112,18	1000	700

## ПЛАСТОВЫЙ КЛЮКВЕННЫЙ МАРМЕЛАД - ЖЕЛЕ

Мармелад представляет собою плотную массу режущейся консистенции, приготовленную из сахара, яблочного и клюквенного пюре с добавлением агар-агара. Имеет форму прямоугольных брусков или пластов, от которых при продаже отрезываются куски нужного веса.

Рецептура мармелада	% сухих веществ	На загрузку:		Расход на 1 тонну:	
		В натуре	В сух. веществ.	В натуре	В сух. веществ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	624,0	623,1
Патока . . . . .	78	2,5	1,95	15,6	12,2
Яблочное пюре . . . . .	10	70	7,00	436,8	43,7
Клюквенное пюре . . . . .	10	30	3,00	187,2	18,7
Агар-агар (сухой) . . . . .	85	2	1,70	12,5	10,6
Молочная кислота . . . . .	50	0,5	0,25	3,0	1,5
Итого . . . . .	—	205	113,75	1279,1	709,8
Выход . . . . .	70	—	112,18	1000	700

## ПЛАСТОВЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ МАРМЕЛАД

Мармелад представляет собой плотную массу режущейся консистенции, приготовленную из сахара и яблочного пюре, с ярко выраженным вкусом яблок. Готовый мармелад имеет форму прямоугольных брусков или пластов, от которых при продаже отрезываются куски нужного веса.

Наименование сырья	% сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход на 1 тонну готовой продукции	
		в пату-ре	в сух. вещест.	в пату-ре	в сух. вещест.
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	600	599,1
Яблочное пюре . . . . .	10	150	15,00	900	90,0
И т о г о . . . . .	—	250	114,85	1500	689,1
Выход . . . . .	68	—	—	1000	680,0

## ПЛАСТОВЫЙ МАРМЕЛАД С ДОБАВЛЕНИЕМ КЛЮКВЕННОГО ПЮРЕ

### (фруктово-ягодный)

Мармелад представляет собой плотную массу, режущейся консистенции приготовленную из сахара, яблочного и клюквенного пюре.

Готовый мармелад имеет форму прямоугольных брусков или пластов, от которых при продаже отрезываются куски нужного веса

Наименование сырья	% сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции	
		в пату-ре	в сух. вещ.	в пату-ре	в сух. вещ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	100,0	99,85	600	599,1
Яблочное пюре . . . . .	10,0	130,0	13,0	780	78,0
Клюквенное пюре . . . . .	10,0	20,0	2,0	120,0	12,00
И т о г о . . . . .	—	250,0	114,85	1500	689,1
Выход . . . . .	68	—	—	1000	680

# ЯБЛОЧНЫЙ МАРМЕЛАД ФОРМОВЫЙ

(ассорти)

Яблочный мармелад в виде отдельных фигур разных оттенков. Выпускается набором, состоящим из 4-х—6-ти сортов:—лимонного или ванильного, апельсинового, грушевого, клубничного и черно- смородинового. Для придания вкуса и внешней окраски, соответствующих названию сорта, добавляются эссенции и краски.

Мармелад продается на вес и рафасованным в коробках. 1 кг содержит 60—70 шт. мармелада.

Наименование сырья	% сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход на тонну продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	100,0	99,85	691,0	689,9
Патока . . . . .	78	4,5	3,51	31,1	24,3
Пюре яблочное I с. . . . .	10	45	4,5	311,0	31,1
» » II » . . . . .	10	85	8,5	587,3	58,7
Эссенция . . . . .	—	0,05	—	0,4	—
Ванилин . . . . .	—	0,003	—	0,02	—
Амарант . . . . .	—	0,15	—	1,0	—
Индиго . . . . .	—	0,04	—	0,3	—
Куркума . . . . .	—	0,06	—	0,4	—
Кислота молочная . . . . .	50	0,6	0,3	4,2	2,1
Итого . . . . .	—	235,403	116,66	1626,72	806,1
Выход . . . . .	79	—	114,33	1000	790

Примечание: 1. По этой же рецептуре готовится сорт под названием «Мармелад разноцветный». Отличие его от формового яблочного мармелада состоит в том, что каждая штука мармелада имеет два цвета.

## МРАМОРНЫЙ МАРМЕЛАД

Мармелад — желе в виде отдельных долек прямоугольной формы с рисованной поверхностью. Мраморный вид мармелада достигается вкраплением отдельных, разноцветных кусочков мармелада в общую массу.

1 килограмм содержит 50—60 шт. мармелада.

Выпускается для продажи на вес и расфасованным в коробки

Наименование сырья	% сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на одну тонну готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществ.	в натуре	в сухих веществ.
Сахар . . . . .	99,85	100,0	99,85	477,8	477,6
Патока . . . . .	78	20	15,66	95,5	74,5
Агар-агар . . . . .	85	1,4	1,19	6,7	5,7
Отходы желейных мармеладов . . . . .	83	70,0	58,1	334,4	277,6
Кислота молочная . . . . .	50	0,8	0,4	3,8	1,9
Эссенция . . . . .	—	0,37	—	1,9	—
Краска . . . . .	—	0,33	—	1,4	—
Итого . . . . .	—	192,9	175,14	921,5	836,7
Выход . . . . .	82	—	171,64	1000	820

## ЯБЛОЧНЫЙ МАРМЕЛАД РЕЗНОЙ

Яблочный мармелад в виде правильно нарезанных прямоугольников, сверху облитых сахарным сиропом или обсыпанных сахарным песком.

Продается на вес и расфасованным в коробках.  
1 кг содержит 60—70 шт. мармелада

Наименование сырья	% сухих веществ	Рецептура на загрузку		Расход сырья на 1 тонну готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществ.	в натуре	в сухих веществ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	100,0	99,85	608,3	607,4
Патока . . . . .	78,0	3,0	2,34	18,2	14,2
Пюре яблочное . . . . .	10	130,0	13,0	790,8	79,1
Припас ягодный . . . . .	60	9,0	5,4	54,8	32,9
Сахар для обсыпки . . . . .	99,85	15,0	14,98	91,2	91,1
Амарант разведен . . . . .	—	0,15	—	0,9	—
Нидигро . . . . .	—	0,05	—	0,6	—
Кислота молочная . . . . .	50	0,6	0,3	3,7	1,8
Итого . . . . .	—	257,8	135,87	1568,2	826,5
Выход . . . . .	81,0	—	133,15	1000	810

## МАРМЕЛАД—ЖЕЛЕ ФОРМОВОЙ.

### (на эссенциях)

Мармелад желе в виде небольших фигур различных очертаний, обсыпанных сахарным песком. Изготовлен из агарового желе. Имеет кислый вкус. Выпускается смесью не менее 4-х сортов, различной формы, окраски и вкуса.

Красные сорта ароматизируются малиновой, клубничной или вишневой эссенциями, оранжевые сорта — апельсиновой или мандариновой эссенциями, желтые сорта — лимонной или абрикосовой эссенцией, зеленые — грушевой, ананасной или яблочной эссенциями, белые — ванильной, лиловые — черносливовой эссенцией.

Мармелад продается на вес и расфасованным в коробках. 1 кг. содержит 60 — 70 шт. мармелада.

Рецептура мармелада	% сухих веществ	На загрузку		Расход сырья на 1 тонну	
		в натуре	в сухих веществ.	в натуре	в сухих веществ
Сахарный песок для обсыпки . . . . .	99,85	16	15,98	85,0	84,9
Сахарный песок в желе . . . . .	99,85	100	99,85	532,0	531,2
Патока . . . . .	78	50	39,00	266,0	207,5
Агар-агар (сухой) . . . . .	85	2	1,70	10,6	9,0
Виннокаменная к-та . . . . .	98	2,8	2,74	15,0	14,7
Эссенции разные . . . . .	—	0,3	—	1,6	—
Краски разные развед. . . . .	—	0,22	—	1,2	—
Итого . . . . .	—	171,32	159,27	911,4	847,3
Выход . . . . .	83	—	156,02	1000	830

Примечание: Расход патрушевых эссенций составляет 25 — 30% и ванильный, 15 — 20% от общего расхода эссенций. В качестве красок применяются пищевые красители: амарант, индigo, куркума, сафлор.

## МАРМЕЛАД ТРЕХСЛОЙНЫЙ

Мармелад — желе в виде нарезанных продолговатых прямоугольников или зубчатых конфет. Состоит из 3-х слоев: верхний и нижний слои — из яблочного желе, средний слой из желе, сбитого на белках.

1 кг содержит 60—80 шт. мармелада

Рецептура мармелада	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. мармелада	
		в пату-ре	в сух. венц.	в пату-ре	в сух. венц.
Мармеладный пласт . . . . .	73	90	65,70	987,1	720,6
Сахарный песок . . . . .	99,85	10	9,99	109,7	109,6
Итого . . . . .	—	100	75,69	1096,8	830,2
Выход . . . . .	82	—	74,77	1000	820

Рецептура мармеладного пластика	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тонну		На 1 тн. мармелада	
		в пату-ре	в сух. венц.	в пату-ре	в сух. вещ.	в пату-ре	в сух. венц.
Верхний и нижний слои	73	100	73,00	664,3	484,9	655,7	478,7
Средний слой . . . . .	73	50	36,50	332,2	242,5	327,9	239,4
Эссенции разные . . . . .	—	0,09	—	0,6	—	0,6	—
Ванилин . . . . .	—	0,003	—	0,02	—	0,02	—
Краски разные разн. . . . .	—	0,08	—	0,5	—	0,5	—
Молочная кислота . . . . .	50	3	1,50	19,9	10,0	19,6	9,8
Итого . . . . .	—	153,173	111,00	1017,52	737,4	1004,32	727,9
Выход . . . . .	72	—	—	1000	730	987,1	720,6

Рецептура верхнего и нижнего слоев	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тонну		На 1 тн. мармелада	
		в пату-ре	в сух. венц.	в пату-ре	в сух. венц.	в пату-ре	в сух. венц.
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	617,4	616,5	404,8	404,2
Патока . . . . .	78	20	15,60	123,5	96,3	81,0	63,1
Агар-агар . . . . .	85	2	1,70	12,4	10,5	8,1	6,9
Яблочное пюре . . . . .	10	18	1,80	111,1	11,1	72,8	7,3
Итого . . . . .	—	140	118,95	864,4	734,4	566,7	41,5
Выход . . . . .	73	—	118,24	1000	730	655,7	473,7

Рецептура среднего слоя	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тонну		На 1 тн. мармелада	
		в на- туре	в сух. вещ.	в на- туре	в сух. вещ.	в на- туре	в сух. вещ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	617,4	616,5	202,4	202,1
Патока . . . . .	78	20	15,60	123,5	96,3	40,5	31,6
Агар-агар . . . . .	85	2	1,70	12,4	10,5	4,1	3,5
Молочное пюре . . . . .	10	18	1,80	111,1	11,1	36,4	3,6
Яичные белки . . . . .	15	2,8	0,42	17,3	2,6	5,7	0,9
Итого . . . . .	—	142,8	119,37	881,7	737,0	289,1	241,7
Выход . . . . .	73	—	118,24	1000	730	327,9	239,4

Наименование сырья	% сухого вещества	Сводная рецептура и расход сырья	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	717,0	715,9
Патока . . . . .	78,0	121,5	94,8
Пюре яблочное . . . . .	10,0	109,2	10,9
Яичный белок . . . . .	15,0	5,7	0,9
Кислота молочная . . . . .	50,0	19,6	9,8
Агар-агар . . . . .	85,0	12,2	10,4
Эссенция разная . . . . .	—	0,6	—
Ваниль . . . . .	—	0,02	—
Краска разведенная . . . . .	—	0,5	—
Итого . . . . .	—	986,32	842,7
Выход . . . . .	82,0	1000	820

# МАРМЕЛАД ЯБЛОЧНЫЙ ВЫСШЕГО СОРТА

(с припасами)

«Мичуринский»

Яблочный мармелад в виде небольших фигур разных очертаний. В зависимости от добавляемых припасов и эссенций имеет различный вкус и соответствующую окраску. Выпускается набором, состоящим из 6-ти сортов: лимонного, апельсинового, ванильного (грушевого), малинового, клубничного и черно- смородинового.

В сорта: малиновый, клубничный — добавляются припасы из соответствующих ягод; в сорта: лимонный и апельсиновый — цедра цитрусовых плодов или цитрусовые эфирные масла; сорта ванильный и грушевый ароматизируются ванилином и эссенциями.

Мармелад продается на вес и расфасованным в коробках.

1 кгр. содержит 60 — 80 штук мармелада.

Рецептура мармелада.	% сухих веществ.	На загрузку		Расход на 1 тонну	
		в натуре	в сух. веществ.	в натуре	в сух. веществ.
Сахар песок . . . . .	99,85	100	99,85	670,0	669,0
Натока . . . . .	78	4,5	3,51	30,0	23,4
Яблочное пюре . . . . .	10	130	13,00	871,0	87,1
Припас клубничный . . . . .	60	2,7	1,62	18,0	10,8
» малиновый . . . . .	60	2,7	1,62	18,0	10,8
» чернокородиновый . . . . .	60	2,7	1,62	18,0	10,8
Цедра протертая . . . . .	50	0,6	0,30	4,0	2,0
Ванилин . . . . .	—	0,003	—	0,02	—
Винно-каменная-кислота . . . . .	98	0,6	0,59	4,0	4,0
Эссенции разные . . . . .	—	0,075	—	0,5	—
Лимонное и апельсиновое масла . . . . .	—	0,015	—	0,1	—
Краска амарант развед. . . . .	—	0,3	—	2,0	—
Краска индиго разведен. . . . .	—	0,12	—	0,8	—
Краска куркума развед. . . . .	—	0,06	—	0,4	—
<b>Итого . . . . .</b>		<b>244,373</b>	<b>122,11</b>	<b>1636,82</b>	<b>817,9</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>79</b>	<b>—</b>	<b>117,90</b>	<b>1000</b>	<b>790</b>

## АПЕЛЬСИНОВЫЕ И ЛИМОННЫЕ ДОЛЬКИ

Мармелад — желе в виде апельсиновых и лимонных долек, желтого и оранжевого цвета, обсыпанных сахарным песком. Изготовлен из агарового желе. Имеет кислый вкус и ясно выраженный аромат апельсина и лимона. Продается на вес и расфасованным в коробках.

1 кгр. содержит 90—110 пт. мармелада.

Рецептура мармелада «лимонные дольки»	% сухих веществ	На загрузку:		На 1 тонну,	
		В натуре	В сухих веществ.	В натуре	В сухих веществ.
Масса для сердцевины . . . . .	74	78	57,72	878,7	650,2
Масса для корочки . . . . .	75	14	10,50	157,7	118,3
Сахарный песок . . . . .	99,85	8	7,99	90,1	90,0
Итого . . . . .	—	100	76,21	1126,5	858,5
Выход . . . . .	85	—	75,45	1000	850

Рецептура массы для сердцевины долек.	% сухих ве- ществ.	На загрузку:		На 1 тонну:		На 1 тн. мармелада	
		В натуре	В сухих веществ.	В натуре	В сухих веществ.	В натуре	В сухих веществ.
Сахар песок . . . . .	99,85	100	99,85	524,0	523,2	460,4	459,7
Патока . . . . .	78	50	39,00	262,0	204,4	230,2	179,6
Агар-агар (сухой) . . . . .	85	2	1,70	10,5	8,9	9,2	7,8
Виннокаменная кислота . . . . .	98	3	2,94	15,7	15,4	13,8	13,5
Лимонное масло . . . . .	—	0,05	—	0,26	—	0,23	—
Итого . . . . .	—	155,05	143,49	812,46	751,9	713,83	660,6
Выход . . . . .	74	—	141,34	1000	740	878,7	650,2

Рецептура массы для корочки	% сухих ве- ществ	На загрузку		На 1 тонну:		На 1 тн. мармелада	
		В натуре	В сухих веществ.	В натуре	В сухих веществ.	В натуре	В сухих веществ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	527,4	526,6	83,2	83,1
Патока . . . . .	78	50	39,00	263,7	205,7	41,6	32,4
Агар-агар (сухой) . . . . .	85	2	1,70	10,5	8,9	1,7	1,5
Виннокаменная кислота . . . . .	98	3	2,94	15,8	15,5	2,5	2,5
Лимонное масло . . . . .	—	0,05	—	0,26	—	0,04	—
Краска желтая разв. . . . .	—	0,4	—	2,1	—	0,3	—
Яичный белок . . . . .	15	6	0,90	31,6	4,7	5,0	0,7
Итого . . . . .	—	161,45	144,39	851,36	761,4	134,34	120,2
Выход . . . . .	75	—	142,22	100	750	157,7	118,3

В «апельсиновых дольках» — лимонное масло заменяется апельсиновым, желтая краска в корочке — заменяется — красной, масса для сердцевины также подкрашивается в красный цвет.

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ МАРМЕЛАДА.

	% сухих вещес- вах	На 1 тонну:	
		В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	633,7	632,7
Патока . . . . .	78	271,8	212,0
Агар-агар (сухой) . . . . .	85	10,9	9,3
Виннокаменная кислота . . . . .	98	16,3	16,0
Яичный белок . . . . .	15	5,0	0,7
Лимонное масло . . . . .	—	0,14	—
Апельсиновое масло . . . . .	—	0,14	—
Краска желтая развед. . . . .	—	0,2	—
Краска амарант развед. . . . .	—	0,6	—
Итого . . . . .	—	938,78	870,7
Выход . . . . .	85	1030	850

# **РЕЦЕПТУРЫ ПАСТИЛЫ И ЗЕФИРА**

*http://kulinarniylarets.w.ru/*

## ПАСТИЛА ЛИМОННАЯ (с агар-агаром)

Яблочная пастыла, сбитая на яичных белках с добавлением агар-агара. Имеет вид небольших брусков прямоугольной формы, обсыпанных сахарной пудрой. Выпускается смесью белого и оранжевого сортов поровну. Продается на вес и расфасованной в коробках.

1 кгр. содержит 80—85 шт. пастылы.

Рецептура пастылы белого сорта	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тн. пас- тилы	
		В натуре	В сух. вещ.	В натуре	В сух. вещ.
Пастыла без пудры . . . . .	83	93	77,19	944,0	783,5
Сахарная пудра . . . . .	99,85	7	6,99	71,0	70,9
Итого . . . . .	—	100	84,18	1015,0	854,4
Выход . . . . .	85	—	83,75	1000	850

Рецептура пастылы без пудры	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну		На 1 тн. пастылы	
		В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	42	41,94	432,2	431,6	408,0	407,4
Яблочное пюре . . . . .	12	33	3,96	339,6	40,8	320,6	38,5
Сироп с агаром . . . . .	80	47	37,60	483,6	386,9	456,5	365,2
Яичные белки . . . . .	15	1,5	0,23	15,4	2,3	14,5	2,2
Лимонная эссенция . . . . .	—	0,15	—	1,54	—	1,5	—
Виннокаменная кислота	98	0,3	0,3	3,1	3,0	2,9	2,8
Итого . . . . .	—	123,95	84,03	1275,44	864,6	1204,0	816,1
Выход . . . . .	83	—	80,67	1000	830	944,0	783,5

Рецептура сиропа с агар-агаром	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну		На 1 тн. пастылы	
		В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	646,8	645,8	295,3	294,9
Цатока . . . . .	78	30	23,40	194,0	151,3	88,6	69,1
Агар-агар (сухой) . . . . .	85	2	1,70	12,9	11,0	5,9	5,0
Итого . . . . .	—	132	124,95	853,7	808,1	389,8	369,0
Выход . . . . .	80	—	123,70	1000	800	456,5	365,2

Оранжевый сорт изготавливается по этой же рецептуре с заменой лимонной эссенции апельсиновой и добавлением разведенных красок «камарант» и «куркума» или «сафлор» в количестве 1 кгр. на тонну сорта.

**РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ БЕЛОГО И ФРАНЖЕВОГО СОРТА**

	% сух. вещ.	С пюре 12% плотн.		С пюре с 10% плотн,	
		В натуре	В сух. вещ.	В натуре	В сух. вещ.
Сахарная пудра . . . . .	99,98	71,0	70,9	71,0	70,9
Сахарный песок . . . . .	99,85	703,3	702,2	703,3	702,2
Патока . . . . .	78	88,6	69,1	88,6	69,1
Яблочное пюре . . . . .	12	320,6	38,5	—	—
»       » . . . . .	10	—	—	384,7	38,5
Яичные белки . . . . .	15	14,5	2,2	14,5	2,2
Агар-агар (сухой) . . . . .	85	5,9	5,0	5,9	5,0
Лимонная эссенция . . . . .	—	0,75	—	0,75	—
Краска амарант разведенная	—	0,3	—	0,3	—
Краска желтая разведенная	—	0,2	—	0,2	—
Апельсиновая эсенция . . . . .	—	0,75	—	0,75	—
Виннокаменная кислота . . . . .	98	2,9	2,8	2,9	2,8
<b>Итого . . . . .</b>		<b>1208,8</b>	<b>890,7</b>	<b>1272,9</b>	<b>890,7</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>85</b>	<b>1000</b>	<b>850</b>	<b>1000</b>	<b>850</b>

**ПАСТИЛА БЕЛО-РОЗОВАЯ (с агар-агаром)**

(брюсками и шашками)

Яблочная пастила, сбитая на яичных белках с добавлением агар-агара. Имеет вид небольших брусков, прямоугольной формы или шашек, обсыпанных сахарной пудрой. Выпускается смесью белого и розового сортов поровну. Продается на вес и расфасованной в коробках.

1 кгр. содержит 80–85 шт. пастилы.

Рецептура пастилы (белого сорта)	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну	
		В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.
Пастила без пудры . . . . .	83	93	77,19	944,0	783,5
Сахарная пудра . . . . .	99,85	7	6,99	71,0	70,9
<b>Итого . . . . .</b>		<b>100</b>	<b>84,18</b>	<b>1015,0</b>	<b>854,4</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>85</b>		<b>83,75</b>	<b>1000</b>	<b>850</b>

Рецептура пасты без пудры	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну		На 1 тн. пасты	
		В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	37	36,94	487,2	486,5	459,9	459,2
Яблочное пюре . . . . .	12	40	4,80	526,7	63,2	497,2	59,7
Сироп с агаром . . . . .	79	30	23,70	395,0	312,0	372,9	294,6
Яичные белки . . . . .	15	1,5	0,23	19,8	3,0	18,7	2,8
Ванильная эссенция . . . . .	—	0,1	—	1,3	—	1,2	—
Итого . . . . .		108,6	65,67	1430,0	864,7	1349,9	816,3
Выход . . . . .	83		63,04	1000	830	944,0	783,5

Рецептура сиропа с агар-агаром	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну		На 1 тн. пасты	
		В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	566,0	565,2	211,1	210,8
Патока . . . . .	78	50	39,00	283,0	220,7	105,5	82,3
Агар-Агар . . . . .	85	2,5	2,12	14,2	12,0	5,3	4,5
Итого . . . . .		152,5	140,97	863,2	797,9	321,9	297,6
Выход . . . . .	79		139,57	1000	790	372,9	294,6

Розовый сорт изготавливается по этой же рецептуре с заменой ванильной эссенции малиновой или клубничной эссенциями и добавлением разведенной красной краски «амараант» в количестве 2 кгр. 1 тонну сорта

#### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ БЕЛОГО И РОЗОВОГО СОРТОВ

	% сух. вещ.	С пюре 12% плотн.		С пюре 10% плотн.	
		В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.
Сахарная пудра . . . . .	99,85	71,0	70,9	71,0	70,9
Сахарный песок . . . . .	99,85	671,0	670,0	671,0	670,0
Патока . . . . .	78	105,5	82,3	105,5	82,3
Яблочное пюре . . . . .	12	497,2	59,7	—	—
Яблочное пюре . . . . .	10	—	—	596,6	59,7
Яичные белки . . . . .	15	18,7	2,8	18,7	2,8
Агар-агар (сухой) . . . . .	85	5,3	4,5	5,3	4,5
Ванильная эссенции . . . . .	—	0,6	—	0,6	—
Ягодные эссенции . . . . .	—	0,6	—	0,6	—
Краска амарант разв. . . . .	—	1,0	—	1,0	—
Итого . . . . .		1370,9	890,2	1470,3	890,2
Выход . . . . .	85	1000	850	1000	850

## КЛЮКВЕННАЯ ПАСТИЛА (с агар-агаром)

Яблочная пастила сбивая на яичных белках, с добавлением агар-агара и клюквенного пюре. Имеет вид небольших брусков прямоугольной формы, обсыпанных сахарной пудрой. Окрашена в розовый цвет. Продается на вес и расфасованной в коробках.

1 кгра. содержит 80—85 шт. пастилы.

Рецептура пастилы	% сухих веществ	На Загр. зку		На 1 тонну	
		В на-туре	В сухих веществ.	В на-туре	В сухих веществ.
Пастила без пудры . . . . .	83	93	77,19	944,0	783,5
Сахарная пудра . . . . .	99,85	7	6,99	71,0	70,9
Итого . . . . .		100	84,18	1015,0	854,4
Выход . . . . .	85		83,75	1000	850

Рецептура пастилы без пудры	% сухих ве-ществ	На загрузку		На 1 тонну		На 1 тонну пастилы	
		В на-туре	В сухих веш.	В на-туре	В сухих веш.	В на-туре	В сухих веш.
Сахарный песок . . . . .	99,85	37	36,94	487,2	486,5	459,9	459,2
Яблочное пюре . . . . .	12	34	4,08	447,7	53,7	422,6	50,7
Клюквенное пюре . . . . .	8	9	0,72	118,5	9,5	111,9	9,0
Сироп с сахаром . . . . .	79	30	23,70	395,0	312,0	372,9	294,5
Яичные белки . . . . .	15	1,5	0,23	19,8	3,0	18,7	2,8
Клюквенная эссенция . . .	—	0,08	—	1,1	—	1,0	—
Ванильная эссенция . . .	—	0,05	—	0,7	—	0,6	—
Краска амарант разведенная	—	0,16	—	2,1	—	2,0	—
Итого . . . . .		111,79	65,67	1472,1	864,7	1389,6	816,2
Выход . . . . .	83	—	63,04	1000	830	944,0	783,5

Рецептура сиропа с агаром	% сухих ве- ществ	На загрузку		На 1 тонну		На 1 тн. пастылы	
		В на- татуре	В сух. вещ.	В на- татуре	В сух. вещ.	В на- татуре	В сухих вещ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	566,0	565,2	211,1	210,8
Патока . . . . .	78	50	39,00	283,0	220,7	105,5	82,3
Агар-агар (сухой) . . . . .	85	2,5	2,12	14,2	12,0	5,3	4,5
Итого . . . . .		152,5	140,97	863,2	797,9	321,9	297,6
Выход . . . . .	79		139,57	1000	790,0	372,9	294,6

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ПАСТИЛЫ:

	% сухих веществ	С пюре 12% плотн.		С пюре 10% плотн.	
		В на- туре	В сух. веществ.	В на- туре	В сух. вещ.
Сахарная пудра . . . . .	99,85	71,0	70,9	71,0	70,9
Сахарный песок . . . . .	99,85	671,0	670,0	671,0	670,0
Патока . . . . .	78	105,5	82,3	105,5	82,3
Яблочное пюре . . . . .	12	422,6	50,7	—	—
»      »      »      » . . . . .	10	—	—	507,1	50,7
Клюквенное пюре . . . . .	8	111,9	9,0	111,9	9,0
Яичные белки . . . . .	15	18,7	2,8	18,7	2,8
Агар-агар (сухой) . . . . .	85	5,3	4,5	5,3	4,5
Клюквенная эссенция . . . . .	—	1,0	—	1,0	—
Ванильная эссенция . . . . .	—	0,6	—	0,6	—
Краска амарант разведен. . . . .	—	2,0	—	2,0	—
Итого . . . . .	—	1409,6	890,2	1494,1	890,2
Выход . . . . .	85	1000	850	1000	840

## РЯБИНОВАЯ ПАСТИЛА (с агар-агаром)

Яблочная пастила, сбитая на яичных белках с добавлением агар-агара и рябинового пюре. Имеет вид небольших брусков прямоугольной формы, обсыпанных сахарной пудрой. Окрашена в оранжево-красный цвет. Продается на вес и расфасованной в коробках.

1 кгра. содержит 80—85 шт. пастилы.

Рецептура пастилы	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну	
		В натуре	В сух. вещ.	В натуре	В сух.
Пастила без пудры . . . . .	83	93	77,19	944,0	783,5
Сахарная пудра . . . . .	99,85	7	6,99	71,0	70,9
Итого . . . . .		100	83,18	1015,0	854,4
Выход . . . . .	85		84,75	1000	850,0

Рецептура пастилы без пудры	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну		На 1 тн. пастилы	
		В натуре	В сух. вещ.	В натуре	В сух. вещ.	В натуре	В сух. вещ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	37	36,94	487,2	486,5	459,9	459,2
Яблочное пюре . . . . .	12	34	4,08	447,7	53,7	422,6	50,7
Рябиновое » . . . . .	12	6	0,72	79,0	9,5	74,6	9,0
Сироп с агаром . . . . .	79	30	23,70	395,0	312,0	372,9	294,5
Яичные белки . . . . .	15	1,5	0,23	19,8	3,0	18,7	2,8
Рябиновая эссенция . . . .	—	0,08	—	1,1	—	1,0	—
Ванильная » . . . . .	—	0,05	—	0,7	—	0,6	—
Краска амарант разведенная .	—	0,1	—	1,3	—	1,2	—
Итого . . . . .		108,73	65,67	1431,8	864,7	1351,5	816,2
Выход . . . . .	83		63,04	1000	830	944,0	783,5

Рецептура сиропа с агар-агаром	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну		На 1 тн. пастилы	
		В натуре	В сух. вещ.	В натуре	В сух. вещ.	В натуре	В сух. вещ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	566,0	565,2	211,1	210,8
Натока . . . . .	78	50	39,00	283,0	220,7	105,5	82,3
Агар агар (сухой) . . . . .	85	2,5	2,12	14,2	12,0	5,2	4,5
Итого . . . . .		152,5	140,97	863,2	797,9	321,9	297,6
Выход . . . . .	79		139,57	1000	790,0	372,9	294,6

## РАСХОД СЫРЬЯ 1 ТОННУ ПАСТИЛЫ

	% сух. вещ.	С пюре 12% плотн.		С пюре 10% плотн.	
		В натуре	В сух. вещ.	В натуре	В сух. вещ.
Сахарная пудра . . . . .	99,85	71,0	70,9	71,0	70,9
Сахарный песок . . . . .	99,85	671,0	670,0	671,0	670,0
Патока . . . . .	78	105,5	82,3	105,5	82,3
Яблочное пюре . . . . .	12	422,6	50,7	—	—
»    » . . . . .	10	—	—	507,1	50,7
Рыбное пюре . . . . .	12	74,6	9,0	—	—
»    » . . . . .	10	—	—	89,5	9,0
Яичные белки . . . . .	15	18,7	2,8	18,7	2,8
Агар—агар (сухой) . . . . .	85	5,3	4,5	5,3	4,5
Рябиновая эссенц. . . . .	—	1,0	—	1,0	—
Ванильная эссенц. . . . .	—	0,6	—	0,6	—
Краска амарант разведенная .	—	1,2	—	1,2	—
<b>Итого . . . . .</b>		<b>1371,5</b>	<b>890,2</b>	<b>1470,9</b>	<b>890,2</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>85</b>	<b>1000</b>	<b>850</b>	<b>1000</b>	<b>850</b>

## БАНАНЫ

Желатиновая пастила желтовато-оранжевой окраски. Имеет форму бананов. Продается на вес и расфасованной в коробках.

Рецептура пастилы	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тонну	
		В натуре	В сух. вещ.	В натуре	В сух. вещ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	20	19,97	696,4	695,4
Патока . . . . .	78	6,5	5,07	226,3	176,5
Желатин пищевой . . . . .	85	0,5	0,42	17,4	14,8
Ванилин . . . . .	—	0,006	—	0,2	—
Винный спирт . . . . .	—	0,15	—	5,2	—
Банановая эссенция . . . . .	—	0,12	—	4,2	—
Краска красная и желтая раз- веденныи . . . . .	—	0,03	—	1,0	—
<b>Итого . . . . .</b>	<b>—</b>	<b>27,306</b>	<b>25,46</b>	<b>950,7</b>	<b>886,7</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>86</b>	<b>—</b>	<b>24,70</b>	<b>1000</b>	<b>860</b>

Влажность . . . . . 14% ± 3%.

## БЕЛЕВСКАЯ ПАСТИЛА (яблочная)

Подсущеная, сбитая с сахаром и яичным белком мякоть печеных яблок (пюре), сложенная последовательными слоями. Имеет вид пирогов или рулетов. Продается на вес.

### РЕЦЕПТУРА И РАСХОД СЫРЬЯ

Название	% сухих веществ	Расход на 1 тн	
		В натуре	В сух. вещ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	700	698,9
Яблочное пюре (из печеных яблок) . . .	10	1200	120
Яичный белок . . . . .	15	3	0,5
Итого . . . . .	—	1903	819,4
Выход . . . . .	79	1000	90
Влажность . . . . .	21% ± 4%		

## ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ ПАСТИЛА (без агар-агара)

Яблочная пастила, сбитая на яичных белках. Имеет вид небольших брусков прямоугольной формы, обсыпанных сахарной пудрой. Отличается повышенным содержанием плодовой мякоти. Выпускается смесью сортов разного вкуса и окраски и отдельными сортами. Продается на вес и расфасованной в коробках.

1 кгр. содержит 50—55 шт. пастилы

### Яблочный сорт—состоит из 2-х слоев: белого и розового

Рецептура яблочного сорта	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну		Расход сырья	
		В натуре	В сух. вещ.	В натуре	В сух. вещ.	В натуре	В сух. вещ.
Сахарная пудра . . . . .	99,85	1	1,00	22,8	22,8	22,8	22,8
Сахарный песок . . . . .	99,85	33	32,95	752,4	751,3	752,4	751,3
Яблочное пюре . . . . .	12	42,5	5,10	969,0	116,3	—	—
Яблочное пюре . . . . .	10	—	—	—	—	1162,8	116,3
Виннокаменная кислота . .	98	0,04	0,04	0,9	0,9	0,9	0,9
Яичный белок . . . . .	15	1,0	0,15	22,8	3,4	22,8	3,4
Краска амарант . . . . .	—	0,05	—	1,1	—	1,1	—
Эссенции разные . . . . .	—	0,052	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . . . .		77,642	39,24	1770,2	894,7	1964,0	894,7
Выход . . . . .	85		37,28	1000	850	1000	850

**Сливовый сорт—с добавлением сливового пюре, окрашен в розовый цвет**

Рецептура сливового сорта	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну		Расход сырья	
		В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.
Сахарная пудра . . . . .	99,85	1	1,00	22,8	22,8	22,8	22,8
Сахарный песок . . . . .	99,85	33	32,95	752,4	751,3	752,4	751,3
Яблочное пюре . . . . .	12	33,5	4,02	763,8	91,7	—	—
» » . . . . .	10	—	—	—	—	916,6	91,7
Сливовое пюре . . . . .	12	9	1,08	205,2	24,6	—	—
» » . . . . .	10	—	—	—	—	246,2	24,6
Виннокаменная кислота . . .	98	0,04	0,04	0,9	0,9	0,9	0,9
Яичный белок . . . . .	15	1	0,15	22,8	3,4	22,8	3,4
Краска амарант разведен.	—	0,05	—	1,1	—	1,1	—
Сливовая эссенция . . . . .	—	0,045	—	1,0	—	1,0	—
<b>Итого . . .</b>		<b>77,635</b>	<b>39,24</b>	<b>1770,0</b>	<b>894,7</b>	<b>1963,8</b>	<b>894,7</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>85</b>		<b>37,28</b>	<b>1000</b>	<b>850</b>	<b>1000</b>	<b>850</b>

**Абрикосовый сорт—с добавлением абрикосового пюре и «абрикосовой» окраской**

Рецептура абрикосового сорта	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну		Расход сырья	
		В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.
Сахарная пудра . . . . .	99,85	1	1,00	22,8	22,8	22,8	22,8
Сахарный песок . . . . .	98,35	33	32,95	752,4	751,3	752,4	751,3
Яблочное пюре . . . . .	12	35	4,2	798,0	95,8	—	—
» » . . . . .	10	—	—	—	—	957,6	95,8
Абрикосовое пюре . . . . .	12	7,5	0,9	171,0	20,5	—	—
» » . . . . .	10	—	—	—	—	205,2	20,5
Виннокаменная кислота . . .	98	0,04	0,04	0,9	0,9	0,9	0,9
Яичные белки . . . . .	15	1	0,15	22,8	3,4	22,8	3,4
Краска амарант разведенная	—	0,03	—	0,7	—	0,7	—
Краска желтая разведенная .	—	0,02	—	0,4	—	0,4	—
Абрикосов. эссенция . . . .	—	0,045	—	1,0	—	1,0	—
<b>Итого . . .</b>		<b>77,635</b>	<b>39,24</b>	<b>1770,0</b>	<b>894,7</b>	<b>1963,8</b>	<b>894,7</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>85</b>		<b>37,28</b>	<b>1000</b>	<b>850</b>	<b>1000</b>	<b>850</b>

## ЗЕФИР БЕЛОРОЗОВЫЙ

Яблочная пастila, сбитая на яичных белках с добавленном агар-агара. Имеет вид круглых или продолговатых фигур, склеенных из 2-х половинок, с гладкой или рифленой поверхностью, посыпанной тонким слоем сахарной пудры. Продается на вес и расфасованым в коробках, смесью белого и розового сортов поровну.

1 кгр. содержит 35—40 шт. круглой или 30—35 шт. продолговатой формы.

Рецептура белого сорта зефира	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну	
		В паст. туре	В сух. вещ.	В паст. туре	В сух. вещ.
Сахарная пудра . . . . .	99,85	6,5	6,49	67,0	66,9
Зефир без пудры . . . . .	80	93,5	74,80	965,0	772,0
Итого . . . . .		100	81,29	1032,0	838,9
Выход . . . . . . . . .	83		80,43	1000	830

Рецептура зефира без пудры	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну		На 1 тн. зефира	
		В паст. туре	В сух. вещ.	В паст. туре	В сух. вещ.	В паст. туре	В сух. вещ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	30	29,96	324,0	323,5	312,7	312,2
Яблочное пюре . . . . .	12	30	3,60	324,0	38,9	312,7	37,5
Яичные белки . . . . .	15	5	0,75	54,0	8,1	52,1	7,8
Сироп с агаром . . . . .	85	50	42,50	540,0	459,0	521,1	442,9
Ванильная эссенция . . .	—	0,18	—	2,0	—	1,9	—
Итого . . . . .		115,18	76,81	1244,0	829,5	1200,5	800,4
Выход . . . . . . . . .	80		74	1000	800	965	772

Рецептура сиропа с агаром	%	На загрузку		На 1 тонну		На 1 тв. зе-фира	
		сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	644,7	643,7	336,0	335,4
Патока . . . . .	78	40	31,20	257,9	201,2	134,4	104,8
Агар-Агар (сухой) . . . . .	85	2,5	2,12	16,1	13,7	8,4	7,1
Итого . . . . .		142,5	133,17	918,7	858,6	478,8	447,3
Выход . . . . .	85		131,84	1000	850	521,1	442,9

Розовый сорт изготавливается по этой же рецептуре с заменой ванильной эссенции малиновой или клубничной эссенциями и добавлением разведенной красной краски «амарант» в количестве 2 кг на 1 тонну сорта.

#### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ БЕЛОГО И РОЗОВОГО СОРТОВ

	%	С пюре 12% плотн.		С пюре 10% плотн.	
		сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре
Сахарная пудра . . . . .	99,85		67,0	66,9	67,0
Сахарный песок . . . . .	99,85		648,7	647,7	648,7
Патока . . . . .	78		134,4	104,8	134,4
Яблочное пюре . . . . .	12		312,7	37,5	—
Яблочное пюре . . . . .	10		—	—	375,2
Яичные белки . . . . .	15		52,1	7,8	52,1
Агар-Агар (сухой) . . . . .	85		8,4	7,1	8,4
Ванильная эссенция . . . . .	—		1,0	—	1,0
Ягодная эссенция . . . . .	—		1,0	—	1,0
Краска амарант разведенная .	—		1,0	—	1,0
Итого . . . . .			1226,3	871,8	1288,8
Выход . . . . .	83		1000	830	1000
					830

## ЗЕФИР АБРИКОСОВЫЙ

Яблочно-абрикосовая пастила, сбитая на яичных белках с добавлением агар-агара. Имеет вид круглых или продолговатых фигур, склеенных из 2-х половинок с гладкой или рифленой поверхностью, посыпанной тонким слоем сахарной пудры. Продается на вес и расфасованым в коробках.

1 кгр. содержит 35—40 шт. круглой или 30—35 шт. продолговатой формы

Рецептура зефира	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну	
		В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.
Сахарная пудра . . . . .	99,85	6,5	6,49	67,0	66,9
Зефир без пудры . . . . .	80	93,5	74,80	965,0	772,0
Итого . . . . .		100	81,29	1032,0	838,9
Выход . . . . .	83		80,43	1000	830

Рецептура зефира без пудры	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну		На 1 тн. зе- фира	
		В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	30	29,96	324,0	323,5	312,7	312,2
Яблочное пюре . . . . .	12	18	2,16	194,4	23,3	187,6	22,5
Абрикосовое пюре . . . . .	12	12	1,44	129,6	15,6	125,1	15,0
Яичные белки . . . . .	15	5	0,75	54,0	8,1	52,1	7,8
Сироп с агаром . . . . .	85	50	42,50	540,0	459,0	521,1	442,9
Абрикосовая эссенция . . .	—	0,18	—	2,0	—	1,9	
Краска амарант разведенная .	—	0,06	—	0,7	—	0,6	
Итого . . . . .		115,24	76,81	1244,7	829,5	1201,1	800,4
Выход . . . . .	80		74	1000	800	965	772

Рецептура сиропа с агаром	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну		На 1 тн. зефира	
		В патрре	В сух. вещ.	В патре	В сух. вещ.	В патре	В сух. вещ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	644,7	643,7	336,0	335,4
Патока . . . . .	78	40	31,20	257,9	201,2	134,4	104,8
Агар-агар (сухой) . . . . .	85	2,5	2,12	16,1	13,7	8,4	7,1
Итого . . . . .		142,5	133,17	918,1	858,6	478,8	447,3
Выход . . . . .	85		131,84	1000	850	521,1	442,9

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ЗЕФИРА

Название сырья	% сух. вещ.	С пюре 12% плотн.		С пюре 10% плотн.	
		В патре	В сух. вещ.	В патре	В сух. вещ.
Сахарная пудра . . . . .	99,85	67,0	66,9	67,0	66,9
Сахарный песок . . . . .	99,85	648,7	647,7	648,7	647,7
Патока . . . . .	78	134,4	104,8	134,4	104,8
Яблочное пюре . . . . .	12	187,6	22,5	—	—
» » . . . . .	10	—	—	225,1	22,5
Абрикосовое пюре . . . . .	12	125,1	15,0	—	—
» » . . . . .	10	—	—	150,1	15,0
Яичные белки . . . . .	15	52,1	7,8	52,1	7,8
Агар-агар (сухой) . . . . .	85	8,4	7,1	8,4	7,1
Абрикосовая эссенция . . .	—	1,9	—	1,9	—
Краска амарант разведеная .	—	0,6	—	0,6	—
Итого . . . . .		1225,8	871,8	1288,3	871,8
Выход . . . . .	83	1000	830	1000	830

# ЗЕФИР С НАЧИНКОЙ

## „Выставочный“

Яблочная пастила, сбитая на яичных белках с добавлением агар-агара. Имеет вид круглых или продолговатых фигур, склеенных из 2-х половинок с гладкой или рифленой поверхностью, посыпанной тонким слоем сахарной пудры. Между склеенных половинок вложена фруктово-мармеладная начинка. Зефир продается на вес и расфасованым в коробках, смесью не менее 4-х сортов разного вкуса и формы.

1 кгр. содержит 29—35 шт. зефира,

Рецептура зефира	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну	
		В на-туре	В сух. вещ.	В на-туре	В сух. вещ.
Соитая зефирная масса . . .	72	60	43,20	762,0	548,6
Начинка . . . . .	74	23	17,02	292,1	216,2
Сахарная пудра . . . . .	99,85	5	5,00	63,5	63,4
Итого . . .		87	65,22	1117,6	828,2
Выход . . . . .	82		64,57	1000	820

Рецептура начинки	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну		На 1 тн. зефира	
		В на-туре	В сух. вещ.	В на-туре	В сух. вещ.	В на-туре	В сух. вещ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	60	59,91	609,0	608,1	177,9	177,6
Яблочное пюре . . . . .	12	60	7,20	609,0	73,1	177,9	21,3
Кураговое пюре . . . . .	30	8,5	2,55	86,3	25,9	25,2	7,6
Ягодная подварка . . . . .	70	9,0	6,30	91,4	64,0	26,7	18,7
Клубничная или малиновая эссенция . . . . .	—	0,1	—	1,0	—	0,3	
Винный спирт . . . . .	—	0,3	—	3,0	—	0,9	
Итого . . .		137,9	75,96	1399,7	771,1	408,9	225,2
Выход . . . . .	74	—	72,91	1000	740	292,1	216,2

Рецептура зефирной массы	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну		На 1 тн. зефира	
		В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	20	19,97	262,8	262,4	200,3	200,0
Яблочное пюре . . . . .	12	20	2,40	262,8	31,5	200,3	24,0
Сироп с агаром . . . . .	85	40	34,00	525,6	446,8	400,5	340,4
Яичный белок . . . . .	15	3	0,45	39,4	5,9	30,0	4,5
Краска амарант и куркума разведеные (в окрашенные сорта) . . . . .	—	0,15	—	2,0	—	1,5	—
Эссенции (соответственно окраске) . . . . .	—	0,15	—	2,0	—	1,5	—
Итого . . . . .	—	83,3	56,82	1094,6	746,6	834,1	568,9
Выход . . . . .	72	—	54,8	1000	720	762,0	548,6

Рецептура сиропа с агаром	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну		На 1 тн. зефира	
		В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	644,7	643,7	258,2	257,8
Патока . . . . .	78	40	31,20	257,9	201,2	103,3	80,6
Агар-агар (сухой) . . . . .	85	2,5	2,12	16,1	13,7	6,5	5,5
Итого . . . . .	—	142,5	133,17	918,7	858,6	368,0	343,9
Выход . . . . .	85	—	131,84	1000	850	400,5	340,4

### РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ЗЕФИРА

	% сух. вещ.	С пюре 12% плотн.		С пюре 10% плотн.	
		В на- туре	В сух. вещ.	В на- туре	В сух. вещ.
Сахарная пудра . . . . .	99,85	63,5	63,4	63,5	63,4
Сахарный песок . . . . .	99,85	636,4	635,4	636,4	635,4
Патока . . . . .	78	103,3	80,6	103,3	80,6
Яблочное пюре . . . . .	12	378,2	45,4	—	—
» » . . . . .	10	—	—	453,8	45,4
Кураговое пюре . . . . .	30	25,2	7,6	25,2	7,6
Ягодная подварка . . . . .	70	26,7	18,7	26,7	18,7
Яичный белок . . . . .	15	30,0	4,5	30,0	4,5
Агар-агар сухой . . . . .	85	6,5	5,5	6,5	5,5
Винный спирт . . . . .	—	0,9	—	0,9	—
Эссенции разные . . . . .	—	1,8	—	1,8	—
Краски разведеные . . . . .	—	1,5	—	1,5	—
Итого . . . . .	—	1274,0	861,1	1349,6	861,1
Выход . . . . .	82	1000	820	1000	820

# **РЕЦЕПТУРЫ АБРИКОСОВОГО МАРМЕЛАДА — ПАТА**

*http://kulinarniylaretz.w.pw/*

## ПАТ-ПЕЛЬМЕНИ

Мармелад пат в виде пельменей с оболочкой из мармеладной массы и начинкой из молочной помадки или варенья. С поверхности обсыпан сахарной пудрой. Продается на вес и расфасованным в коробках.

1 кг. содержит 120—150 шт. незавернутых конфет.

Рецептура конфет с начинкой из молочн. помадки	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах.	В натуре	В сухих веществах
Мармелад без пудры . . . . .	85	40	34,00	948,2	806,0
Сахарная пудра . . . . .	99,85	4	3,99	94,8	94,7
<b>Итого . . . . .</b>		<b>44</b>	<b>37,99</b>	<b>1043,0</b>	<b>900,7</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>87</b>		<b>36,70</b>	<b>1000</b>	<b>870</b>

Рецептура мармелада без пудры	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн.		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Мармеладная масса . . . . .	84	36	30,24	862,9	724,8	818,2	687,3
Молочная помадка . . . . .	90	6	5,40	143,8	129,4	136,4	122,8
<b>Итого . . . . .</b>		<b>42</b>	<b>35,64</b>	<b>1006,7</b>	<b>854,2</b>	<b>954,6</b>	<b>810,1</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>85</b>		<b>35,46</b>	<b>1000</b>	<b>850</b>	<b>948,2</b>	<b>806,0</b>

Рецептура молочн. помадки	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн. помадки		На 1 тн. конф.	
		В пату-ре	В сухих веществах	В пату-ре	В сухих веществах	В пату-ре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	60	59,91	749,0	747,9	102,2	102,0
Патока . . . . .	78	5	3,90	62,4	48,7	8,5	6,6
Молоко свежее . . . . .	12	72	8,64	899,0	107,9	122,6	14,7
<b>Итого . . . . .</b>		<b>137</b>	<b>72,45</b>	<b>1710,4</b>	<b>904,5</b>	<b>233,3</b>	<b>123,3</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>90</b>		<b>72,09</b>	<b>1000</b>	<b>900</b>	<b>136,4</b>	<b>122,8</b>

Рецептура мармеладной массы	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн. массы		На 1 тв. конф.	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	28	27,96	784,5	783,3	641,9	640,8
Абрикосовое пюре . . . . .	10	14	1,40	392,3	39,2	321,1	32,1
Яблочное пюре . . . . .	10	7	0,70	196,1	19,6	160,5	16,0
Лимонная кислота . . . . .	98	0,075	0,07	2,1	2,1	1,7	1,7
Ванильная эссенция . . . . .	—	0,15	—	4,2	—	3,4	—
Итого . . . . .		49,225	30,13	1379,2	844,2	1128,5	690,6
Выход . . . . .	84		29,98	1000	840	818,2	687,3

Расход сырья на 1 тн. конфет с начинкой из помадки	% сухих веществ.	В натуре		В сухих веществах	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	839,2	837,9		
Абрикосовое пюре . . . . .	10	321,0	32,1		
Яблочное пюре . . . . .	10	160,5	16,0		
Лимонная кислота . . . . .	98	1,7	1,7		
Патока . . . . .	78	8,5	6,6		
Молоко свежее . . . . .	12	122,6	14,7		
Ванильная эссенция . . . . .	—	3,4	—		
Итого . . . . .		1456,9	909,0		
Выход . . . . .	87	1000	870		

Рецептура конфет с начинкой из клубничного или малинового варенья	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Мармелад без пудры . . . . .	83	40	33,20	946,3	785,4
Сахарная пудра . . . . .	99,85	4	3,99	94,6	94,5
Итого . . . . .		44	37,19	1040,9	879,9
Выход . . . . .	85		35,93	1000	850

Рецептура мармелада без пудры	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тонну		На 1 тн. конф.	
		В натуре	В сух. вещ.	В натуре	В сух. вещ.	В натуре	В сух. вещ.
Мармеладная масса . . . . .	84	36	30,24	864,3	726,0	817,9	687,0
Варенье клубн. или малиновое	75	6	4,50	144,1	108,1	136,4	102,3
Итого . . . . .		42	34,74	1008,4	834,1	954,3	789,3
Выход . . . . .	83		34,57	1000	830	946,3	785,4

Рецептура мармеладной массы	% сух. вещ.	На загрузку		На 1 тн. массы		На 1 тн. конф.	
		В натуре	В сух. вещ.	В натуре	В сух. вещ.	В натуре	В сух. вещ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	28	27,96	784,5	783,3	641,6	640,6
Абрикосовое пюре . . . . .	10	14	1,40	392,3	39,2	320,9	32,1
Яблочное пюре . . . . .	10	7	0,70	196,1	19,6	160,4	16,0
Лимонная кислота . . . . .	98	0,075	0,07	2,1	2,1	1,7	1,7
Клубничная или малиновая эссенции . . . . .	—	0,15	—	4,2	—	3,4	—
Краска амарант разведенная	—	0,03	—	0,8	—	0,7	—
Итого . . . . .		49,255	30,13	1380,0	844,2	1128,7	690,4
Выход . . . . .	84		29,98	1000	840	817,9	687,0

Примечание: Мармелад-пельмени с начинкой из черносмородинового или другого варенья изготавливается по той же рецептуре с соответствующим изменением эссенции и окраски конфет.

Расход сырья	% сухих веществ.	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	736,5	735,4
Абрикосовый пюре . . . . .	10	320,9	32,1
Яблочное пюре . . . . .	10	160,4	16,0
Лимонная кислота . . . . .	98	1,7	1,7
Варенье . . . . .	75	136,4	102,3
Эссенция . . . . .	—	3,4	—
Краска разведенная . . . . .	—	0,7	—
Итого . . . . .		1360,0	887,5
Выход . . . . .	85	1000	850

## АБРИКОСОВЫЙ ПАТ.

Фруктовый мармелад-пат в виде тонких круглых лепешек желтого цвета. Имеет абрикосовый вкус. С поверхности осыпан мелкой сахарной пудрой. Продается незавернутым на вес и расфасованным в коробках.

1 кгр. содержит 180—200 шт. незавернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тонну	
		В пату-ре	В сухих в-вах	В пату-ре	В сухих в-вах
Мармеладная масса . . . . .	85	40	34,00	900,8	765,7
Сахарная пудра . . . . .	99,85	6	5,99	135,1	134,9
Итого . . . . .		46	39,99	1035,9	900,6
Выход . . . . .	87		38,63	1000	870

Рецептура мармеладной массы	% сухих в-вах	На загрузку		На 1 тн. массы		На 1 тн. конфет	
		В пату-ре	В сухих веществах	В пату-ре	В сухих в-вах	В пату-ре	В сухих в-вах
Сахарный песок . . . . .	99,85	28	27,96	794,2	793,0	715,4	714,3
Абрикосов пюре . . . . .	10	14	1,40	397,1	39,7	357,7	35,8
Яблочное пюре . . . . .	10	7	0,70	198,5	19,9	178,8	17,9
Лимонная кислота . . . . .	98	0,06	0,06	1,7	1,7	1,5	1,5
Абрикосовая или ванильная эссенция . . . . .	—	0,15	—	4,3	—	3,8	—
Итого . . . . .		49,21	30,12	1395,8	854,3	1257,2	769,5
Выход . . . . .	85		29,97	1000	850	900,8	766,9

Расход сырья	% сухих веществ.	В натуре	В сухих в-вах
Сахарный песок . . . . .	99,85	851,0	849,7
Абрикосовое пюре . . . . .	10	357,7	35,8
Яблочное пюре . . . . .	10	178,8	17,9
Лимонная кислота . . . . .	98	1,5	1,5
Абрикосовая или ванильн. эссенция . . . . .	—	3,8	—
Итого . . . . .		1392,8	904,9
Выход . . . . .	87	1000	870

## ФРУКТОВЫЙ ПАТ.

Фруктовый мармелад-пат в виде лепешек, имеющих форму полушарий. Поверхность осыпана сахарным песком. Выпускается смесью 4-х сортов разной окраски и вкуса. Продается незавернутым на вес и расфасованным в коробках.

1 кгр. содержит 125—140 шт. незавернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Мармеладная масса . . . . .	84	100	84,00	876,1	736,0
Сахарный песок . . . . .	99,85	20	19,97	175,2	175,0
Итого . . . . .		120	103,97	1051,3	911,0
Выход . . . . .	88		100,44	1000	880

Рецептура неокрашенной мармеладной массы	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. массы		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В патете	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	28	27,96	784,5	783,3	687,3	686,2
Абрикосовое пюре . . . . .	10	14	1,40	392,3	39,2	343,7	34,4
Яблочное пюре . . . . .	10	7	0,70	196,1	19,6	171,8	17,2
Лимонная кислота . . . . .	98	0,075	0,07	2,1	2,1	1,8	1,8
Абрикосовая эссенция . . .	—	0,15	—	4,2	—	3,7	—
Итого . . . . .		45,225	30,13	1379,2	844,2	1208,3	739,6
Выход . . . . .	84		29,98	1000	840	876,1	736

В красном сорте абрикосовая эссенция заменяется малиновой или клубничной эссенцией и добавляется красная разведенная краска «амарант» в количестве 0,8 кг. на 1 тн. мармеладной массы.

В зеленом сорте абрикосовая эссенция заменяется грушевой или ванильной эссенцией и добавляется разведенная синяя краска «индиго» в количестве 0,2 кг. на 1 тн. мармеладной массы.

В лиловом сорте абрикосовая эссенция заменяется черно-смородиновой или вишневой эссенциями и добавляются разведенные краски «амарант» в количестве 0,7 кг. и «индиго» в количестве 0,2 кг. на 1 тн. мармеладной массы.

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход сырья	
		В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	862,5	861,2
Абрикосовое пюре . . . . .	10	343,7	34,4
Яблочное пюре . . . . .	10	171,8	17,2
Лимонная кислота . . . . .	98	1,8	1,8
Эссенции разные . . . . .	—	3,7	—
Краска «амара т» разведенная . . . . .	—	0,35	—
Краска «индиго» разведенная . . . . .	—	0,04	—
<b>Итого . . . . .</b>		<b>1383,89</b>	<b>914,6</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>88</b>	<b>1000</b>	<b>880</b>

## ПАТ С МИНДАЛЕМ

Фруктовый мармелад-пат продолговатой прямоугольной формы. В мармеладную массу включены мелко нарубленные кусочки очищенного от кожицы миндаля. Поверхность мармелада покрыта блестящей сахарной корочкой. Конфеты выпускаются смесью 4-х сортов: желтого, красного, зеленого, лилового. Каждая конфета вложена в бумажный капсул. Продаются незавернутыми на вес и в фасованными в коробках.

1 кг. содержит 75—85 шт. незавернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тонну	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Мармелад без корочки . . .	84	36	30,24	987,4	829,4
Сахарный сироп . . . . .	65	4	2,60	109,7	71,3
<b>Итого . . .</b>		<b>40</b>	<b>32,84</b>	<b>1097,1</b>	<b>900,7</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>87</b>		<b>31,72</b>	<b>1000</b>	<b>870</b>

Рецептура сахарного сиропа	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн. сиропа		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	654,3	653,3	71,8	71,7
<b>Выход . . . . .</b>	<b>65</b>		<b>99,30</b>	<b>1000</b>	<b>650</b>	<b>109,7</b>	<b>71,3</b>

Рецептура желтой мармеладной массы	% сухих в-в.	На загрузку		На 1 тн. массы		На 1 тн. конфет	
		В нату- ре	В сух. в-вах	В нату- ре	В сух. в-вах	В нату- ре	В сух. в-вах
Сахарный песок . . . . .	99,85	28	27,96	751,0	749,9	741,5	740,4
Абрикосовое пюре . . . . .	10	14	1,40	375,5	37,5	370,8	37,1
Яблочное пюре . . . . .	10	7	0,70	187,8	18,8	185,4	18,5
Лимонная кислота . . . . .	98	0,075	0,07	2,0	2,0	2,0	2,0
Абрикосовая эссенция . . . . .	—	0,15	—	4,0	—	3,9	—
Миндаль чищен. рубленый .	96	1,4	1,35	37,6	36,0	37,1	35,5
Итого . . . . .		50,625	31,48	1357,9	844,2	1340,7	833,5
Выход . . . . .	84		31,32	1000	840	987,4	829,4

В красном сорте абрикосовая эссенция заменяется малиновой или клубничной с добавлением разведенной красной краски «амарант» в количестве 0,8 кгр. на 1 тонну мармеладной массы.

В зеленом сорте абрикосовая эссенция заменяется грушевой или ванильной эссенциями с добавлением разведенной краски «индиго» в количестве 0,2 кгр. на 1 тн. мармеладной массы.

В лиловом сорте абрикосовая эссенция заменяется вишневой или черносмородиновой с добавлением разведенных красок «амарант» в количестве 0,7 кгр. и «индиго» в количестве 0,2 кг. на 1 тн. мармеладной массы.

Расход сырья 1 тонну	% сухих веществ	Расход сырья:	
		В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	813,3	812,1
Абрикосовое пюре . . . . .	10	370,8	37,1
Яблочное пюре . . . . .	10	185,4	18,5
Лимонная кислота . . . . .	98	2,0	2,0
Абрикосовая эссенция . . . . .	—	3,9	—
Миндаль ядро . . . . .	94	44,5	41,8
Краска «амарант» разведенная . . . . .	—	0,4	—
Краска «индиго» разведенная . . . . .	—	0,06	—
Итого . . . . .		1420,36	911,5
Выход . . . . .	87	1000	870

## А Б Р И К О Т И Н

Фруктовый мармелад-пат куполообразной формы с полоской посередине. Имеет желтый цвет и абрикосовый вкус. С поверхности покрыт блестящей сахарной корочкой. Незавернутые конфеты вложены в бумажные капсулы.

Продаются на вес и расфасованными в коробках.

1 кгр. содержит 80—85 шт. незавернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 ти. конфет	
		В натуре	В сухих веществ.	В натуре	В сух.
Мармелад без корочки . . .	84	36	30,24	987,4	829,4
Сахарный сироп . . . . .	65	4	2,60	109,7	71,3
Итого . . .		40	32,84	1097,1	900,7
Выход . . . . . . . . .	87		31,72	1000	870

Рецептура мармелада без корочки	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн.		На 1 ти. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	28	27,96	784,5	783,3	774,6	773,4
Абрикосовое пюре . . . . .	10	14	1,40	392,3	39,2	387,4	38,7
Яблочное пюре . . . . .	10	7	0,70	196,1	19,6	193,6	19,4
Лимонная кислота . . . . .	98	0,075	0,07	2,1	2,1	2,0	2,0
Абрикосовая или ванильная эссенция . . . . .	—	0,15	—	4,2	—	4,1	—
Итого . . .		49,225	30,13	1379,2	844,2	1351,7	833,5
Выход . . . . . . . . .	84		29,98	1000	840	987,4	829,1

Рецептура сахарного сиропа	% сухих в.-в.	На загрузку		На 1 ти. сиропа		На 1 ти. конфет	
		В натуре	В сухих в.-вах	В натуре	В сухих в.-вах	В натуре	В сух. в.-ви.
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	654,3	653,3	71,8	71,7
Выход . . . . . . . . .	65		99,35	1000	650	109,7	71,3

Наименование сырья	% сухих в-в.	Расход сырья	
		В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	846,4	845,1
Абрикосовое пюре . . . . .	10	387,4	38,7
Яблочное пюре . . . . .	10	193,6	19,4
Лимонная кислота . . . . .	98	2,0	2,0
Абрикосовая или ванильная эссенция . . . . .	—	4,1	—
Итого . . . . .		1433,5	905,2
Выход . . . . .	87	1000	870

### ПАТ С КЛЮКВОЙ

Мармелад-пат в виде лепешек, имеющих форму полушарий. Внутрь мармеладной массы в каждую конфету вложена ягода клюквы. Поверхность конфет осыпана сахарным песком. Продается на вес и расфасованным в коробках.

1 кгр. содержит 125—140 шт. незавернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн.	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Мармеладная масса . . . . .	84	100	84,00	901,7	757,4
Ягода клюква отсортированная . . . . .	9	10	0,90	90,2	8,1
Сахарный песок . . . . .	99,85	15	14,98	135,3	135,1
Итого . . . . .		125	99,88	1127,2	900,6
Выход . . . . .	87		96,43	1000	870

Рецептура мармеладной массы	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн. массы		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	28	27,96	784,5	783,3	707,4	706,3
Абрикосовое пюре . . . . .	10	14	1,40	392,3	39,2	353,7	35,4
Яблочное пюре . . . . .	10	7	0,70	196,1	19,6	176,8	17,7
Лимонная кислота . . . . .	98	0,075	0,07	2,1	2,1	1,9	1,9
Клюквенная эссенция . . . . .	—	0,15	—	4,2	—	3,8	—
Красная краска развед.	—	0,03	—	0,8	—	0,7	—
Итого . . . . .		49,255	30,13	1380,0	844,2	1244,3	761,3
Выход . . . . .	84		29,98	1000	840	901,7	757,4

Наименование сырья	% сух. веществ.	Расход сырья	
		В натуре	В сух. веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	842,7	841,4
Абрикосовое пюре . . . . .	10	353,7	35,4
Яблочное пюре . . . . .	10	176,8	17,7
Лимонная кислота . . . . .	98	1,9	1,9
Ягода клюква . . . . .	9	90,2	8,1
Клюквенная эссенция . . . . .	—	3,8	—
Краска «амарант» разведенная . . . . .	—	0,7	—
Итого . . . . .		1469,8	904,5
Выход . . . . .	87	1000	870

## ЦВЕТНОЙ ГОРОШЕК

Фруктовый мармелад-пат в виде мелких круглых конфет, осыпанных сахарным песком. Состоит из смеси 4-х сортов: 1) неокрашенного, 2) зеленого, 3) красного, 4) лилового.

Продается незавернутым на вес и расфасованным в коробках.

1 кг. содержит 250—280 штук незавернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществ.	В натуре	В сухих веществ.
Мармеладная масса . . . . .	84	36	30,24	890,9	748,1
Сахарный песок . . . . .	99,85	7	6,99	173,2	172,9
Итого . . . . .		43	37,23	1064,1	921,3
Выход . . . . .	89		35,96	1000	890

Рецептура неокрашенной мармеладной массы	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. массы		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих в-вах	В натуре	В сухих в-вах	В натуре	В сухих в-вах
Сахарный песок . . . . .	99,85	28	27,96	784,5	783,3	698,9	697,8
Абрикосовое пюре . . . . .	10	14	1,40	392,3	39,2	349,5	35,0
Яблочное пюре . . . . .	10	7	0,70	196,1	19,6	174,8	17,5
Лимонная кислота . . . . .	98	0,075	0,07	2,1	2,1	1,9	1,9
Абрикосовая эссенция . . . . .		0,15	—	4,2	—	3,8	—
<b>Итого . . . . .</b>		49,225	30,13	1379,2	844,2	1228,9	752,2
Выход . . . . .	84		29,98	1000	840	890,9	748,4

В красном сорте абрикосовая эссенция заменяется малиновой или клубничной с добавлением разведенной красной краски «амарант» в количестве 0,8 кг. на 1 тн. мармеладной массы.

В зеленом сорте абрикосовая эссенция заменяется грушевой или ванильной эссенцией с добавлением разведенной синей краски «индиго», в количестве 0,2 кг. на 1 тн. мармеладной массы.

В лиловом сорте абрикосовая эссенция заменяется черносмородиновой эссенцией и добавляются разведенные краски «амарант» в количестве 0,7 кг. и «индиго» в количестве 0,2 кг. на 1 тонну мармеладной массы.

Наименование сырья	% сухих веществ.	Расход сырья	
		В натуре	В сухих в-вах
Сахарный песок . . . . .	99,85	872,1	870,8
Абрикосовое пюре . . . . .	10	349,5	35,0
Яблочное пюре . . . . .	10	174,8	17,5
Лимонная кислота . . . . .	98	1,9	1,9
Эссенции разные . . . . .	—	3,8	—
Краска «амарант» разведенная . . . . .	—	0,34	—
Краска «индиго» разведенная . . . . .	—	0,06	—
<b>Итого . . . . .</b>		1402,5	925,2
Выход . . . . .	89	1000	890

## БУХАРСКИЙ ДЕСЕРТ

Набор из 9-ти сортов мармелада-пата, различающихся формой, окраской, вкусом и отделкой поверхности. Каждая конфета вложена в бумажный капсулъ без обертки в этикетку.

Продаются на вес и расфасованными в коробках. В набор входят следующие сорта поровну.

### РЕНКЛОД

Мармелад-пат овальной формы, зеленой окраски. С поверхности осыпан сахарным песком. Внутри-молочно-ликерная начинка.

Рецептура конфет	% сухих в-в.	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В нату- ре	В сухих в-вах	В нату- ре	В сухих в-вах
Мармеладная масса . . . . .	84	36	30,24	857,0	719,9
Молочно-ликерная начинка .	80	2	1,60	47,6	38,1
Сахарный песок для посыпки	99,85	6	5,99	142,8	142,6
Итого . . . . .		44	37,83	1047,4	900,6
Выход . . . . .	87		36,54	1000	870

Рецептура мармеладной массы	% сухих в-в.	На загрузку		На 1 тн. массы		На 1 тн. конфет	
		В нату- ре	В сухих в-вах	В нату- ре	В сухих в-вах	В нату- ре	В сухих в-вах
Сахарный песок . . . . .	99,85	28	27,96	784,5	783,3	672,3	671,3
Абрикосовое пюре . . . . .	10	14	1,40	392,3	39,2	336,2	33,6
Яблочное пюре . . . . .	10	7	0,70	196,1	19,6	168,0	16,8
Лимонная кислота . . . . .	98	0,075	0,07	2,1	2,1	1,8	1,8
Ванильная эссенция . . . . .	—	0,15	—	4,2	—	3,6	—
Краска «индиго» развед. . . . .	—	0,005	—	0,5	—	0,4	—
Итого . . . . .		49,23	30,13	1379,7	844,2	1182,3	723,5
Выход . . . . .	84	35,69	29,98	1000	840	857,0	719,9

Рецептура молочного лиkerа	% сухих в-в.	На загрузку		На 1 тн. лиkerа		На 1 тн. конфет	
		В нату- ре	В сухих в-вах	В нату- ре	В сухих вещес- твах	В нату- ре	В сухих в-вах
Сахарный песок . . . . .	99,85	12	11,98	756,0	754,9	36,0	35,9
Молоко свежее . . . . .	13	6	0,78	378,0	49,1	18,0	2,5
Винный спирт . . . . .	—	1,8	—	113,4	—	5,4	—
Коньяк . . . . .	—	0,4	—	25,2	—	1,2	—
Итого . . . . .		20,2	12,76	1272,6	804,0	60,6	38,4
Выход . . . . .	80	12,70	1000	800	47,6	38,1	

Расход сырья	% сухих в-в.	На 1 тонну сорта		На 1 тн. набора	
		В нату- ре	В сухих веществ.	В нату- ре	В сухих вещес- ствах
Сахарный песок . . . . .	99,85	851,1	849,8	94,6	94,5
Абрикосовое пюре . . . . .	10	336,2	33,6	37,4	3,7
Яблочное пюре . . . . .	10	168,0	16,8	18,7	1,9
Лимонная кислота . . . . .	98	1,8	1,8	0,2	0,2
Молоко свежее . . . . .	13	18,0	2,5	2,0	0,3
Винный спирт . . . . .	—	5,4	—	0,6	—
Коньяк . . . . .	—	1,2	—	0,14	—
Ванильная эссенция . . . . .	—	3,6	—	0,4	—
Краска «индиго» разведенная	—	0,4	—	0,05	—
Итого . . . . .		1385,7	904,5	154,09	100,6
Выход . . . . .	87	1000	870	111,2	96,7

Примечание: Молочный корпус (лачинка) изготавливается следующим образом: 6 частей молока кипятится с 3-мя частями сахара, затем добавляются остальные 9 частей сахара и увариваются до температуры 108—110°. Когда масса несколько остынет добавляются спирт и коньяк.

После этого молочный ликер отливается в маисовую пудру и выстанивается в течении 3—4 часов при температуре 50—60°. Мармеладная масса варится до температуры 110—115° и отливается в формочки, отштампованные в сахарном песке. Во время отливки в середину мармелада вставляется молочный корпус.

## АНАНАС

Мармелад-пат овальной формы, неокрашен. С поверхности покрыт блестящей сахарной корочкой.

1 кг. содержит 90—100 шт. незавернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В нату- ре	В сух. веществ.	В нату- ре	В сухих веществ.
Мармелад без корочки . . .	84	36	30,24	987,4	829,4
Сахарный сироп . . . . .	65	4	2,60	109,7	71,3
Итого . . . . .		40	32,84	1097,1	900,7
Выход . . . . .	87		31,72	1000	870

Рецептура сахарного сиропа	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. сиропа		На 1 тн. конфет	
		В нату-ре	В сухих веществах	В нату-ре	В сухих веществах	В нату-ре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	654,3	653,3	71,8	71,7
Выход . . . . .	65		99,35	1000	650	109,7	71,3

Рецептура мармеладной массы	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тон. массы		На 1 тн. конфет	
		В нату-ре	В сухих веществах	В нату-ре	В сухих веществах	В нату-ре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	28	27,96	784,5	783,3	774,6	773,4
Абрикосовое пюре . . . .	10	14	1,40	362,3	39,2	387,4	38,7
Яблочное пюре . . . . .	10	7	0,70	196,1	19,6	193,6	19,4
Лимонная кислота . . . .	98	0,075	0,07	2,1	2,1	2,0	2,0
Ананасная эссенция . . . .	—	0,15	—	4,2	—	4,1	—
Итого . . .		49,225	30,13	1379,2	844,2	1361,7	833,5
Выход . . . . .	84		29,98	1000	840	957,4	829,1

Расход сырья	% сухих в-в.	На 1 тонну сорта		На 1 тонну набора	
		В нату-ре	В сухих веществах	В нату-ре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	846,4	845,1	94,0	93,9
Абрикосовое пюре . . . .	10	387,4	38,7	43,0	4,3
Яблочное пюре . . . . .	10	193,6	19,4	21,5	2,1
Лимонная кислота . . . .	98	2,0	2,0	0,22	0,2
Ананасная эссенция . . . .	—	4,1	—	0,46	—
Итого . . .		1433,5	905,2	159,18	100,5
Выход . . . . .	87	1000	870	111,1	96,6

## МАЛИНА

Мармелад-пат круглой формы, красного цвета. С поверхности покрыт блестящей сахарной корочкой.

1 кг. содержит 82—92 шт. незавернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Мармелад без корочки . . .	84	36	30,24	987,4	829,4
Сахарный сироп . . . . .	65	4	2,60	109,7	71,3
Итого . . .		40	32,84	1097,1	900,7
Выход . . . . .	87		31,72	1000	870

Рецептура сахарного сиропа	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. сиропа		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	654,3	653,3	71,8	71,7
Выход . . . . .	65		99,35	100	650,0	109,7	71,3

Рецептура мармеладной массы	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. массы		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	28	27,96	784,5	783,3	774,6	773,4
Абрикосовое пюре . . . .	10	14	1,40	392,3	39,2	387,4	38,7
Яблочное пюре . . . . .	10	7	0,70	196,1	19,6	193,6	19,4
Лимонная кислота . . . .	98	0,075	0,07	2,1	2,1	2,0	2,0
Малиновая эссенция . . .	—	0,15	—	4,2	—	4,1	—
Краска красная разведенная	—	0,03	—	0,8	—	0,8	—
Итого . . .		49,255	30,13	1380,0	844,2	1362,5	833,5
Выход . . . . .	84		29,98	1000	840	978,4	829,1

Расход сырья	% сухих веществ.	На 1 тн. сорта		На 1 тн. набора	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	846,4	845,1	94,0	93,9
Абрикосовое пюре . . . . .	10	387,4	38,7	43,0	4,3
Яблочное пюре . . . . .	10	193,6	19,4	21,5	2,1
Лимонная кислота . . . . .	98	2,0	2,0	0,22	0,2
Малиновая эссенция . . . . .	—	4,1	—	0,46	—
Краска красная разведенная	—	0,8	—	0,09	—
Итого . . . . .		1434,3	905,2	159,27	100,5
Выход . . . . .	87	1000	870	111,1	96,6

### ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

Мармелад-пат овальной формы, лилового цвета. С поверхности покрыт блестящей сахарной корочкой.

Рецептура конфет	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Мармелад без корочки . . . . .	84	36	30,24	987,4	829,4
Сахарный сироп . . . . .	65	4	2,60	109,7	71,3
Итого . . . . .		40	32,84	1097,1	900,7
Выход . . . . .	87		31,72	1000	870

Рецептура мармеладной массы	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн. массы		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	28	27,96	784,5	783,3	774,6	773,4
Абрикосовое пюре . . . . .	10	14	1,40	392,3	39,2	387,4	38,7
Яблочное пюре . . . . .	10	7	0,70	196,1	19,6	193,6	19,4
Лимонная кислота . . . . .	98	0,075	0,07	2,1	2,1	2,0	0,2
Черносмородинов. эссенция .		0,150	—	4,2	—	4,1	—
Краска красная разведен.		0,03	—	0,8	—	0,8	—
Краска синяя разведенная .		0,005	—	0,1	—	0,1	—
Итого . . . . .	84	49,260	30,13	1380,1	844,2	1362,6	833,5
Выход . . . . .			29,98	1000	840	987,4	829,1

Расход сырья на сахарный сироп	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн. сиропа		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	654,3	653,3	71,8	71,7
Выход . . . . .	65		99,35	1000	650	109,7	71,3

Расход сырья	% сухих веществ.	На 1 тн. сорта		На 1 тн. набора	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	846,4	845,1	94,0	93,9
Абрикосовое пюре . . . . .	10	387,4	38,7	43,0	4,3
Яблочное пюре . . . . .	10	193,6	19,4	21,5	2,1
Лимонная кислота . . . . .	98	2,0	2,0	0,22	0,2
Черносмородиновая эссенция	—	4,1	—	0,46	—
Краска красная разведенная	—	0,8	—	0,09	—
Краска синяя развед.	—	0,1	—	0,01	—
Итого . . . . .		1434,4	905,2	159,28	100,5
Выход . . . . .	87	1000	870	111,1	96,6

## ЛИМОН

Мармелад-пат круглый формы, неокрашенный. С поверхности осыпан сахарным песком.

1 кг. содержит 87—97 шт. незавернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Мармеладная масса . . . . .	84	36	30,24	871,0	731,6
Сахарный песок . . . . .	99,85	7	6,99	169,3	169,0
Итого . . . . .		43	37,23	1040 3	900,6
Выход . . . . .	87	41,33	35,96	1000	870

Рецептура мармеладной массы	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн. массы		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	28	27,96	784,5	783,3	683,3	682,3
Абрикосовое пюре . . . . .	10	14	1,40	392,3	39,2	341,7	34,2
Яблочное пюре . . . . .	10	7	0,70	196,1	19,6	170,8	17,1
Лимонная кислота . . . . .	98	0,075	0,07	2,1	2,1	1,8	1,8
Лимонная эссенция . . . . .	—	0,15	—	4,2	—	3,7	—
Итого . . . . .	84	49,225	30,13	1379,2	844,2	1201,3	735,4
Выход . . . . .			29,98	1000	840	871	731,6

Расход сырья	% сухих веществ.	На 1 тн. сорта		На 1 тн. набора	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	852,6	851,3	94,7	94,6
Абрикосовое пюре . . . . .	10	341,7	34,2	38,0	3,8
Яблочное пюре . . . . .	10	170,8	17,1	19,0	1,9
Лимонная кислота . . . . .	98	1,8	1,8	0,2	0,2
Лимонная эссенция . . . . .	—	3,7	—	0,4	—
Итого . . . . .		1370,6	904,4	152,3	100,5
Выход . . . . .	87	1000	870	111,1	96,6

## А П Е Л Ь С И Н

Мармелад-пат круглой формы, неокрашенный. С поверхности осыпан сахарной пудрой.

1 кгр. содержит 95—100 штук незавернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Мармеладная масса . . . . .	84	36	30,24	947,1	795,6
Сахарная пудра . . . . .	99,85	4	3,99	105,2	105,0
Итого . . . . .		40	34,23	1052,3	900,6
Выход . . . . .	87	38	33,07	1000	870

Рецептура мармеладной массы	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн. массы		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	28	27,96	784,5	783,3	742,9	741,8
Абрикосовое пюре . . . . .	10	14	1,40	392,3	39,2	371,5	37,1
Лимонная кислота . . . . .	98	0,075	0,07	2,1	2,1	1,9	1,9
Яблочное пюре . . . . .	10	7	0,70	196,1	19,6	185,7	18,6
Апельсиновая эссенция . . .	—	0,15	—	4,2	—	3,9	—
Итого . . . . .		49,225	30,13	1379,2	844,2	1305,9	799,4
Выход . . . . .	84	29,98	1000	840	947,1	795,6	

Расход сырья	% сухих веществ.	На 1 тн. сорта		На 1 тн. набора	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	848,5	847,2	94,3	94,1
Абрикосовое пюре . . . . .	10	371,5	37,1	41,3	4,1
Яблочное пюре . . . . .	10	185,7	18,6	20,6	2,1
Лимонная кислота . . . . .	98	1,9	1,9	0,21	0,2
Апельсиновая эссенция . . .	—	3,9	—	0,43	—
Итого . . . . .	87	1411,5	904,8	156,84	100,5
Выход . . . . .		1000	870	111,1	96,6

## СЛИВА

Мармелад-нат овальной формы, темно-синего цвета. С поверхности  
осыпан сахарной пудрой.

1 кгр. содержит 85—95 шт. незавернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 ти. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Мармеладная масса . . . . .	84	36	30,24	947,1	795,6
Сахарная пудра . . . . .	99,85	4	3,99	105,2	105,0
Итого . . . . .	87	38	34,23	1052,3	900,6
Выход . . . . .			33,07	1000	820

Рецептура мармеладной массы	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. массы		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	28	27,96	784,5	783,3	742,9	741,8
Абрикосовое пюре . . . . .	10	14	1,40	392,3	39,2	371,5	37,1
Яблочное пюре . . . . .	10	7	0,70	196,1	19,6	185,7	18,6
Лимонная кислота . . . . .	98	0,075	0,07	2,1	2,1	1,9	1,9
Сливовая эссенция . . . . .	—	0,15	—	4,2	—	3,9	—
Краска «амарант» развед.	—	0,03	—	0,8	—	0,8	—
Краска «индиго» развед.	—	0,005	—	0,1	—	0,1	—
Итого . . . . .	84	49,260	30,13	1380,1	844,2	1306,8	799,4
Выход . . . . .			29,98	1000—	840	947,1	795,6

Расход сырья	% сухих веществ	На 1 тн. сорта		На 1 тн. набора	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	848,5	847,2	94,3	94,1
Абрикосовое пюре . . . . .	10	371,5	37,1	41,3	4,1
Яблочное пюре . . . . .	10	185,7	18,6	20,6	2,1
Лимонная кислота . . . . .	98	1,9	1,9	0,21	0,2
Сливовая эссенция . . . . .	—	3,9	—	0,43	—
Краска «амарант» развед.	—	0,8	—	0,09	—
Краска «индиго» развед.	—	0,1	—	0,01	—
Итого . . . . .		1412,4	904,8	156,94	100,5
Выход . . . . .	87	1000	870	111,1	96,6

## А Б Р И К О С

Мармелад-пат овальной формы с мелко нарубленными кусочками очищенного от кожицы миндаля. С поверхности покрыт блестящей сахарной корочкой.

1 кгр. содержит 85—95 шт. незавернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Мармелад без корочки . . .	85	40	34,00	984,2	836,5
Сахарный сироп . . . . .	65	4	2,60	98,4	64,0
Итого . . . . .		44	36,60	1082,6	900,5
Выход . . . . .	87		35,36	1000	870

Расход сахара на сироп	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. сиропа		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	654,3	653,3	64,4	64,3
Выход . . . . .	65		99,35	1000	650	98,4	64,0

Рецептура мармелада без корочки	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн.		На 1 тн. конфет	
		В пату-ре	В сухих веществах	В пату-ре	В сухих веществах	В пату-ре	В сухих веществах
Мармеладная масса . . . . .	84	36	30,24	926,7	778,4	912,1	766,1
Миндаль чищеный . . . . .	96	3	2,88	77,2	74,1	76,0	72,9
Итого . . . . .		39	33,12	1003,9	852,5	988,1	839,0
Выход . . . . .	85		33,02	1000	850	984,2	836,5

Рецептура мармеладной массы	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн. массы		На 1 тн. конфет	
		В пату-ре	В сухих веществах	В пату-ре	В сухих веществах	В пату-ре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	28	27,96	784,5	783,3	715,5	714,4
Абрикосовое пюре . . . . .	10	14	1,40	392,3	39,2	357,8	35,8
Яблочное пюре . . . . .	10	7	0,70	196,1	19,6	178,8	17,9
Лимонная кислота . . . . .	98	0,075	0,07	2,1	2,1	1,9	1,9
Абрикосовая или ванильная эссенция . . . . .	—	0,15	—	4,2	—	3,8	—
Итого . . . . .		49,225	30,13	1379,2	844,2	1257,8	770,0
Выход . . . . .	84		23,98	1000	840	912,1	766,1

Расход сырья	% сухих веществ,	На 1 тн. сорта		На 1 тн. набора	
		В пату-ре	В сухих веществах	В пату-ре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	779,9	778,7	86,6	86,5
Абрикосовое пюре . . . . .	10	357,8	35,8	39,8	4,0
Яблочное пюре . . . . .	10	178,8	17,9	19,9	2,0
Лимонная кислота . . . . .	98	1,9	1,9	0,21	0,2
Миндаль ядро . . . . .	94	91,2	85,7	10,1	9,5
Абрикосовая или ванильная эссенция . . . . .	—	3,8	—	0,42	—
Итого . . . . .		1413,4	920	157,03	102,2
Выход . . . . .	87	1000	870	111,1	96,6

# МАНДАРИН

Мармелад-нат круглой формы с ликерной начинкой. Окрашен в оранжевый цвет. С поверхности покрыт блестящей сахарной корочкой.

1 кгр. содержит 105—115 шт. незавернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Мармелад без корочки . . .	84	36	30,24	987,4	829,4
Сахарный сироп . . . . .	65	4	2,60	109,7	71,3
Итого . . . . .			32,84	1097,1	900,7
Выход . . . . .	87	40	31,72	1000	870

Расход сырья на сахарный сироп	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн. сиропа		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	654,3	653,3	71,8	71,7
Выход . . . . .	65		99,35	1000	650	109,7	71,3

Рецептура мармелада без корочки	% сухих веществ.	На загрузку		На 1 тн.		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Мармеладная масса . . . . .	84	36	30,24	957,6	804,4	945,5	794,2
Ликерные корпуса . . . . .	75	2	1,50	53,2	39,9	52,5	39,4
Итого . . . . .		38	31,74	1010,8	844,3	998	833,5
Выход . . . . .	84		31,58	1000	840	987,4	829,4

Рецептура ликерных корпусов	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. ликера		На 1 тн. конфет	
		В нату- ре	В сухих вещес- ствах	В нату- ре	В сухих вещес- ствах	В нату- ре	В сухих вещес- ствах
Сахарный песок . . . . .	99,85	12	11,98	755,0	753,9	39,6	39,5
Винный спирт . . . . .	—	3	—	188,8	—	9,9	—
Вино коньяк . . . . .	—	0,5	—	31,5	—	1,7	—
Итого . . . . .	75	15,5	11,98	975,3	753,9	51,2	39,5
Выход . . . . .			11,92	1000	750	52,5	39,4

Рецептура мармеладной массы	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. массы		На 1 тн. конфет	
		В нату- ре	В сухих вещес- ствах	В нату- ре	В сухих вещес- ствах	В нату- ре	В сухих вещес- ствах
Сахарный песок . . . . .	99,85	28	27,96	784,5	783,3	741,7	740,6
Абрикосовое пюре . . . . .	10	14	1,40	392,3	39,2	370,9	37,1
Яблочное пюре . . . . .	10	7	0,70	196,1	19,6	185,4	18,5
Лимонная кислота . . . . .	98	0,075	0,07	2,1	2,1	2,0	2,0
Мандариновая эссенция . . . . .	—	0,15	—	4,2	—	4,0	—
Краска «амарант» разведен.	—	0,03	—	0,8	—	0,8	—
Итого . . . . .	84	49,255	30,13	1380,0	844,2	1304,8	798,2
Выход . . . . .			29,98	1000	840	945,5	794,2

Расход сырья	% сухих веществ	На 1 тн. сорта		На 1 тн. конфет	
		В нату- ре	В сухих вещес- ствах	В нату- ре	В сухих вещес- ствах
Сахарный песок . . . . .	99,85	853,1	851,8	94,8	94,7
Абрикосовое пюре . . . . .	10	370,9	37,1	41,2	4,1
Яблочное пюре . . . . .	10	185,4	18,5	20,6	2,1
Лимонная кислота . . . . .	98	2,0	2,0	0,22	0,2
Винный спирт . . . . .	—	9,9	—	1,1	—
Вино коньяк . . . . .	—	1,7	—	0,19	—
Мандаринов. эссенция . . . . .	—	4,0	—	0,44	—
Краска «амарант» разведен.	—	0,8	—	0,09	—
Итого . . . . .	87	1427,8	909,4	158,64	101,1
Выход . . . . .		1000	870	111,10	96,6

**РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ НАБОРА**

	% сухих веществах	Без капсулей	
		В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	841,3	840,0
Абрикосовое пюре . . . . .	10	368,0	36,8
Яблочное пюре . . . . .	10	183,9	18,4
Лимонная кислота . . . . .	98	1,9	1,9
Молоко свежее . . . . .	13	2,0	0,3
Миндаль ядро . . . . .	94	10,1	9,5
Винный спирт . . . . .	—	1,7	—
Вино коньяк . . . . .	—	0,4	—
Эссенции разные . . . . .	—	3,9	—
Краска «амарант» разведенная . . . . .	—	0,4	—
Краска «индиго» разведенная . . . . .	—	0,7	—
 И т о г о . . . . .		1413,67	906,9
Выход . . . . .	87	1000	870

# РЕЦЕПТУРЫ ИРИСА

http://KulinarniyLaretz.w.pw/  
Library

## «ФРУКТОВЫЙ» (соевый)

Полутвердый соевый ирис с добавлением фруктово-ягодных заготовок. Имеет квадратную форму с рифлением на поверхности. Продается незавернутым на вес.

1 кгр. содержит 150—150 шт. незавернутых конфет.

Рецептура ириса	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сгущенное соевое молоко . . .	80,5	75	60,37	1081,5	870,6
Маргарин . . . . .	85	5	4,25	72,1	61,3
Подварка фруктово-ягодная уваренная . . . . .	75	3	2,25	43,3	32,4
Фруктово-ягодная эссенция . . .	—	0,275	—	4,0	—
Итого . . . . .	—	83,275	66,87	1200,9	964,3
Выход . . . . .	96		66,57	1000	960

Рецептура сгущенного соевого молока	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. молока		На 1 тн. ириса	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сахарный песок . . . . .	99,85	83	82,87	521,6	520,8	564,1	563,2
Патока . . . . .	78	45	35,10	282,8	220,6	305,8	238,6
Соевая мука . . . . .	94	12	11,28	75,4	70,9	81,5	76,7
Вода . . . . .	—	130	—	817,0	—	883,6	—
Итого . . . . .	—	270	129,25	1696,8	812,3	1835,0	878,5
Выход . . . . .	80,5		128,09	1000	805	1081,5	870,6

Расход сырья на уваренную подварку	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. подварки		На 1 тн. ириса	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Подварка продажная	70	1000	700	1076,8	753,8	46,6	32,6
Выход . . . . .	75	928,6	696,5	1000	750	43,3	32,4

	% сух. веществ.	Сводн. рецептура		Расход сырья	
		В патуре	В сух. веществ.	В патуре	В сух. веществ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	564,1	563,2	571,8	570,8
Патока . . . . .	78	305,8	238,6	310,0	241,9
Соевая мука . . . . .	94	81,5	76,7	82,6	77,7
Маргарин . . . . .	85	72,1	61,3	73,1	62,2
Фруктово-ягодная подварка . .	70	46,6	32,6	47,2	33,0
Фруктово-ягодная эссенция . .	—	4,0	—	4,0	—
Итого . . . . .	—	1074,1	972,4	1088,7	985,6
Выход . . . . .	96	1000	960	1000	960

## «ВОСТОЧНЫЙ (соевый)»

Полутвердый соевый ирис с добавлением растертого жареного ореха или арахиса. Имеет квадратную форму с рифлением на поверхности. Продается незавернутым на вес.

1 кгр. содержит 145—150 шт. незавернутых конфет.

Рецептура ириса	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. ириса	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сгущенное соевое молоко . . . . .	80,5	75	60,37	1021,3	822,2
Маргарин . . . . .	85	2,5	2,12	34,0	28,9
Арахис тертый жареный . . . . .	97,5	8,5	8,29	115,7	112,8
Миндальная эссенция . . . . .		0,15	—	2,0	—
Итого . . . . .		86,15	70,78	1173,0	963,9
Выход . . . . .	96	73,5	70,50	1000	960

Рецептура на соевое молоко сгущенное	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. молока		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сахарный песок . . . . .	99,85	83	82,87	521,6	520,8	532,7	531,9
Натока . . . . .	78	45	35,10	282,8	220,6	288,8	225,3
Соевая мука . . . . .	94	12	11,28	75,4	70,9	77,0	72,4
Вода . . . . .	—	130	—	817,0	—	834,4	—
Итого . . . . .		270	129,25	1636,8	812,3	1732,9	829,6
Выход . . . . .	80,5		128,09	1000	805	1021,3	822,2

	% сухих веществ	Сводная рецептура		Расход сырья	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сахарный песок . . . . .	99,85	532,7	531,9	539,6	538,8
Натока . . . . .	78	288,8	225,3	292,5	228,2
Соевая мука . . . . .	94	77,0	72,4	78,0	73,3
Маргарин . . . . .	85	34,0	28,9	31,4	29,3
Арахис-ядро . . . . .	94	121,8	114,5	123,4	116,0
Миндальная эссенция . . . . .	—	2,0	—	2,0	—
Итого . . . . .		1056,4	973	1069,9	985,6
Выход . . . . .	96	1000	960	1000	960

## «ПОПУЛЯРНЫЙ»

Полутвердый молочный ирис квадратной формы с рифлением на поверхности. Продается незавернутым на вес  
кгр. содержит 140—150 шт. незавернутых конфет

Рецептура конфет	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сгущенное молоко . . . . .	84	24	20,16	358,1	300,8
Сахарная пудра . . . . .	99,85	24	23,96	358,1	357,5
Патока . . . . .	78	15	11,70	223,8	174,6
Крахмал . . . . .	86	4	3,44	59,7	51,3
Какаовелло молотая . . . .	94	3	2,82	44,8	42,1
Маргарин . . . . .	85	3	2,55	44,8	38,0
Ирисовая эссенция . . . . .	—	0,3	—	4,5	—
Итого . . . . .	96	73,3	64,63	1093,8	964,3
Выход . . . . .		67	64,34	1000	960

Рецептура сгущенного молока	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. молока		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	354,5	354,0	126,9	126,7
Патока . . . . .	78	50	39,00	177,3	138,3	63,5	49,5
Молоко свежее . . . . .	13	771	100,23	2733,5	355,4	978,9	127,3
Итого . . . . .	921	239,08	3265,3	847,7	1169,3	303,5	
Выход . . . . .	84	282	236,93	1000	840	358,1	300,8

Расход сырья на сахарную пудру	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. пудры		На 1 тн. конфет	
		В пату-ре	В сухом веществе	В пату-ре	В сухом веществе	В пату-ре	В сухом веществе
Сахарный песок . . . . .	99,85	1000	99,85	1003	1001,5	359,2	358,7
Выход . . . . .	99,85	997	995,5	1000	998,5	358,1	357,5

	%	Сводная рецептура		Расход сырья	
		сухих веществ	В натуре	В сухом веществе	В натуре
Сахарный песок . . . . .	99,85	486,1	485,4	494,8	494,0
Патока . . . . .	78	287,3	224,1	292,5	228,1
Молоко свежее . . . . .	13	978,9	127,3	996,5	129,6
Крахмал . . . . .	86	59,7	51,3	60,8	52,3
Какаовелло молотая . . . . .	94	44,8	42,1	45,6	42,9
Маргарин . . . . .	85	44,8	38,0	45,6	38,7
Ирисная эссенция . . . . .	—	4,5	—	4,6	—
Итого . . . . .	96	1906,1	968,2	1940,4	985,6
Выход . . . . .	96	1000	960	1000	960

## СЛИВОЧНЫЙ

Полутвердый молочный ирис квадратной формы с рифленой поверхностью. Продается незавернутым на вес и расфасованным в коробках, пачках или плитках. Пачки и плитки завернуты в парафинированную бумагу и этикетку или в прозрачную пленку.

1 кг содержит 150—170 шт. незавернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. готов. продукции	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	591,1	590,2
Патока . . . . .	78	50	39,00	295,5	230,5
Молоко цельное . . . . .	13	150	19,50	886,6	115,3
Сливочное масло . . . . .	84	10	8,40	59,1	49,6
Ирисная эссенция . . . . .	—	0,75	—	4,4	—
Итого . . . . .	96	310,75	166,75	1836,7	985,6
Выход . . . . .	96	162,41	1000	1000	960

## «РОМБИКИ»

Полутвердый молочный ирис с добавлением какао-порошка. Имеет форму ромбиков с рифленой поверхностью. Выпускается незавернутым и расфасовывается в пачки, завернутые в целлофан.

1 кгр. содержит 125 — 150 шт. незавернутых конфет.

Рецептура ириса	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В на-туре	В сухих веществ.	В на-туре	В сухих веществ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	65	64,90	645,4	644,4
Патока . . . . .	78	20	15,60	198,6	154,9
Молоко цельное . . . . .	12	82	9,84	814,1	97,7
Сливочное масло . . . . .	84	6,6	5,59	65,5	55,0
Какао-порошок . . . . .	94	3,6	3,38	35,7	33,5
Ванильная эссенция . . . . .	—	0,12	—	1,2	—
Ирисовая эссенция . . . . .	—	0,28	—	2,8	—
Итого . . . . .	96	177,60	99,26	1763,3	985,5
Выход . . . . .	96	99,69	96,69	1000	960

## «ОРЕХОВЫЙ»

Полутвердый молочный ирис с добавлением рубленого жареного ореха. Имеет квадратную форму с рифлением на поверхности. Продается незавернутым на вес и расфасованым в коробках.

1 кгр. содержит 180 — 190 шт. незавернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В на-туре	В сухих веществ.	В на-туре	В сухих веществ.
Сахарная пудра . . . . .	99,85	22	21,97	355,9	355,3
Патока . . . . .	78	11	8,58	177,9	138,7
Сгущенное молоко . . . . .	84	30	25,20	485,3	407,7
Орех жареный рубленый . . . . .	97,5	4,5	4,38	72,8	71,1
Сливочное масло . . . . .	84	0,5	0,42	8,1	6,8
Ванилин . . . . .	—	0,01	—	0,16	—
Итого . . . . .	96	68,01	60,55	1100,16	979,6
Выход . . . . .	96	61,8	59,35	1000	960

Рецептура сгущенного молока	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. молока		На 1 тн. ког-фет
		В на-туре	В сухом веществ.	В на-туре	В сухом веществ.	
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	354,5	354,0	172,0
Патока . . . . .	78	50	39,00	177,3	138,3	86,0
Молоко цельное . . . . .	13	771	100,23	2733,5	355,4	1326,6
Итого . . . . .		921	239,08	3265,3	847,7	1584,6
Выход . . . . .	84	282	236,93	1000	840	485,3

  

Расход сырья	% сухих веществ	В патуре		В сухом веществе	
		В патуре	В сухом веществе	В патуре	В сухом веществе
Сахарный песок . . . . .	99,85	529,0	528,2		
Патока . . . . .	78	263,9	205,8		
Молоко цельное . . . . .	13	1326,6	172,5		
Сливочное масло . . . . .	84	8,1	6,8		
Орех-ядро . . . . .	94	76,7	72,1		
Ванилин . . . . .	—	0,16	—		
Итого . . . . .		2204,46	985,4		
Выход . . . . .	96	1000	960		

### «КАКАО С МОЛОКОМ»

Полутвердый молочно-шоколадный ирис продолговатой прямоугольной формы с рифленой поверхностью. Завернут в этикетку из печатной бумаги с фольгой. Допускается замена фольги целлофаном или параконированной подверткой. Продается на вес.

1 кг. содержит 75 — 85 шт. завернутых конфет.

Рецептура на сгущенном молоке	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. незав. ириса		В сухом веществе
		В на-туре	В сухом веществ.	В на-туре	В сухом веществ.	
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	418,1	417,5	
Сгущенное молоко . . . . .	74	90	66,60	376,3	278,4	
Патока . . . . .	78	60	46,80	250,9	195,7	
Тертое какао . . . . .	96,5	12	11,58	50,2	48,4	
Сливочное масло . . . . .	84	13	10,92	54,4	45,7	
Ванилин . . . . .	—	0,06	—	0,25	—	
Винный спирт . . . . .	—	0,18	—	0,75	—	
Итого . . . . .		275,24	235,75	1150,9	985,7	
Выход . . . . .	96		229,60	1000	960	

Рецептура на цельном молоке	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. незаварен. ириса	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сахарный песок . . . . .	99,85	140	139,79	585,4	584,5
Натока . . . . .	78	60	46,80	250,9	195,7
Цельное молоко . . . . .	12	225	27,00	940,8	112,9
Тертое какао . . . . .	96,5	12	11,58	50,2	48,4
Сливочное масло . . . . .	84	13	10,92	54,4	45,7
Ванилин . . . . .	—	0,6	—	0,25	—
Винный спирт . . . . .	—	0,18	—	0,75	—
Итого . . . . .	96	450,24	236,09	1882,7	987,2
Выход . . . . .	96		229,60	1000	960

### «РАДИЙ»

Молочные конфеты—ирис, квадратной формы. Изготовлены на сгущенном коровьем молоке и сливочном масле с добавлением фруктово-ягодных заготовок.

Имеют полутвердую консистенцию и кисловатый апельсиновый или ма-

линовый вкус. Поступают в продажу в различном оформлении:

- а) в пачках или плитках, завернутых в прозрачную пленку.
- б) в коробках и
- в) завернутыми в парафинированные этикетки для продажи на вес.

Рецептура апельсинового сорта	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. сорта		На 1 тн. конфет смеси
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе	
Сахарная пудра . . . . .	99,85	28,5	28,46	427,7	427,1	213,9
Натока . . . . .	78	7,5	5,85	112,6	87,8	56,3
Сгущенное молоко . . . . .	84	32	26,88	480,2	403,4	240,1
Сливочное масло . . . . .	84	2,5	2,10	37,5	31,5	18,8
Мандариновая подварка . . .	75	2,0	1,50	30,0	22,5	15,0
Апельсиновая эссенция . . .	--	0,65	—	9,8	—	4,9
Винно-каменная кислота . . .	98	0,5	0,49	7,5	7,5	3,7
Итого . . . . .		73,65	65,28	1105,3	979,6	552,7
Выход . . . . .	96	68,0	63,97	1000	960	500

Рецептура малинового сорта	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. сорта		На 1 тн. конфет смеси
		В нату-ре	В су-хом ве-ществе	В нату-ре	В су-хом ве-ществе	
Сахарная пудра . . . . .	99,85	28,5	28,46	437,8	437,1	218,9
Патока . . . . .	78	7,5	5,85	115,2	89,8	57,6
Сгущенное молоко . . . . .	84	32	26,88	491,5	412,9	245,7
Сливочное масло . . . . .	84	2,5	2,10	38,4	32,3	19,2
Малиновая эссенция . . . . .	—	0,65	—	10,0	—	5,0
Винно-каменная кислота . .	98	0,5	0,49	7,7	7,5	3,8
Краска «амарант» разведен-ная . . . . .	—	0,06	—	0,9	—	0,5
Итого . . . . .	71,71	63,78	1101,5	979,6	550,7	
Выход . . . . .	96	65,1	62,50	1000	960	500

Рецептура сгущенного молока	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. молока		На 1 тн. конфет
		В нату-ре	В су-хом ве-ществе	В нату-ре	В су-хом ве-ществе	
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	354,5	354,0	172,2
Патока . . . . .	78	50	39,00	177,3	138,3	86,1
Молоко цельное . . . . .	13	771	100,23	2733,5	355,4	1327,9
Итого . . . . .	921	239,08	3265,3	847,7	1586,2	
Выход . . . . .	84	282	236,93	1000	840	485,8

Расход сырья на сгущенную подварку	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн.		На 1 тн. конфет
		В нату-ре	В су-хом ве-ществе	В нату-ре	В су-хом ве-ществе	
Подварка продажная . . . . .	70	1000	700	1076,8	753,8	16,2
Выход . . . . .	75	928,6	696,5	1000	750	15,0

Сводная рецептура и расход сырья	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	606,3	605,4
Патока . . . . .	78	200,0	156,0
Молоко цельное . . . . .	13	1327,9	172,6
Сливочное масло . . . . .	84	38,0	31,9
Мандариновая подварка . . . . .	70	16,2	11,3
Виннокаменная кислота . . . . .	98	7,5	7,4
Апельсиновая эссенция . . . . .	—	4,9	—
Малиновая эссенция . . . . .	—	5,0	—
Краска «амарант» разведенная . . . . .	—	0,5	—
<b>Итого . . . . .</b>	<b>96</b>	<b>2206,3</b>	<b>984,6</b>
<b>Выход . . . . .</b>		<b>1000</b>	<b>960</b>

### «МИНДАЛЬНЫЙ» и «ЭРА»

Полутвердый молочный ирис с рубленым миндалем. Имеет квадратную форму с рифленой поверхностью. Ирис «Эра» продается завернутым в этикетку из парфилированной бумаги и фольгу, ирис «миндальный» продается незавернутым в картонных коробках и на вес.

1 кгр. содержит 180—150 шт. незавернутых конфет или 170—180 шт. завернутых конфет

Рецептура конфет	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сахарный песок или пудра .	99,85	24	23,96	368,5	367,9
Патока . . . . .	78	12	9,36	184,2	143,7
Сгущенное коровье молоко .	84	30	25,20	460,6	386,9
Сливочное масло . . . . .	84	2	1,68	30,7	25,8
Миндаль жареный рубленый	97,5	3,7	3,61	56,8	55,4
Ванилин . . . . .	—	0,02	—	0,3	—
<b>Итого . . . . .</b>	<b>96</b>	<b>71,72</b>	<b>63,81</b>	<b>1101,1</b>	<b>979,7</b>
<b>Выход . . . . .</b>		<b>65,1</b>	<b>62,53</b>	<b>1000</b>	<b>960</b>

Рецептура сгущенного молока	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. молока		На 1 тн. конфет
		В пату-ре	В сухом веществе	В пату-ре	В сухом веществе	
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	354,5	354,0	163,3
Патока . . . . .	78	50	39,00	177,3	138,3	81,7
Молоко свежее . . . . .	13	771	100,23	2733,5	355,4	1259,0
Итого . . . . .		921	239,08	3265,3	847,7	1504,0
Выход . . . . .	84	282	236,93	1000	840	460,6

Расход сырья	%	На загрузку		В пату-ре	В сух. веш.
		сухих	веществ		
Сахарный песок . . . . .	99,85			532,9	532,1
Патока . . . . .	78			265,9	207,4
Молоко цельное . . . . .	13			1259,0	163,7
Сливочное масло . . . . .	84			30,7	25,8
Миндаль ядро, продажное . . . . .	94			59,8	56,2
Ванилин . . . . .	—			0,3	—
Итого . . . . .				2148,6	985,2
Выход . . . . .	96			1000	960

В «миндальном» присе миндаль рубленый заменяется тертым миндалем.

### ШОКОЛАДНЫЙ

Полутвердый молочный ирис с добавлением какао-порошка. Имеет квадратную форму и рифленую поверхность. Продается незавернутым на вес, а также расфасованным в целофановых пачках.

1 кгр. содержит 125—150 шт. незавернутых конфет.

Рецептура конфет	%	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		сухих	В пату-ре	В сухом веществе	В пату-ре
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	566,3	565,5
Патока . . . . .	78	50	39,00	283,2	220,9
Молоко свежее . . . . .	13	150	19,50	849,5	110,4
Сливочное масло . . . . .	84	7,5	6,30	42,5	35,7
Какао-порошок . . . . .	94	10	9,40	56,6	53,2
Ванильная эссенция . . . . .	—	0,2	—	1,2	—
Присная эссенция . . . . .	—	0,5	—	2,8	—
Итого . . . . .		318,2	174,05	1802,1	985,7
Выход . . . . .	96	176,6	169,52	1000	960

## «Ц Е Й Л О Н»

Полутвердый молочный ирис с добавлением натурального кофе. Имеет удлиненную прямоугольную форму с рифленой поверхностью. Завернут в этикетку из печатной бумаги и фольгу. Продается также в пачках и тюбиках, завернутых в прозрачную пленку.

1 кгр. содержит 75—80 шт. завернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сахарная пудра . . . . .	99,85	24	23,96	373,4	372,8
Патока . . . . .	78	12	9,36	186,7	145,6
Сгущенное молоко . . . . .	84	30,5	25,62	474,6	398,7
Сливочное масло . . . . .	84	1,5	1,26	23,3	19,6
Кофейная масса . . . . .	98,7	2,8	2,76	43,6	43,0
Ванилин . . . . .		0,027	—	0,42	—
Итого . . . . .		70,827	62,96	1102,02	979,7
Выход . . . . .	96	64,2	61,70	1000	960

Рецептура сгущенного молока	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. молока		На 1 т. конфет
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе	
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	354,5	354,0	168,2
Патока . . . . .	78	50	39,00	177,3	138,3	84,1
Молоко цельное . . . . .	13	771	100,23	2733,5	355,4	1297,3
Итого . . . . .		921	239,08	3265,3	847,7	1549,6
Выход . . . . .	84	282	236,93	1000	840	474,6

Рецептура кофейной массы	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. массы		На 1 т. конфет
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе	
Молотое кофе . . . . .	98	20	19,60	677	663,5	29,5
Кокосовое масло . . . . .	100	10	10,00	338,5	338,5	14,8
Итого . . . . .		30	29,60	1015,5	1002,0	44,3
Выход . . . . .	98,7	29,5	29,16	1000	987	43,6

Расход сырья	% сухих веществ	В натуре	В сух. вещ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	542,7	541,9
Патока . . . . .	78	270,8	211,2
Молоко цельное . . . . .	13	1297,3	168,6
Сливочное масло . . . . .	84	23,3	19,6
Кокосовое масло . . . . .	100	14,8	14,8
Кофе молотый . . . . .	98	29,5	28,9
Ванилин . . . . .	—	0,42	—
Итого . . . . .		2178,82	985
Выход . . . . .	96	1000	960

### «ПРИМА»

Полутвердый молочный прис. Имеет квадратную форму с рифленой поверхностью. Продается:

- а) незавернутым в картонных коробках,
- б) завернутым в этикетку из парафинированной бумаги без фольги
- в) завернутым в этикетку из парафинированной бумаги с фольгой в картонных коробках и на вес.
- г) завернутым в фольгу без этикетки с укладкой в мелкие тюбики

1 кгр. содержит 155—165 шт. завернутых или 160—170 шт. незавернутых конфет

Рецептура конфет	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сахарный песок или пудра .	99,85	24	23,96	379,9	379,3
Патока . . . . .	78	12	9,36	190,0	148,2
Сгущенное молоко коровье .	84	32	26,88	506,5	425,5
Сливочное масло . . . . .	84	2	1,68	31,7	26,6
Ирисная эссенция . . . . .	—	0,3	—	4,8	—
Итого . . . . .		70,3	61,88	1112,9	979,6
Выход . . . . .	96	63,1	60,64	1000	960

Рецептура сгущенного молока	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. молока		На 1 тн. конфет
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе	
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	354,5	354,0	179,6
Патока . . . . .	78	50	39,00	177,3	138,3	89,8
Молоко свежее . . . . .	13	771	100,23	2733,5	355,4	1384,5
Итого . . . . .		921	239,08	3265,3	847,7	1653,9
Выход . . . . .	84	282	236,93	1000	840	506,5

Расход сырья	% сухих веществ	В натуре	В сухом веществе
Сахарный песок . . . . .	99,85	560,6	559,8
Патока . . . . .	78	279,8	218,2
Молоко цельное . . . . .	13	1384,5	180,0
Масло сливочное . . . . .	84	31,7	26,6
Ирисная эссенция . . . . .	—	4,8	—
Итого . . . . .		2261,4	984,6
Выход . . . . .	96	1000	960

### «КРЕМ-БРЮЛЕ»

Полутвердый молочный ирис без добавлений. Имеет удлиненную прямоугольную форму с рифлением на поверхности. Завернут в этикетку из печатной бумаги с парафинированной подверткой.

1 кгр. содержит 85—95 шт. завернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В на-туре	В сухом веществе	В на-туре	В сухом веществе
Сахарная пудра . . . . .	99,85	24	23,96	374,8	374,2
Патока . . . . .	78	12	9,36	187,4	146,2
Сгущенное молоко . . . . .	84	32	26,88	499,8	419,8
Сливочное масло . . . . .	84	3	2,52	46,9	39,4
Ванилин . . . . .	—	0,02	—	0,3	—
Итого . . . . .		71,02	62,72	1103,2	979,6
Выход . . . . .	96	64,0	61,47	1000	960

Рецептура сгущенного молока	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. молока	
		В на-туре	В сухом веществе	В на-туре	В сухом веществе
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	354,5	354,0
Патока . . . . .	78	50	39,00	177,3	138,3
Молоко цельное . . . . .	13	771	100,23	2733,5	355,4
Итого . . . . .		921	239,08	3265,3	847,7
	84	282	235,93	1000	840
					499,8

Расход сырья	% сухих веществ	В натуре	В сух. вен.
Сахарный песок . . . . .	99,85	553,1	552,3
Патока . . . . .	78	276	215,3
Молоко коровье, свежее . . . . .	13	1366,2	177,6
Сливочное масло . . . . .	84	46,9	39,4
Ванилин . . . . .	—	0,31	—
Итого . . . . .		2242,51	984,5
Выход . . . . .	96	1000	960

### «ГРИЛЬЯЖНЫЙ»

Твердый молочный ирис с добавлением рубленого миндаля. Расфасовывается в пачки или плитки, завернутые в парафинированную бумагу и прозрачную пленку.

Неполными прорезами на поверхности плиток размечены отдельные конфеты.

Рецептура конфет	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сахарная пудра . . . . .	99,85	8,0	7,99	327,1	326,6
Патока . . . . .	78	5,0	3,90	204,4	159,4
Сгущенное молоко . . . . .	84	11,0	9,24	449,7	377,7
Сливочное масло . . . . .	84	2,0	1,68	81,8	68,7
Миндаль рубленый . . . . .	96	1,2	1,15	49,1	47,1
Ванилин . . . . .	—	0,005	—	0,2	—
Итого . . . . .		27,205	23,96	1112,3	979,5
Выход . . . . .	96		23,48	1000	960

Рецептура сгущенного молока	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. молока		На 1 тн. конфет
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе	
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	354,5	354,0	159,4
Патока . . . . .	78	50	39,00	177,3	138,3	79,7
Молоко цельное . . . . .	13	771	100,23	2733,5	355,4	1229,3
Итого . . . . .		921	239,08	3265,3	847,7	1468,4
Выход . . . . .	84	282	236,93	1000	840	449,7

Расход сырья	% сухих веществ	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	487,5	486,8
Натока . . . . .	78	284,1	221,6
Молоко цельное . . . . .	13	1229,3	159,8
Сливочное масло . . . . .	84	81,8	68,7
Миндаль ядро продажное . . . . .	94	58,9	55,4
Ванилин . . . . .	—	0,2	—
Итого . . . . .		2141,8	992,3
Выход . . . . .	96	1000	960

### «Л Е Д О К О Л»

Твердый молочный ирис с добавлением тертого какао. Имеет квадратную форму с рифлением на поверхности. Завернут в этикетку из печатной бумаги и фольгу. Продается также расфасованным в картонные коробки.

1 кгр. содержит 140 — 150 шт. завернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сахарная пудра . . . . .	99,85	23,5	23,46	321,4	320,9
Натока . . . . .	78	18	14,04	246,2	192,0
Тертое какао . . . . .	96,5	7,5	7,24	102,6	99,0
Сгущенное молоко . . . . .	84	32	25,88	437,7	367,7
Ванилин . . . . .	—	0,02	—	0,3	—
Итого . . . . .		81,02	71,62	1108,2	979,6
Выход . . . . .	96	73,1	70,19	1000	960

Рецептура сгущенного молока	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. молока	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	354,5	354,0
Натока . . . . .	78	50	39,00	177,3	138,3
Молоко цельное . . . . .	13	771	100,23	2733,5	355,4
Итого . . . . .		921	239,08	3265,3	847,7
Выход . . . . .	84	282	236,93	1000	840
					1429,3
					437,7

Расход сырья	% сухих веществ	В натуре	В сух. веществ.
Сахарный песок . . . . .	99,85	477,6	476,9
Патока . . . . .	78	323,8	252,6
Молоко цельное . . . . .	13	1195,6	155,4
Тертое какао . . . . .	96,5	102,6	99,0
Ванилин . . . . .	—	0,3	—
Итого . . . . .		2099,9	983,9
Выход . . . . .	96	1000	960

### «КРЕМ-ТОФФИ»

Твердый молочный ирис квадратной формы с рифленой поверхностью. Продается плитками по 5 и 10 штук. Плитки завернуты в парафинированную этикетку с подверткой.

Вес плиток 30 и 50 грамм.

1 кгр. содержит 170—190 шт. незавернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сгущенное коровье молоко . . . . .	84	11	9,24	489,1	410,8
Сахарная пудра . . . . .	99,85	8	7,99	355,7	355,2
Патока . . . . .	78	3,5	2,73	155,6	121,4
Сливочное масло . . . . .	84	2	1,68	88,9	74,7
Поваренная соль . . . . .	97	0,06	0,06	2,7	2,6
Ванилин . . . . .	—	0,005	—	0,2	—
Бутер-аромат . . . . .	—	0,002	—	0,1	—
Итого . . . . .		24,567	21,70	1092,3	964,7
Выход . . . . .	96		21,59	1000	960

Рецептура сгущенного молока	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. молока		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	354,5	354,0	173,4	173,1
Патока . . . . .	78	50	39,00	17,3	138,3	86,7	67,6
Молоко свежее . . . . .	13	771	100,23	2733,5	355,4	1337,0	173,8
Итого . . . . .		921	239,08	3265,3	847,7	1597,1	414,5
Выход . . . . .	84	282	236,93	1000	840	489,1	410,8

Расход сырья на сахарную пудру	% сухих веществ	На загрузку		На 1 ти. пудры		На 1 тв. конфет	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сахарный песок . . . . .	99,85	1000	998,5	1003	1001,5	356,8	356,3
Выход . . . . .	99,85	997	995,5	1000	998,5	355,7	355,2

Расход сырья	% сухих веществ	Сводная рецептура		Расход сырья	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сахарный песок . . . . .	99,85	530,2	529,4	539,0	538,2
Патока . . . . .	78	242,3	189,0	246,3	192,1
Молоко свежее . . . . .	13	1337,0	173,8	1360,0	176,8
Сливочное масло . . . . .	84	88,9	74,7	90,4	76,0
Поваренная соль . . . . .	97	2,7	2,6	2,7	2,6
Ванилин . . . . .	—	0,2	—	0,2	—
Буттер-аромат . . . . .	—	0,1	—	0,1	—
Итого . . . . .		2201,4	969,5	2238,7	985,7
Выход . . . . .	96	1000	960	1000	960

### «ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК»

Твердый молочный ирис плоской прямоугольной формы с рельефным рисунком на поверхности. Отформован на дисковой штампующей машине. Продается на вес завернутым в этикетку с подверткой и расфасованным в коробках. Ирис в коробках—не завернут.

1 кгр. содержит 175—185 шт. незавернутых или 165—175 шт. завернутых конфет.

Рецептура конфет на сгущенном молоке	% сухих веществ	На загрузку		Расход сырья	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	374,4	373,8
Патока . . . . .	78	77,5	60,45	290,0	226,2
Сгущенное молоко . . . . .	74	125	92,50	468,0	346,3
Сливочное масло . . . . .	84	12,5	10,50	46,8	39,3
Ирисная эссенция . . . . .	—	0,4	—	1,5	—
Итого . . . . .	—	315,4	263,30	1180,7	985,6
Выход . . . . .	96		256,45	1000	960

Рецептура конфет на свежем молоке	% сухих веществ	На загрузку		Расход сырья	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сахарный песок . . . . .	99,85	155	154,77	580,3	579,4
Патока . . . . .	78	77,5	60,45	290,0	226,2
Молоко свежее . . . . .	12	313	37,56	1171,7	140,6
Сливочное масло . . . . .	84	12,5	10,50	46,8	39,3
Ирисовая эссенция . . . . .	—	0,4	—	1,5	—
Итого . . . . .		558,4	263,28	2090,3	985,5
Выход . . . . .	96		256,45	1000	960

### «НУКС»

Твердый молочный прис с добавлением растертого жареного миндаля и какао-порошка. Имеет квадратную форму с рифленой поверхностью. Каждая конфета вложена в бумажный капсуль. Конфеты продаются незавернутыми на вес и расфасованными в коробках.

1 кг. содержит 75—80 шт. незавернутых конфет

Рецептура конфет	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тонну		Расход сырья	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сахарный песок . . . . .	99,85	30	29,96	650,6	649,6	650,6	649,6
Патока . . . . .	78	3	2,34	65,0	50,7	65,0	50,7
Молоко свежее . . . . .	13	60	7,80	1301,1	169,1	1301,1	169,1
Сливочное масло . . . . .	84	2,5	2,10	54,2	45,5	54,2	45,5
Миндаль жареный тертый . .	97,5	3	2,92	65,0	63,4	—	—
Миндаль ядро-продажн. . . .	94	—	—	—	—	68,4	64,3
Какао-порошок . . . . .	94	0,3	0,28	6,5	6,1	6,5	6,1
Ванилин . . . . .	—	0,015	—	0,3	—	0,3	—
Итого . . . . .	98,815	45,40	2142,7	984,4	2146,1	985,3	—
Выход . . . . .	96	—	44,27	1000	960	1000	960

Расход сырья на миндаль, жареный, тертый	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. жарен. миндаля		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Миндаль ядро продажное . .	94	1000	940	1053	989,8	68,4	64,3
Выход . . . . .	97,5	949,7	926	1000	975	65	63,4

## Т О Ф Ф И.

Мягкий молочный ирис, продолговатой прямоугольной или квадратной формы. Формуется на специальной машине с одновременной заверткой в парафинированную бумагу и этикетку.

1 кгр. содержит 155—165 шт. завернутых конфет.

Рецептура конфет	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе
Сахарная пудра . . . . .	99,85	15,5	15,48	279,6	279,2
Патока . . . . .	78	9	7,02	162,4	126,7
Сгущенное молоко . . . . .	84	30,5	25,62	550,3	462,3
Сливочное масло . . . . .	84	5,0	4,20	90,2	75,8
Ванилин . . . . .	—	0,003	—	0,054	—
Итого . . . . .		60,003	52,32	1082,554	944
Выход . . . . .	92,5	53,4	51,27	1000	925

Рецептура сгущенного молока	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. молока		На 1 тн. конфет
		В натуре	В сухом веществе	В натуре	В сухом веществе	
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	354,5	354,0	195,1
Патока . . . . .	78	50	39,00	177,3	138,3	97,6
Молоко цельное . . . . .	13	771	100,23	2733,5	355,4	1504,2
Итого . . . . .		921	239,08	3265,3	847,7	1796,9
Выход . . . . .	84	282	236,93	1000	840	550,3

Расход сырья	% сухих веществ	В натуре		В сухом веществе
		В натуре	В сухом веществе	
Сахарный песок . . . . .	99,85	475,5	474,8	
Патока . . . . .	78	260,0	202,8	
Молоко свежее . . . . .	13	1504,2	195,5	
Сливочное масло . . . . .	84	90,2	75,8	
Ванилин . . . . .	—	0,054	—	
Итого . . . . .		2329,954	948,9	
Выход . . . . .	92,5	1000	925	

## «КИС-КИС»

Твердый молочный ирис квадратной формы с рифленой поверхностью. Завернут цепочкой по 5 штук в этикетку из печатной бумаги с фольгой и подверткой. Допускается замена фольги парафинированной бумагой. Продается на вес.

1 кгр. содержит 170~190 шт. незавернутых конфет

Рецептура ириса на сгущенном молоке	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	100	99,85	400	399,4
Сгущенное молоко . . . . .	74	112	82,88	448	331,5
Патока . . . . .	78	60	46,80	240	187,2
Сливочное масло . . . . .	84	20	16,80	80	67,2
Поваренная соль . . . . .	97	0,5	0,48	2	1,9
Ванилин . . . . .	—	0,06	—	0,24	—
Винный спирт . . . . .	—	0,18	—	0,72	—
<b>Итого . . . . .</b>		<b>292,74</b>	<b>246,81</b>	<b>1170,96</b>	<b>987,2</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>96</b>		<b>240,00</b>	<b>1000</b>	<b>960</b>

Рецептура ириса на цельном молоке	% сухих веществ	На загрузку		На 1 тн. конфет	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарный песок . . . . .	99,85	150	149,77	600	599,1
Молоко свежее . . . . .	12	280	33,60	1120	134,4
Патока . . . . .	78	60	46,80	240	187,2
Сливочное масло . . . . .	84	20	16,80	80	67,2
Поваренная соль . . . . .	97	0,5	0,48	2	1,9
Ванилин . . . . .	—	0,06	—	0,24	—
Винный спирт . . . . .	—	0,18	—	0,72	—
<b>Итого . . . . .</b>		<b>510,74</b>	<b>247,45</b>	<b>2042,96</b>	<b>989,8</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>96</b>		<b>240,00</b>	<b>1000</b>	<b>960</b>

# **РЕЦЕПТУРЫ НА ХАЛВУ**

*http://kulinarniylaretz.w.ru/*

## ХАЛВА ПОДСОЛНЕЧНАЯ ВАНИЛЬНАЯ

Наименование полуфабриката	% сухих веществ	Расход на тонну	
		В натуре	В сухих веществах
Карамельная масса . . . . .	95	470	446,5
Подбелковая масса . . . . .	99	547	541,5
Итого . . . . .	—	1017,0	988,0
Выход . . . . .	97	1000	970,0

## НОРМЫ РАСХОДА СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование сырья	% сухих веществ	Расход (в кг) по рецептам		
		№ 1	№ 2	№ 3
Сахарный песок . . . . .	99,85	187,0	220,0	270,0
Патока . . . . .	78,0	350,0	300,0	240,0
Подсолнечное ядро (жарен.) . . . . .	99,0	457,7	457,7	457,7
Подсолнечн. масло . . . . .	100	93,7	93,7	93,7
Мыльный корень . . . . .	87	4,0	4,0	4,0
Ванилин . . . . .	—	0,3	0,3	0,3
Кислота . . . . .	—	—	—	0,28
Сода . . . . .	—	—	—	0,12
	97	1092,7	1075,7	1066,1

По этой же рецептуре изготавливается халва сахарная с заменой ванилина фруктовой эссенцией.

**П р и м е ч а н и е:** Нормативы на подсолнечное семя и масла установлены, исходя из среднего маслосодержания в обжаренном ядре 50–52%.

В каждом отдельном случае эти два компонентаарьнуюются в зависимости от маслосодержания в обжаренном ядре с сохранением общего количества подбелковой массы.

## ХАЛВА ПОДСОЛНЕЧНАЯ С ШОКОЛАДОМ

Наименование полуфабрикатов	% сух. вещ.	Расход на 1 тонну	
		В натуре	В сух. вещ.
Карамельная масса . . . . .	95	455,90	433,1
Подбелковая масса . . . . .	99	530,6	525,3
Какао порошок . . . . .	94	30,00	28,2
Итого . . . . .	—	1016,5	986,6
Выход . . . . .	—	1000,0	968,85

## НОРМЫ РАСХОДА СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование сырья	% сух. вещ.	Расход сырья (в кг.) по рецептам		
		№ 1	№ 2	№ 3
Сахар . . . . .	99,85	182,0	214,5	262,5
Патока . . . . .	78	340,0	291,5	233,5
Подсолнечное ядро . . . . .	99	443,9	443,9	443,9
Подсолнечное масло . . . . .	100	91,1	91,1	91,1
Мыльный корень . . . . .	87	4,0	4,0	4,0
Кислота . . . . .	—	—	—	0,28
Сода . . . . .	—	—	—	0,12
Какао порошок . . . . .	94	30	30	30
Итого . . . . .	—	1091,0	1075,0	1065,4

## ХАЛВА ПОДСОЛНЕЧНАЯ С ЦУКАТАМИ (или изюмом)

Наименование полуфабрикатов	% сух. вещ.	Расход на 1 тонну	
		В натуре	В сух. вещ.
Карамельная масса . . . . .	95	438,0	416,10
Подбелковая масса . . . . .	99	508,5	503,42
Цукаты (или изюм без косточек) . . . . .	80,0	70,00	56,00
Итого . . . . .	—	1016,5	975,52
Выход . . . . .	95,8	1000,0	958,0

## НОРМЫ РАСХОДА СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование сырья	% сух. вещ.	Расход (в кг) по рецептам		
		№ 1	№ 2	№ 3
Сахарный песок . . . . .	99,85	175,8	206,6	253,0
Патока . . . . .	78	327,8	279,9	224,0
Подсолнечн. ядро (жарен.) . . . . .	99	425,4	425,4	425,4
Подсолнечн. масло рафинированное . . . . .	100	87,2	87,2	87,2
Мыльный корень . . . . .	87	4	4,0	4,0
Цукаты (или изюм без косточек) . . . . .	80	70	70,0	70,0
Кислота . . . . .	—	—	—	0,28
Сода . . . . .	—	—	—	0,12
Итого . . . . .	—	1090,2	1073,1	1064,0

## ХАЛВА ПОДСОЛНЕЧНАЯ С ОРЕХАМИ

Наименование полуфабрикатов	% сух. вещ.	Расход на 1 тонну	
		В натуре	В сух. вещ.
Карамельная масса . . . . .	95	423	401,85
Подбелковая масса . . . . .	99	492,3	487,38
Ядро ореха (жарен.) . . . . .	99	100,0	99,00
Итого . . . . .	—	1015,3	988,23
Выход . . . . .	97	1000,0	970,0

## НОРМЫ РАСХОДА СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование сырья	% сух. вещ.	Расход (в кг) по рецептам		
		№ 1	№ 2	№ 3
Сахар . . . . .	99,85	168,30	198,00	243,00
Патока . . . . .	78	315,00	270,00	216,00
Подсолнечное ядро (жарен.) . . . . .	99	411,6	411,6	411,6
Подсолнечное масло (рафинированное)	100	84,4	84,4	84,4
Мыльный корень . . . . .	87	4,0	4,0	4,0
Ядро ореха (жарен.) . . . . .	99	100,0	100,0	100,0
Кислота . . . . .	—	—	—	0,2
Сода . . . . .	—	—	—	0,182
Итого . . . . .	—	1083,3	1068,0	1059,4

## ХАЛВА ПОДСОЛНЕЧНАЯ С АРАХИСОМ

Наименование полуфабрикатов	% сух. вещ.	Расход на 1 тонну	
		В натуре	В сух. вещ.
Карамельная масса . . . . .	95	423,0	401,85
Подбелковое масло . . . . .	99	492,3	487,38
Ядро арахиса (жарен.) . . . . .	99	100,0	99,0
Итого . . . . .	—	1015,3	988,23
Выход . . . . .	97	1000,0	970,0

### НОРМЫ РАСХОДА СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование сырья	% сух. вещ.	Расход (в кг) по рецептограм		
		№ 1	№ 2	№ 3
Сахар . . . . .	99,85	168,0	198,00	243,00
Патока . . . . .	78	315,00	270,00	216,00
Подсолн. ядро (жарен.) . . . . .	99	411,6	411,6	411,6
Подсолн. масло рафинир.	—	84,4	84,4	84,4
Мыльный корень . . . . .	—	4,0	4,0	4,0
Кислота . . . . .	—	—	—	0,28
Ядро арахиса жарен.	99	100,0	100,0	100,0
Сода . . . . .	—	—	—	0,12
Итого . . . . .	—	1083,3	1068,0	1059,4

## ХАЛВА ТАХИННАЯ

### I. РЕЦЕПТУРА

Наименование полуфабриката	% сухих вещ.	Расход на 1 тонну	
		В натуре	В сухих вещ.
Карамельная масса . . . . .	95	470	446,5
Тахинное масло . . . . .	99	547	541,5
Итого . . . . .	—	1017	988,0
Выход . . . . .	97	1000	970

## II. НОРМЫ РАСХОДА СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование сырья	% сух. вещ.	Расход (в кг) по рецептограм		
		№ 1	№ 2	№ 3
Сахарный песок . . . . .	99,85	187,0	220,0	270,0
Патока . . . . .	78,0	350,0	300,0	240,0
Кунжутное семя (обжаренное) . . . . .	99	554,0	554,0	554,0
Мыльный корень . . . . .	87	4,0	4,0	4,0
Ванилин . . . . .	—	0,3	0,3	0,3
Кислота . . . . .	—	—	—	0,28
Сода . . . . .	—	—	—	0,12
Итого . . . . .	—	1095,3	1078,3	1068,7

## ХАЛВА ТАХИННАЯ ШОКОЛАДНАЯ

Наименование полуфабрикатов	% сух. вещ.	Расход на 1 тонну	
		в натуре	в сух. вещ.
Карамельная масса . . . . .	95	455,90	433,1
Тахинное масло . . . . .	99	530,6	525,3
Какао порошок . . . . .	94	30,0	28,2
Итого . . . . .	—	1016,5	986,6
Выход . . . . .	—	1000,0	968,85

## НОРМЫ РАСХОДА СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование сырья	% сух. вещ.	Расход в кг по рецептограм		
		№ 1	№ 2	№ 3
Сахарный песок . . . . .	99,85	182,0	214,5	262,5
Патока . . . . .	78	340,0	291,5	233,5
Ядро кунжута (обжарен.) . . . . .	99	539,0	539,0	539,0
Мыльный корень . . . . .	—	4,0	4,0	4,0
Ванилин . . . . .	—	0,3	0,3	0,3
Кислота . . . . .	—	—	—	0,28
Сода . . . . .	—	—	—	0,12
Какао порошок . . . . .	94	30	30	30
Итого . . . . .	—	1095,3	1079,3	1069,7

## ХАЛВА ТАХИННАЯ С ЦУКАТАМИ (или изюмом)

Наименование полуфабрикатов	% сух. вещ.	Расход на 1 тонну	
		в натуре	в сух. вещ.
Карамельная масса . . . . .	95	438,0	416,10
Тахинное масло . . . . .	99	508,5	503,42
Цукаты (или изюм без косточек) . . . .	80	70,0	56,00
Итого . . . . .	—	1016,5	975,52
Выход . . . . .	—	1000,0	958,00

### НОРМЫ РАСХОДА СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование сырья	% сух. вещ.	Расход (в кг.) по рецептам		
		№ 1	№ 2	№ 3
Сахарный песок . . . . .	99,85	175,8	206,5	252,5
Цатока . . . . .	78	327,8	279,5	224,5
Ядро кунжути (жарен.) . . . .	99	517,3	517,3	517,3
Мыльный корень . . . . .	—	4,0	4,0	4,0
Цукаты (или изюм без косточек) . . . .	—	70,0	70,0	70,0
Ванилин . . . . .	—	0,3	0,3	0,3
Кислота . . . . .	—	—	—	0,278
Сода . . . . .	—	—	—	0,115
Итого . . . . .	—	1095,2	1077,6	1068,993

## ХАЛВА ТАХИННАЯ С ОРЕХАМИ

Наименование полуфабрикатов	% сущ. вещ.	Расход на 1 тонну	
		в натуре	в сух. вещ.
Карамельная масса . . . . .	95	423,00	401,85
Тахинное масло . . . . .	99	492,80	487,38
Орехи жареные . . . . .	99	100,00	99,00
Итого . . . . .	—	1015,0	988,23
Выход . . . . .	97	—	970,45

## НОРМЫ РАСХОДА СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование сырья	% сух. вещ.	Расход (в кг.) по рецептам		
		№ 1	№ 2	№ 3
Сахар . . . . .	99,85	157,23	198,0	243,0
Патока . . . . .	78	315,00	270,0	216,0
Ядро кунжута (жарен.) . . . . .	99	498,60	498,60	498,60
Мыльный корень . . . . .	—	4,0	4,0	4,0
Ядро ореха (жар.) . . . . .	99	100,0	100,0	100,0
Ванилин . . . . .	—	0,3	0,3	0,3
Кислота . . . . .	—	—	—	0,28
Сода . . . . .	—	—	—	0,12
Итого . . . . .		1075,13	1070,90	1062,3

## ХАЛВА ТАХИННАЯ С МИНДАЛЕМ

Наименование полуфабрикатов	%% сод. сух. вещ.	Расход на 1 тонну	
		в натуре	в сух. вещ.
Карамельная масса . . . . .	95	432,5	410,87
Тахинное масло . . . . .	99	503,25	498,23
Миндаль жареный . . . . .	99	80,00	79,20
Итого . . . . .		1015,75	988,30
Выход . . . . .		1000,0	970,5

## НОРМЫ РАСХОДА СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование сырья	% сух. вещ.	Расход в кг. по рецептам		
		№ 1	№ 2	№ 3
Сахар . . . . .	99,75	172,05	202,40	248,40
Патока . . . . .	78	322,00	276,00	220,80
Ядро кунжута (обжарен.) . . . . .	99	509,68	509,68	509,68
Мыльный корень . . . . .	—	4,0	4,0	4,0
Ядро миндalia (жарен.) . . . . .	99	80,0	80,0	80,0
Ванилин . . . . .	—	0,3	0,3	0,3
Кислота . . . . .	—	—	—	0,28
Сода . . . . .	—	—	—	0,12
Итого . . . . .		1088,03	1072,38	1063,58

## ХАЛВА ТАХИННАЯ С АРАХИСОМ

Наименование полуфабрикатов	% сух. вещ.	Расход на 1 тонну	
		в натуре	в сух. вещ.
Карамельная масса . . . . .	95	423,0	401,85
Тахинное масло . . . . .	99	492,0	487,38
Ядро арахиса жарен. . . . .	99	100,0	99,00
Итого . . . . .		1015,0	988,23
Выход . . . . .	97	1000,0	970,0

### НОРМЫ РАСХОДА СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование сырья	% сух. вещ.	Расход (в кг.) по рецептам		
		№ 1	№ 2	№ 3
Сахар . . . . .	99,85	157,23	198,0	243,0
Патока . . . . .	78	315,00	270,0	216,0
Ядро кунжута (жар.) . . . . .	99	498,60	498,60	498,60
Мыльный корень . . . . .	—	4	4	4
Ядро арахиса (жар.) . . . . .	99	100,0	100,0	100,0
Ванилин . . . . .	—	0,3	0,3	0,3
Кислота . . . . .	—	—	—	0,28
Сода . . . . .	—	—	—	0,12
Итого . . . . .	97	1075,13	1070,90	1062,3

## ХАЛВА ОРЕХОВАЯ

Наименование полуфабриката	% сухих вещ.	Расход на 1 тонну	
		в натуре	в сух. вещ.
Карамельная масса . . . . .	95—96	470	446
Ореховое масло . . . . .	99	547	541,5
Итого . . . . .		1017	987,5
Выход . . . . .	97	1000	970

## II. НОРМЫ РАСХОДА СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование сырья	% сух. вещ.	Расход (в кг.) по рецептам		
		№ 1	№ 2	№ 3
Сахарный песок . . . . .	99,85	187,0	220,0	270,0
Патока . . . . .	78,0	350,0	300,0	240,0
Орехов. ядро (обжар.) . . . . .	99	554,0	554,0	554,0
Мыльный корень . . . . .	—	4,0	4,0	4,0
Ванилин . . . . .	—	3,0	0,3	0,3
Кислота . . . . .	—	—	—	0,278
Сода . . . . .	—	—	—	0,115
Итого . . . . .	—	1098	1078,3	1068,7

## ХАЛВА АРАХИСОВАЯ

Приготовление карамельной массы	% сух. в.	Расходы сырья на загрузку		Расх. сырья на 1 тонну		Расход сырья на 1 тн.гот. прод.	
		В натуре	сух. в.	В патуре	сух. в.	В натуре	сух. в.
Сахар . . . . .	99,85	220	219,67	468,6	467,9	191,14	190,85
Патока . . . . .	78	300	234,0	639,0	498,4	260,64	203,3
Мыльный корень . . . . .	—	4	—	8,52	—	3,5	—
Итого . . . . .	—	524	453,67	1116,12	966,3	455,28	394,15

Вымешивание и расфасовка халвы	% сух. в.	На загрузку		На 1 тонну халвы	
		В натуре	В сух. вещ.	В натуре	В сух. вещ.
Карамельная масса . . . . .	95	469,43	445,96	407,89	387,5
Белковое масло из арахиса .	99	703,65	696,61	611,41	605,3
Итого . . . . .	—	1173,08	1142,57	1019,3	992,8
Выход . . . . .	97,5	1150,78	1122,00	1000,0	975,0

## РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ТОННУ ГОТОВОЙ ХАЛВЫ

Наименование сырья	% % сух. вещ.	На 1 тонну гот. пр.	
		В натуре	В сух. вещ.
Сахар . . . . .	99,85	191,14	190,85
Патока . . . . .	78,0	260,64	203,30
Мыльный корень . . . . .	—	3,5	—
Арахис жареный (очищенный) . . . . .	99,0	611,41	605,3
Итого . . . . .		1066,69	999,45
Выход . . . . .		1000,00	975,00

## РЕЦЕПТУРЫ И НОРМЫ РАСХОДА СЫРЬЯ НА СИРОП И КАРАМЕЛЬНУЮ МАССУ ДЛЯ ХАЛВЫ

### 1. ВАРКА СИРОПА

Влажность 19—20%

Наименование сырья	% сух. вещ.	Расход на 1 тонну		Расход на 1 т халвы	
		В нат.	В сух. вещ.	В нат.	В сух. вещ.
Сахар . . . . .	99,85	392,8	392,21	220,0	219,67
Патока . . . . .	78,0	535,7	417,85	300,0	234,00
Итого . . . . .		928,5	810,06	520,0	453,67
Выход . . . . .		1000	806,01	557,7	451,40

### 2. ВАРКА КАРАМЕЛЬНОЙ МАССЫ

Влажность 4—5%

Наименование полу- фабриката	% сух. вещ.	Расход на 1 тонну		Расход на 1 т халвы	
		В нат.	В сух. вещ.	В нат.	В сух. вещ.
Сироп . . . . .	81	1185,1	959,9	557,1	451,4
Отвар мыльного корня уд. вес 1,05 . . . . .	10	20,0	2,0	9,4	0,94
Итого . . . . .		1205,1	961,9	566,5	452,34
Выход . . . . .		1000	950,4	470,0	446,5

При работе по рецептам № 1 и 3 количество патоки и сахара при варке карамельной массы изменяется в соответствии с указанным в рецептуре на халву расходом сахара и патоки.

### 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОДБЕЛКОВОЙ МАССЫ

Влажность—1%

Наименование сиропа	% в сух. вещ.	Расход на 1 тонну		Расход на 1 ти. халвы
		В на-туре	В сух. вещ.	
Ядро подсолнечное жареное . . . . .	99,0	836,6	830,6	457,9
Масло подсолнечное . . . . .	100	171,4	171,4	93,5
Итого . . . . .		1008,0	1002,0	551,4
Выход . . . . .	99,2	1000	992	

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Стр.		Стр.		
<b>РЕЦЕПТУРЫ МАРМЕЛАДА</b>		<b>6</b>		
Пластовый яблочный мармелад — желе . . . . .	7	Цветной горошек . . . . .	46	
Пластовый клюквенный мармелад — желе . . . . .	7	Бухарский десерт . . . . .	48	
Пластовый яблочный мармелад . . . . .	8	<b>РЕЦЕПТУРЫ ИРИСА</b> . . . . .		
Пластовый мармелад с добавлением клюквенного (фрукто-ягодный) . . . . .	8	Фруктовый (соевый) . . . . .	61	
Яблочный мармелад формовый . . . . .	9	Восточный (соевый) . . . . .	63	
Мраморный мармелад . . . . .	10	Популярный . . . . .	64	
Яблочный мармелад резной . . . . .	10	Сливочный . . . . .	65	
Мармелад желе формовый . . . . .	11	Ромбики . . . . .	66	
Мармелад трехслойный . . . . .	12	Ореховый . . . . .	67	
Мармелад яблочный высшего сорта «Мичуринский» . . . . .	14	Кафе с молоком . . . . .	68	
Мармелад апельсиновые и лимонные дольки . . . . .	15	Радий . . . . .	69	
<b>РЕЦЕПТУРЫ ПАСТИЛЫ И ЗЕФИРА</b> . . . . .		<b>18</b>	Миндальный . . . . .	71
Пастила лимонная . . . . .	19	Эра . . . . .	71	
Пастила белорозовая . . . . .	20	Шоколадный . . . . .	72	
Клюквенная пастила . . . . .	22	Цейлон . . . . .	73	
Рябиновая пастила . . . . .	24	Прима . . . . .	74	
Бананы . . . . .	25	Крем-брюле . . . . .	75	
Белевская пастила (пироговая и рулетная) . . . . .	26	Грильяжный . . . . .	76	
Фруктово-ягодная пастила (бесклеевая) . . . . .	26	Ледокол . . . . .	77	
Зефир белорозовый . . . . .	28	Крем-Тоффе . . . . .	78	
Зефир абрикосовый . . . . .	30	Золотой ключик . . . . .	79	
Зефир с начинкой «Выставочный» . . . . .	32	Нукс . . . . .	80	
<b>РЕЦЕПТУРЫ АБРИКОСОВОГО МАРМЕЛАДА — ПАТА</b> . . . . .		<b>36</b>	Тоффи . . . . .	81
Пат пельмени . . . . .	37	Кис-Кис . . . . .	82	
Абрикосовый пат . . . . .	40	<b>РЕЦЕПТУРЫ ХАЛВЫ</b> . . . . .		83
Фруктовый пат . . . . .	41	Халва подсолнечная ванильная . . . . .	85	
Пат с миндалем . . . . .	42	Халва подсолнечная с шоколадом . . . . .	86	
Абрикотин . . . . .	44	Халва подсолнечная с цукатами (или изюмом) . . . . .	86	
Пат с клюквой . . . . .	45	Халва подсолнечная с орехами . . . . .	87	
		Халва подсолнечная с арахисом . . . . .	88	
		Халва тахинная . . . . .	88	
		Халва тахинная шоколадная . . . . .	89	
		Халва тахинная с цукатами (или изюмом) . . . . .	90	
		Халва тахинная с орехами . . . . .	90	
		Халва тахинная с миндалем . . . . .	91	
		Халва тахинная с арахисом . . . . .	92	
		Халва ореховая . . . . .	92	
		Халва арахисовая . . . . .	92	

Ответственный редактор *Федоров*  
Составитель и спецредактор *Соловьев*