

ББК
36.991
С23
УДК 64.024.3/4

Составитель д-р экон. наук

А. В. Павлов

Сборник включает технологические нормативы для предприятий общественного питания и кондитерских производств.

Сборник относится к технологическим нормативным документам наряду с действующими ГОСТами, ОСТами и другой технологической документацией и содержит единые требования к технологическим процессам, готовой продукции массового изготовления, а также нормы расхода сырья на производимую продукцию.

Сборник является обязательным для предприятий всех форм собственности, систем и ведомств.

„ 3403040000—14 „

069(02)—98 Без⁹Б⁷ЯВЛ. ISBN 5-286-01356-2

© Гидрометеониздат, 1998

ПРЕДИСЛОВИЕ

Рецептуры, предложенные в сборнике, могут успешно использоваться профессионалами на поточных линиях и предприятиях общественного питания. Представителям малого и среднего бизнеса эти рецепты значительно облегчат не только технологический процесс, но и документальное обоснование порядка формирования себестоимости собственной продукции.

К нормативным документам по сертификации и стандартизации, действующим на территории Российской Федерации, относятся стандарты отраслей (совокупность субъектов хозяйственной деятельности независимо от их ведомственной принадлежности и форм собственности, разрабатывающих или производящих продукцию определенных видов, которые имеют однородное потребительское назначение); стандарты предприятий; научно-технические и целый ряд иных стандартов.

Стандарты предприятий можно разрабатывать и утверждать самостоятельно, исходя из необходимости их применения в целях обеспечения безопасности жизни, здоровья людей и окружающей среды. Порядок разработки, утверждения, учета, изменения и отмены стандартов предприятий устанавливается ими самостоятельно в соответствии с Законом РФ № 5154-1 «О стандартизации». Ответственность за соответствие требований стандартов предприятий несут утвердившие их субъекты хозяйственной деятельности. Изготовители кулинарной продукции обязаны соблюдать технологические режимы производства продукции, определенные действующей на предприятии нормативной документацией. При производстве описанных в сборнике изделий производитель вправе вносить в рецептуры блюд некоторые изменения, расширять перечни компонентов, не допуская при этом нарушений санитарных правил, технологического режима производства продукции, ухудшения ее потребительских свойств и качеств. Производители на рабочих местах должны обеспечиваться и руководствоваться при производстве продукции технологическими картами с указанием рецептур на изделия и краткой технологии.

Уважаемые предприниматели, берите наш сборник, утверждайте его в целом или отдельные его рецептуры в качестве одного из стандартов вашего предприятия, разрабатывайте по нему технологические карты и спокойно работайте: проблем с сертификацией не будет, потребители останутся довольны, вы сэкономите массу времени. Для облегчения вашей деятельности ниже публикуем список некоторых нормативных документов, которые необходимо знать при осуществлении предпринимательской деятельности в сфере общественного питания и пищевой промышленности:

Законы Российской Федерации «О защите прав потребителей», «О сертификации продукции и услуг», «О стандартизации», «Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания», утвержденные Постановлением Совета Министров — Правительства РФ от 13 апреля 1993 г. № 332; Постановление Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора РФ от 18 января 1995 г. № 4/3/3 «О введении обязательной сертификации в сфере общественного питания»; «Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденные Постановлением Комитета РФ по стандартизации, метрологии и сертификации от 17 апреля 1996 года № 4 «О введении в действие правил проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья»; Указ Президента РФ от 8 мая 1996 г. № 685; «Положение о составе затрат по производству и реализации продукции (работ, услуг) и о порядке формирования финансовых результатов, учитываемых при налогообложении прибыли», утвержденное Постановлением Правительства РФ от 5 августа 1992 г. № 552; Постановление Госкомстата РФ от 01.04.96 № 25; Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».

СПИРИНА ТАТЬЯНА ЮРЬЕВНА Директор юридической
фирмы «Юр-Итаудит» 191011 г. Санкт-Петербург, ул.
Караванная, 12, офис 7, тел. (812) 3-14-81-18; тел./факс
(812)3-12-29-15

ВВЕДЕНИЕ

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

В Сборник включены следующие рецепты:

изделий общественного питания массового спроса; мучных кондитерских изделий в соответствии с действующими промышленными Сборниками (Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты. М.: Пищевая промышленность, 1978, ч. I, II, III; Рецептуры на печенье, галеты, вафли. М.: Пищевая промышленность, 1969; Рецептуры на пряники. М.: Пищевая промышленность, 1968); булочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями по выработке хлебобулочных изделий (М.: Пищевая промышленность, 1973).

Промышленные рецепты отмечены звездочкой или в скобках указан номер соответствующей рецептуры промышленного Сборника.

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

Внесение изменений в рецептуры допускается только в соответствии с указаниями к рецептурам (с. 279).

Сборник включает шесть групп изделий:

1. Торты.
2. Пирожные.
3. Кексы и рулеты.
4. Печенье и пряники.
5. Сдобные булочные изделия.
6. Изделия пониженной калорийности.

Кроме того, предусмотрены рецепты на полуфабрикаты, которые входят в готовые изделия, дана технология их приготовления в соответствии с Технологическими инструкциями по выработке мучных кондитерских изделий (ЦНИИНТЭИ-пищепром, 1970). При расчете рецептов условно приняты влажность сырья, содержание в нем сахара и жира (табл. 1); потери сухих веществ по группам изделий указаны в табл. 2.

При подготовке сырья к производству следует руководствоваться рекомендациями, изложенными на с. 10—11. Количество воды для замеса теста и пересчет расхода муки с учетом ее влажности рассчитывают по формулам, приведенным на с. 285.

Нормы вложения сырья даны массой нетто. Расход сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в натуре показаны в граммах целыми числами, кроме ароматических эссенций, пудры ванильной, коньяка, соли, двууглекислого натрия, углекислого аммония, кислоты лимонной и красителей, расходуемых в незначительных количествах.

Если содержание сырья в рецептурах менее 0,05 г, то количество его указано в рецептуре, но не учитывается в общем расходе сырья.

Расход сырья в сухих веществах показан с округлением до десятых долей грамма.

По органолептическим показателям торты и пирожные должны соответствовать требованиям, указанным в ОСТ 18-102—72.

Физико-химические показатели тортов и пирожных определяют только в полуфабрикатах, которые должны соответствовать требованиям вышеуказанного ОСТа.

Отклонения массы нетто тортов допускаются (в %, не более):
при массе до 200 г включительно — $\pm 5,0$; при массе свыше 200 до 250 г включительно — $\pm 4,0$; при массе свыше 250 до 500 г включительно — $\pm 1,5$; при массе свыше 1000 г — $\pm 1,0$.
Отклонения массы штучных пирожных допускаются (в г, не более):
при массе до 45 г — $\pm 3,0$; при массе свыше 45 г — $\pm 5,0$.
Отклонения массы весовых пирожных, расфасованных в коробки (наборы), допускаются (в %, не более): при массе до 500 г — $\pm 3,0$; при массе свыше 500 до 1000 г — $\pm 1,5$.

Отклонения массы нетто кексов допускаются (в %, не более):
при массе до 100 г включительно — $\pm 7,0$;
при массе свыше 100 до 250 г включительно — $\pm 5,0$;
при массе свыше 250 до 500 г включительно — $\pm 2,5$;
при массе свыше 500 до 1000 г включительно — $\pm 1,5$;
при массе свыше 1000 г — $\pm 1,0$.

Отклонения установленной массы для булочных изделий допускаются в соответствии с ГОСТами на эти изделия.

Мучные кондитерские и булочные изделия должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Торты и пирожные с заварным кремом или взбитыми сливками, а также с кремовой или фруктовой отделкой хранят в холодильных шкафах и камерах при температуре не выше 6 °С и не ниже 0 °С. Гарантийный срок хранения при этом устанавливается, начиная со времени изготовления (в ч, не более) для изделий: с белково-сбивным кремом или фруктовой отделкой — 72; со сливочным кремом — 36; с заварным кремом — 6; со взбитыми сливками — 7; без отделки — 72.

При отсутствии холода запрещается реализация изделий с заварным кремом, кремом из сливок, белково-сбивными и сливочными кремами.

Срок хранения кексов со времени изготовления устанавливается (в днях, не более):

изготавливаемых на дрожжах — 2; изготавливаемых на химических разрыхлителях — 7.

Квалифицированные кондитеры могут разрабатывать новые рецептуры мучных кондитерских и булочных изделий, отличающихся высокими вкусовыми свойствами и оригинальностью оформления. Новые рецептуры рассматриваются и Утверждаются в установленном порядке.

Таблица 1

В Содержание влаги, сахара и жира в сырье

Наименование сырья	Влажность, %	Общий сахар пересчете на сахарозу, %	Жир, %
Агар, Агароид, агар из фуцеллярни.....	16,0	—	—
Аммоний углекислый	0,0	—	--
Анис.....	0,0	—	--
Ванилин.....	0,0	—	--
Варенье сухое	28,0	64,0	--
Вино десертное	17,0	70,8	—
Виноград сушеный (изюм)	100,0	—	--
Гвоздика.....	20,0	63,0	—
Глазурь шоколадная.....	0,0	—	—
Глазурь шоколадная.....	0,9	47,5	35,9
Дрожжи:			
прессованные	75,0	—	—
сушеные	7,5	—	—
Жир кондитерский.....	0,3	—	99,7
Масло какао.....	0,0	—	100,0
Какао-порошок (производственный)	5,0	—	14,0
Кардамон	0,0	—	—
Кислоты:			
лимонная	2,0	—	—
молочная	60,0	—	—
Конфитюр	20,0	57,0	—
Коньяк.....	100,0	—	—
Корица	0,0	—	—
Красители	100,0	—	—
Крахмал:			
кукурузный.....	20,0	—	—
кукурузный.....	13,0	—	—
амлопектиновый фосфатный.....	16,0	—	—
Кунжутное семя	5,0	—	51,6
.....	60,0	27,0	—
.....	90,0	—	—
.....	4,5	—	45,8
.....	16,0	—	82,0
Масло сливочное	16,0	—	82,5
Масло сливочное Любительское	20,0	—	78,0
Масло растительное.....	0,0	—	100,0
Мед пчелиный.....	22,0	68,0	—
Меланж	73,0	—	10,0
Молоко:			
обезжиренное сухое	4,0	32,7	—
.....	30,0	53,2	—
.....	88,0	3,1	3,4
.....	26,0	51,7	8,5
Мука пшеничная:			
.....	4,0	25,6	25,0
.....	14,5	1,2	0,8
.....	14,5	1,3	0,9

Продолжение

Наименование сырья	Влажность, %	Общий сахар в пересчете на сахарозу, %	Жир, %
Натрий двууглекислый (сода питьевая)	60,0	—	—
Орех мускатный.....	0,0	—	—
Патока крахмальная.....	22,0	30,5	—
Пектин.....	10,0	—	—
Повидло	34,0	57,4	—
Подварка фруктово-ягодная.....	31,0	67,0	—
Пудра:	0.16	99,9	—
рафинадная	0,16	99,9	—
Пюре и пульпа: яблочное, персиковое и прочее фруктово- ягодное	90,0	7,0	—
.....	90,0	2,8	—
.....	92,0	1,8 -	—
Сахар-песок.....	0,15	99,7	—
Сироп инвертный	30,0	66,7	—
Сиропа ягодные и плодовые	30,0	60,6	—
Сливки:	4,0	17,1	42,0
сухие	26,0	37,0	19,0
сгущенные с сахаром.....	70,0	3,6	20,0
20 % -ной жирности ¹	63,0	1,6	32,5
Сметана 20 % -ной жирности.....	72,7	3,2	20,0
Соль пищевая	3,5	—	—
Соки:	86,0	12,6 _x	—
виноградный	90,0	6,0	—
.....	83,0	—	—
.....	90,5	—	—
.....	100,0	—	—
.....	50,0	—	41,7
Творог:	78,0	—	—
9 % -ной жирности	73,0	—	9,0
18 % -ной жирности	65,0	—	18,0
.....	0,0	—	—
Фрукты свежие	80,0	14,0	—
.....	30,0	68,0	—
Фрукты из компота.....	83,0	16,2	—
.....	17,0	70,8	—
Шафран.....	0,0	—	—
.....	100,0	—	—
.....	90,0	—	—
Яйца куриные.....	73,0	—	10,0
Яичные белки (сырые)	88,0	—	—
Яичные желтки (сырые).....	54,0	—	27,0

Продолжение

Наименование сырья,	Влажность %	Общий сахар в пересчете на сахарозу, %	Жир, %
Яичный порошок	6,0	—	32,9
Ядра:			
абрикосовой косточки подсушенной	4,0	—	36,3
абрикосовой косточки жареной	2,5	—	37,0
арахиса сырого	6,0	—	43,4
арахиса жареного	4,0	—	44,3
грецкого ореха сырого	2,5	—	45,0
кешью подсушенного	6,0	—	60,0
кешью жареного	4,0	7,5	45,3
лещинного ореха сырого	4,0	7,7	46,3
лещинного ореха подсушенного	2,5	7,8	47,0
лещинного ореха жареного	6,0	—	58,8
миндаля сырого	4,0	—	60,1
миндаля жареного	2,5	—	61,0
фисташки сырой	6,0	—	53,0
фисташки жареной	4,0	—	54,2
фисташки жареной	2,5	—	55,0
фисташки жареной	10,0	—	46,6
фисташки жареной	4,0	—	47,6
фисташки жареной	2,5	—	48,3

Таблица 2

Потери сухих веществ по группам изделий

Группы изделий	Потери сухих веществ, %
Торты	
Бисквитно-кремовые	6,9
Бисквитно-фруктовые	8,1
Песочно-кремовые	4,7
Песочно-фруктовые	6,0
Слоеные	5,0
Воздушные	7,6
Миндальные	5,1
Крошковые	6,7
Пирожные	
Бисквитно-кремовые	7,3
Бисквитно-фруктовые	8,3
Бисквитные штучно-выпеченные	6,3
Песочные нарезные	5,8
Песочные штучно-выпеченные	4,3
Слоеные нарезные	5,1
Слоеные штучно-выпеченные	4,2

Продолжение

Группы изделий	Потери сухих веществ, %
Заварные	4,4
Воздушные.....	5,0
Миндальные.....	6,0
Картошка.....	4,4
Крошковые.....	7,1
Кексы	
Недрожжевые	6,5
Дрожжевые.....	5,9
Рулеты	
Печенье	
Сахарное	1,5
Сдобное	4,5—
Пряники	
Пряники неглазированные.....	5,0
Коврижки с большим количеством меда (свыше 2 кг меда на 10 кг)	2,5
	4,1

ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ

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

При подготовке к производству сырье освобождают от тары, удаляют посторонние примеси, смешивают, процеживают, дробят, просеивают, протирают и т. д. Мешки с мукой, крахмалом, сахаром-песком, рафинадной пудрой, углекислым аммонием и другими сыпучими продуктами очищают с поверхности щеткой, а затем аккуратно вспарывают по шву.

Бочки с сырьем очищают с поверхности и обмывают водой, причем особенно тщательно места, подлежащие вскрытию.

Сырье, поступающее в ящиках, бочках, стеклянной таре, распаковывают в специально отведенном месте, изолированном от производственных участков, следя за тем, чтобы в сырье не попали осколки дерева, стружки, гвозди и т. п.

После вскрытия тары сырье пересыпают или перекалывают во внутрицеховую тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях категорически запрещается. Порожня тару должна немедленно удаляться из подготовительного отделения.

При распаковке стеклянной тары должны быть тщательно осмотрены все банки и бутылки, отобраны разбитые и треснувшие; неповрежденные — обмывают водой и насухо вытирают. Раскупорку проводят осторожно и тщательно, чтобы не повредить краев горлышка и не допустить попадания стекла и других посторонних предметов в продукцию.

При вскрытии банок с меланжем, сгущенным молоком и другими продуктами нужно следить, чтобы в сырье не попали мелкие обрезки жести. Вскрытие банок производят специальным ножом.

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

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

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

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

Патоку крахмальную и мед подогревают до 40—50 °С для уменьшения вязкости, а затем процеживают через сито с ячейками не более 2 мм.

Молоко процеживают через сито с ячейками не более 1 мм, а затем кипятят.

Молоко сгущенное процеживают через сито с размерами ячеек не более 2 мм. Молоко сухое предварительно разводят в воде.

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

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

Яйца обрабатывают в соответствии с действующими Санитарными правилами¹ для предприятий общественного питания¹. Обработанные яйца разбивают и выливают в отдельную посуду по 3—5 шт. во избежание попадания испорченных яиц во всю яичную массу. После проверки запаха и внешнего вида яичной массы ее переливают в другую производственную тару большего объема. Перед использованием яичную массу процеживают через сито с ячейками размером не более 3 мм. Продолжительность хранения яичной массы при температуре от 2 до 6 °С для изготовления крема не более 8 ч, для изготовления выпеченных изделий — не более 24 ч.

Банки с меланжем для оттаивания помещают на 2,5—3 часа в ванны с водой температурой не выше 46 °С. Затем банки вскрывают и меланж процеживают через сито с ячейками размером 2,5—3,0 мм. Размороженный меланж должен быть использован в течение 3—4 ч.

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

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

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

Цукаты перебирают.

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

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

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

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

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

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

Красители и ароматизаторы, допущенные Минздравом СССР для пищевых Целей, хранят в упаковке завода-изготовителя. Пересыпать и переливать их в другую посуду не разрешается. Растворы красителей и ароматизаторов должны готовиться ответственными работниками предприятия.

Проверка и предварительная обработка другого исходного сырья должны производиться в соответствии с действующими технологическими инструкциями и санитарными правилами.

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

ПОЛУФАБРИКАТЫ

1. ВЫПЕЧЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

1. Бисквитные полуфабрикаты

1. Бисквит, (основной) (1)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50 "	2812,0	2404,3
Крахмал картофельный	80,00	694,0	555,2
Сахар-песок.....	99,85	3471,0	3465,8
Меланж.....	27,00	5785,0	1562,0
Эссенция	0,00	34,7	0,0
Итого ...		12796,7	7987,3
Выход. . .	75,00	10000,0	7500,0

Влажность 25,00 ± 3,0 %

Приготовление теста. Меланж с сахаром-песком без подогрева или (для ускорения взбивания) с предварительным подогревом до 40 °С взбивают во взбивальной машине вначале при малом, затем при большом числе оборотов в течение 30—40 мин до увеличения объема в 2,5—3 раза. Перед окончанием взбивания добавляют муку, смешанную с картофельным крахмалом, эссенцию и перемешивают не более 15 секунд. Муку следует вводить в 2—3 приема.

Готовое тесто должно быть пышным, хорошо насыщенным воздухом, равномерно перемешанным, без комочков и иметь кремовый цвет. Влажность теста 36—38 %.

Формование. Бисквитное тесто немедленно разливают в противни или формы, которые предварительно смазывают жиром или застилают бумагой. Противни и формы заполняют на 3/4 высоты, чтобы тесто при подъеме не перевалилось через борта.

Выпечка. Продолжительность выпечки 50—55 мин при температуре 195—200 °С или 40—45 мин при температуре 205—225 °С. Выпеченный бисквит охлаждают в течение 20—30 мин, вынимают из противней или форм и выстаивают 8—10 ч при температуре 15—20 °С. После этого бумагу снимают, бисквит зачищают.

Характеристика полуфабриката. Форма прямоугольная, круглая или овальная. Толщина бисквита 30—40 мм. Верхняя корочка гладкая, тонкая, светло-коричневого цвета. Мякиш пористый, эластичный, желтого цвета.

2. Крошка бисквитного полуфабриката № 1 (1а)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2841,0	2429,1
Крахмал картофельный	80,00	702,0	561,6
Сахар-песок	99,85	3507,0	3501,7
Меланж	27,00	5856,0	1581,1
Эссенция	0,00	35,1	0,0
Итого . . . Выход ... Влажность 25,00 ± 3,0 %	75,00	12941,1 10000,0	8073,5 7500,0

Готовый биквит № 1 протирают и просеивают через сито с размером ячеек 2—3 мм.

3. Крошка бисквитная жареная (2)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта . . . *■.....	85,50	3562,0	3045,5
Крахмал картофельный	80,00	880,0	704,0
	99,85	4397,0	4390,4
Меланж	27,00	7329,0	1978,8
Эссенция.....	0,00	44,0	0,0
Итого...	—	16212,0	10118,7
Выход. . .	94,00	10000,0	9400,0
Влажность 6,00 ± 2,0 %			

Крошку бисквитного полуфабриката № 1 обжаривают при температуре 220— 230 °С до коричневого цвета.

4. Бисквит круглый (5)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная, высшего сорта.....	85,50	3894,0	3329,4
Сахар-песок	99,85	3419,0	3413,9
Желтки яичные	46,00	3419,0	1572,7
Белки яичные	12,00	5128,0	615,4
Эссенция	0,00	22,8	0,0
Кислота лимонная.....	98,00	15,2	14,9
Итого . . .		15898,0	8946,3
Выход . . .	84,00	10000,0	8400,0

Влажность 16,00 ± 3,0 %

Приготовление теста. Предварительно охлажденные яичные белки взбивают во взбивальной машине в течение 20—30 мин сначала при малом, затем при большом числе оборотов до увеличения объема массы в 6—7 раз. В конце взбивания добавляют лимонную кислоту. Отдельно взбивают яичные желтки с сахаром-песком в течение 30—40 мин, добавляют эссенцию, муку и взбивают массу еще 5—8 секунд, затем осторожно вводят взбитые белки и перемешивают до получения однородного теста. Готовое тесто должно быть пышным, хорошо насыщенным воздухом, равномерно перемешанным, без комочков, кремового цвета и густой консистенции. Влажность теста 44—46 %.

Формование. Бисквитное тесто немедленно отсаживают на кондитерские листы, застланные бумагой. При отсадке лепешек для пирожных «Буше*» круглой формы применяют трубочки с круглыми отверстиями.

Выпечка. Продолжительность выпечки 15—30 мин при температуре 190—210 °С. Выпеченные лепешки охлаждают и выстаивают в течение 8 ч при температуре 15—20 °С. После этого снимают с бумаги, бисквит зачищают.

Характеристика полуфабриката. Форма круглая. Светло-коричневая тонкая корочка. Мякиш пористый, плотный, желтого цвета.

5. Бисквит для рулета (6)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная 1-го сорта	85,50	3699,0	3162,6
Сахар-песок.....	99,85	3699,0	3693,5
Меланж	27,00	6164,0	1664,3
Эссенция	0,00	20,5	0,0
Итого . . .		13582,5	8520,4
Выход . . .	80,00	10000,0	8000,0

Влажность 20,00 ± 3,0 %

Приготовление теста. Тесто готовят так же, как для бисквита № 1.
 Формование. Тесто разливают на подготовленные кондитерские листы и размазывают слоем 2—3 мм.
 Выпечка. Продолжительность выпечки 10—15 мин при температуре 200—220 °С. Выпеченный бисквит выстаивают при температуре 15—20 °С до использования. После этого бумагу снимают, бисквит зачищают.
 Характеристика полуфабриката. Бисквит в виде тонкого пласта толщиной 6—9 мм. Гладкая верхняя корочка светло-коричневого цвета. Пористый, эластичный мякиш желтого цвета.

6. Бисквит, с какао-порошком (8)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта . ч.....	85,50	3166,0	2706,9
Сахар-песок.....	99,85	3165,0	3160,3
Меланж	27,00	5276,0	1424,5
Какао-порошок	95,00	844,0	801,8
Итого ...		12451,0	8093,5
Выход . . .	76,00	10000,0	7600,0

Влажность 24,00 ± 3,0 %

Бисквит с какао-порошком готовят так же, как бисквит № 1, но муку предварительно смешивают с какао-порошком.
 Характеристика полуфабриката. Форма круглая. Гладкая тонкая верхняя корочка коричневого цвета. Мякиш пористый, эластичный, коричневого цвета.

7. Бисквит. «Прага» (14)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	2376,0	2031,5
Масло сливочное.....	> 84,00	784,0	658,6
	99,85	3098,0	3093,4
	95,00	480,0	456,0
Яйца.....	27,00	6866,0	1853,8
Итого ...		13604,0	8093,3
Выход . . ■	76,00	10000,0	7600,0

Влажность 24,00 ± 3,0 %

Приготовление теста. Желтки яиц растирают с 50 % сахара-песка, предусмотренного рецептурой, до полного растворения кристаллов сахара. Отдельно взбивают белки яиц. В конце взбивания добавляют оставшийся сахар-песок. Взбитые белки и желтки смешивают. В яично-сахарную массу добавляют взбитое сливочное масло, предварительно подогретое до 30 °С, перемешивают до получения однородной массы, затем постепенно всыпают муку, смешанную с

!

какао-порош-; ком, и замешивают тесто.

Формование. Тесто разливают в круглые формы, дно которых предварительно застилают бумагой.

Выпечка. Продолжительность выпечки 40—45 мин при температуре 205—г 225 °С. Выпеченный бисквит охлаждают в течение 20—30 мин, вынимают из форм и выстаивают 8—10 ч при температуре 15—20 °С. После этого бумагу снимают, бисквит зачищают.

Характеристика полуфабриката. Форма круглая. Гладкая тонкая верхняя корочка золотисто-коричневого цвета. Мякиш пористый, эластичный, коричневого цвета.

2. Песочные полуфабрикаты

8. Песочный (основной) (16)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	5154,0	4406,7
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50	412,0	352,3
Сахар-песок.....	99,85	2062,0	2058,9
	84,00	3093,0	2598,1
Меланж	27,00	722,0	194,9
Натрий двууглекислый.....	50,00	5,2	2,6
Аммоний углекислый	0,00	5,2	0,0
Эссенция	0,00	20,7	0,0
	96,50	20,6	19,9
Итого ...		11494,7	9633,4
Выход . . .	94,50	10000,0	9450,0

Влажность 5,50 ± 1,5 %

Приготовление теста. В тестомесильную машину кладут сливочное масло, добавляют сахар-песок, меланж, двууглекислый натрий, углекислый аммоний, соль, эссенцию и перемешивают в течение 20—30 мин до получения однородной массы. Затем всыпают муку и продолжают замес теста не более 1—2 мин. Песочное тесто должно иметь гладкую поверхность без комочков и следов непромеса, цвет от светло-желтого до желтого, приятный запах и легкий аромат эссенции. Влажность теста 18,5—19,5 %.

Формование. Тесто нарезают на куски по 3—4 кг и раскатывают в пласти на подпыленном мукой столе. Затем пласти разрезают и с помощью скалки переносят на кондитерские листы. Излишек теста по краям листа срезают. Поверхность теста перед выпечкой накалывают в нескольких местах для предотвращения вздутия. Листы для выпечки песочного теста не смазывают.

Тесто для тортов и нарезных пирожных раскатывают до толщины 3—4 мм. Для тортов круглой формы раскатанное тесто формуют круглой металлической выемкой, для квадратных — нарезают ножом.

Тесто для колец раскатывают до толщины 6—7 мм. Раскатанное тесто формуют металлической выемкой.

Тесто для пирожных «Краковских» раскатывают до толщины 5—6 мм, тесто для корзинок раскатывают до толщины 7—8 мм, накладывают на гофрированные

формочки и выстилают тестом их дно и стенки; формочки с тестом выпекают на листах.

Выпечка. Продолжительность выпечки пласта при температуре 200—225 °С 10—15 мин, корзиночек и колец — 10—13 мин. Песочные пласты для торта «Песочно-бисквитного с яблоками*» и пирожных «Краковских*» выпекают до полуготовности.

Характеристика полуфабриката. Форма прямоугольная, круглая и др. Толщина не более 8 мм. Мякиш хорошо пористый, рассыпчатый, светло-коричневого цвета, а для торта «Песочно-бисквитного с яблоками*» и пирожных «Краковских*» — светло-желтого.

9. Песочный с орехами и какао-порошком (17)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	4470,0	3821,9
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50	358,0	306,1
Сахар-песок	99,85	1788,0	1785,3
Меланж	27,00	626,0	169,0
Масло сливочное	84,00	2682,0	2252,9
Ядра кешью (жареные) . . . '	97,50	894,0	871,7
Какао-порошок	95,00	536,0	509,2
Соль	96,50	17,8	17,2
Натрий двууглекислый	50,00	4,5	2,3
Аммоний углекислый	0,00	4,5	0,0
Эссенция	0,00	17,8	0,0
Итого ...		11398,6	9735,6
Выход . . .	95,50	10000,0	9550,0

Влажность 4,50 ± 1,5 %

Готовят полуфабрикат так же, как песочный № 8, но муку предварительно смешивают с измельченными жареными орехами и какао-порошком.

Характеристика полуфабриката. Форма круглая. Мякиш с хорошей пористостью, рассыпчатый, коричневого цвета.

10. Крошка полуфабриката песочного с орехами и какао-порошком Л? 9 (17а)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	4516,0	3861,2
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50	361,0	308,7
Сахар-песок.....	99,85	1806,0	1803,3
Меланж	27,00	632,0	170,6
Масло сливочное.....	84,00	2710,0	2276,4
Ядра кешью (жареные)	97,50	903,0	880,4
Какао-порошок	95,00	542,0	514,9
Соль	96,50	18,0	17,4
Натрий двууглекислый.....	50,00	4,5	2,3
Аммоний углекислый.....	0,00	4,5	0,0
Эссенция.....	0,00	18,0	0,0
Итого . . .		11515,0	9835,2
Выход . . .	95,50	10000,0	9550,0

Влажность 4,50 ± 1,5 %

Готовый полуфабрикат песочный с орехами и какао-порошком № 9 измельчают и просеивают.

11. Сметанный для торта «Владимирский»*

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	4850,0	4146,8
Сахар-песок.....	99,85	2547,0	2543,2
Сметана	37,00	4076,0	1508,1
Яйца.....	27,00	2547,0	687,7
Натрий двууглекислый.....	50,00	12,7	6,4
	0,00	0,5	0,0
Итого ...		14033,2	8892,2
Выход. . .	83,50	10000,0	8350,0

Влажность 16,50 ± 2,0 %

Приготовление теста. Сахар-песок, яйца, сметану, двууглекислый натрий, углекислый аммоний перемешивают в течение 20—30 мин до получения однородной массы. Затем добавляют муку и продолжают замес теста не более 1—2 мин. Дальнейшее приготовление производят так же, как в рец. № 8 (полуфабрикат песочный).

12. Творожный для торта «Творожный»*

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	Сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2620,0	2240,1
Сахар-песок	99,85	3068,0	3063,4
Масло сливочное	84,00	1458,0	1224,7
Меланж	27,00	1497,0	404,2
Творог 18 %-ной жирности	35,00	2362,0	826,7
Пудра рафинадная	99,85	120,0	119,8
Натрий двууглекислый	50,00	4,6	2,3
Итого ...		11129,6	7881,2
Выход ■ . .	74,00	10000,0	7400,0
Влажность 26,00 ± 2,0 %			

Приготовление теста. Размягченное сливочное масло и сахар-песок взбивают в течение 10—15 мин, добавляют протертый творог и продолжают взбивание до получения однородной массы. Затем добавляют меланж, двууглекислый натрий, тщательно перемешивают, всыпают муку и продолжают замес теста 3—5 мин. Дальнейшее приготовление производят так же, как в рец. № 8, но выпекают при температуре 170—185 °С в течение 10—15 мин.

3. Слоеные полуфабрикаты

13. Слоеный (21)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	6579,0	6625,0
Масло сливочное	84,00	4386,0	3684,2
Меланж	27,00	383,0	89,9
Соль	96,50	52,6	50,8
Кислота лимонная	98,00	8,7	8,6
Итого . . .		11359,3	9458,4
Выход . . .	92,50	10000,0	9250,0
Влажность 7,50 + 4,5 - 3,5 %			

Замес теста. В холодную воду вливают раствор лимонной кислоты, добавляют меланж, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 15—20 мин до получения однородной массы. Тесто оставляют на 30 мин для набухания белков, затем делят на куски.

Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков и следов непромеса. Влажность теста 41—44 %.

Подготовка масла. Сливочное масло нарезают на куски, затем для связывания содержащейся в нем влаги перемешивают с мукой в соотношении 10:1 до получения однородной массы.

Подготовленное масло делят на куски, которым придают форму прямоугольных пластов толщиной 20 мм, и на доске, подпыленной мукой, помещают на 30—40 мин в холодильную камеру с температурой 5—10 °С для охлаждения масла до температуры 12—14 °С.

Слоение теста на машине. Куски теста слегка раскатывают на прямоугольные пласты толщиной 20—25 мм в средней части и 17—20 мм к краям. На середину полученных пластов теста кладут подготовленные пласты масла; концы теста заворачивают в виде конверта и зашпиговывают. Подготовленный конверт теста раскатывают на тестораскаточной машине. Для этого конверт укладывают на верхний транспортер и прокатывают через вальцы. При первой раскатке теста расстояние между вальцами около 20 мм. Тесто складывают в четыре слоя, вновь прокатывают, снова складывают в четыре слоя и охлаждают в течение 30—40 мин в холодильной камере. Раскатку теста, складывание его в четыре слоя и охлаждение повторяют еще раз. После этого тесто прокатывают дважды при расстоянии между вальцами 10 и 6 мм. Готовое тесто имеет 256 слоев.

Слоение теста вручную. Куски теста формуют в виде шара, делают крестообразный надрез и раскатывают скалкой на подпыленном мукой столе до толщины 20—25 мм в средней части и 17—20 мм к краям, получая при этом пласт крестообразной формы с четырьмя овальными концами. После раскатки с пласта теста сметают муку и на середину его кладут подготовленный пласт сливочного масла, концы теста заворачивают в виде конверта и зашпиговывают. Затем конверт подпыляют мукой и, начиная от середины, раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. С пласта сметают лишнюю муку и складывают его вдвое, чтобы оба конца пласта сходились в середине, затем складывают еще раз вдвое и помещают для охлаждения в холодильную камеру на 30—40 мин, покрыв поверхность влажной тканью. Раскатку, свертывание в четыре слоя и охлаждение теста повторяют еще три раза.

Готовое тесто должно иметь четко выраженные слои теста и жира, белый цвет С кремовым оттенком, эластичную, мягкую консистенцию.

Формование. После охлаждения слоеное тесто нарезают на куски по 2—5 кг и раскатывают скалкой в пласты для тортов и нарезных пирожных толщиной 4,5—5 мм. Подготовленный пласт укладывают на кондитерский лист, смоченный водой. После подготовки пласт теста выстаивают в течение 15—20 мин. В центре верхнего пласта теста для слоеного полуфабриката торта «Коллизей*» вырезают отверстие и смазывают яйцом. Верхнюю поверхность для слойки с яблочной начинкой смазывают желтком. Поверхность пластов теста перед выпечкой накалывают ножом в нескольких местах.

Для штучной слойки «Конверты» раскатанное тесто нарезают на квадраты определенной массы, смазывают посередине меланжем, затем все углы квадрата загибают к середине, слегка прижимая. Для «Кинги*» тесто нарезают на прямоугольники, половину их поверхности смазывают меланжем и перегибают тесто посередине, укладывая несмазанную половину на смазанную. Для «Треугольников*» раскатанное тесто нарезают так же, как для «Конвертов*», на квадраты, смазывают один угол квадрата меланжем и перегибают тесто по диагонали, накладывая несмазанную часть на смазанную. Для «Бантиков» тесто нарезают на прямоугольники и перекручивают их один раз посередине. Для трубочек и муфточек раскатанное тесто нарезают на полоски толщиной 10 мм, шириной 25 мм и длиной 170 мм, накатывают винтообразно на металлические трубочки так, чтобы при каждом витке один край полоски немного находил на другой, и укладывают на листы швом вниз. Толщина полоски после накатки 4,5—5 мм. Поверхность трубочек смазывают меланжем, а поверхность муфточек не смазывают.

При формовке теста необходимо, чтобы лезвия ножей и края выемок были острыми.

Выпечка. Продолжительность выпечки 25—30 мин при температуре 220—250 °С.

Поверхность верхнего слоя для слойки с яблочной начинкой сразу после вы-

печки рекомендуется смазывать сахарным сиропом.

Характеристика полуфабриката. Форма прямоугольная, треугольная и др. Тонкие слои от белого до светло-желтого цвета легко отделяются. Структура воздушная.

14. Крошка полуфабриката слоеного № 13 (21а)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85.50	6647.0	5683,2
	84.00	4431.0	3722,0
	27.00	337,0	91,0
	96.50	53,2	51,3
	98.00	8,8	8,6
Итого . . .	92,50	11477.0	9556,1
Выход ... Влажность 7,50 + 4,5 -3,5 %		10000.0	9250,0

Выпеченный слоеный полуфабрикат № 13 измельчают на машине или вручную и просеивают.

4. Заварные полуфабрикаты

15. Заварной (22)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85.50	4555.0	3894,5
	84.00	2277.0	1912,7
	27.00	7857.0	2121,4
	96.50	57,0	55,0
Итого...		— 14746,0	7983,6
Выход...		76,00	10000,0 7600,0
Влажность 24,00 + 4,0 - 3,0 %			

Приготовление теста. Нарезанное на куски масло сливочное, соль и воду нагревают до кипения. В кипящую массу, тщательно перемешивая лопаткой, постепенно добавляют муку и проваривают 5 мин до получения однородной массы. Влажность заваренной массы 38—39 %. Полученную массу охлаждают до 60—70 °С, после чего при непрерывном помешивании или взбивании при малом числе оборотов постепенно добавляют меланж и замешивают тесто в течение 15—20 мин.

Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков. Влажность теста 52—56 %.

Формование. Тесто отсаживают на листы, слегка смазанные жиром.

При изготовлении тортов тесто накладывают на лист с предварительно уложенной металлической рамкой-графаретом, которую перед выпечкой снимают.

Для получения пирожных в виде трубочек тесто отсаживают из кондитерского мешка с круглой трубочкой диаметром 18 мм, для мелких пирожных — 5—6 мм. Тесто отсаживают в виде палочек длиной от 5 до 12 см в зависимости от массы пирожного, шириной 15 мм с интервалами 3—4 см. Длина палочек для мелких пи-

рожных 3,5—4,0 см.

Для пирожных в виде булочек типа «Щу» тесто отсаживают в виде круглых лепешек через круглую трубочку диаметром 10 мм.

Для заварной «сетки» тесто отсаживают в виде одного ряда жгутиков, поверх которых отсаживают второй ряд. Жгутики располагают параллельно краям листа для прямой «сетки» и по диагонали — для косой.

Выпечка. Продолжительность выпечки 35—40 мин при температуре 180—200 °С.

Характеристика полуфабриката. Форма цилиндрическая, овальная и др. Корочка светло-коричневая. Небольшие, но не сквозные трещины на поверхности. Внутри полуфабрикат полый.

5. Воздушные полуфабрикаты

16. Воздушный (23)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок.....	99,85	9614,0	9599,6
Белки яичные	12,00	3605,0	432,6
Пудра ванильная	99,85	72,1	72,0
Итого . . .		13291,1	10104,2
Выход . . .	96,50	10000,0	9650,0

Влажность 3,50 ± 1,5 %

Приготовление взбитой массы. Яичные белки охлаждают до 2 °С и взбивают во взбивальной машине сначала при малом, а затем при большом числе оборотов до увеличения первоначального объема в 7 раз. К полученной массе постепенно добавляют сахар-песок, ванильную пудру и взбивают еще 1—2 мин. Продолжительность взбивания 30—40 мин.

Готовая взбитая масса должна быть пышной, однородной, пенообразной, сухой на вид, белого цвета. Влажность взбитой массы 22—24 %.

Формование. Взбитую массу отсаживают на листы, смазанные жиром или застланные бумагой.

Для тортовых лепешек (пластов) прямоугольной, квадратной и круглой формы на лист укладывают трафарет (раму). Взбитую массу разливают до толщины слоя не более 8—10 мм.

Для воздушных пирожных массу отсаживают в виде круглых или овальных лепешек из кондитерского мешка через круглую трубочку.

Выпечка. При температуре 100 °С продолжительность выпечки тортовых лепешек и крупных пирожных 60—70 мин, мелких лепешек и шариков — 20—30 мин. Выпеченный полуфабрикат охлаждают в течение 30—35 мин, затем снимают с листов бумаги.

Характеристика полуфабриката. Форма прямоугольная, квадратная, круглая и др. Структура хрустящая, крупнопористая, воздушная, белого цвета.

17. Крошка полуфабриката воздушного № 16 (23а)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
	99,85	9716,0	9701,4
Белки яичные	12,00	3644,0	437,3
Пудра ванильная >	99,85	72,8	72,7
Итого . . .		13432,8	10211,4
Выход . . .	96,50	10000,0	9650,0
Влажность 3,50 ± 1,5 %			

Готовый полуфабрикат воздушный NS 16 измельчают и просеивают.

18. Воздушный (24)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	9458,0	9443,8
Белки яичные	12,00	4729,0	567,5
Пудра ванильная	99,85	47,3	47,2
Кислота лимонная	98,00	47,3	46,4
Итого . . .		14281,6	10104,9
Выход . . .	96,50	10000,0	9650,0
Влажность 3,50 ± 1,6 %			

Готовят полуфабрикат так же, как воздушный № 16, в конце взбивания добавляют лимонную кислоту.

19. Крошка полуфабриката воздушного № 18 (24а)

Напекяевоаяне сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок.....	99,85	9558,0	9543,7
	12,00	4779,0	573,5 ;
Пудра ванильная	99,85	47,8	47,7
Кислота лимонная.....	98,00	47,8	46,8
Итого . . . Выход . . . Влажность 3,50 ± 1,5 %	96,50	14432,6 10000,0	10211,7 9650,0

Готовый полуфабрикат воздушный № 18 измельчают и просеивают.

20. Воздушно-ореховый (25Х)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Белки яичные.....	99,85	6839,0	6828,7 410,3
Ядра орехов (жареные).....	12,00 97,50	3419,0	2833,4 85,4 ■
	99,85	2906,0	85,5
Итого... ' Выход . . .	96,50	13249,5	10157,8
Влажность 3,50 ± 1,5 %		10000,0	9650,0

Готовят полуфабрикат так же, как воздушный № 16, в конце взбивания добавляют измельченные жареные орехи. Продолжительность взбивания массы для торта «Полет* 40—50 мин. ,

21. Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 20 (25а)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	6911,0	6900,6
Белки яичные	12,00	3456,0	414,7
Ядра орехов (жареные)	97,50	2937,0	2863,6
Пудра ванильная	99,85	86,4	86,3
Итого . . .		13390,4	10265,2
Выход . . .	96,50	10000,0	9650,0
Влажность 3,50 ± 1,5 %			

Готовый полуфабрикат воздушно-ореховый № 20 измельчают и просеивают.

22. Воздушно-ореховый (27)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1043,0	891,8
Сахар-песок	99,85	5479,0	5470,8
Белки яичные	12,00	4715,0	565,8
	97,50	3350,0	3266,3
Пудра ванильная	99,85	26,8	26,8
Итого . . .		14613,8	10221,5
Выход . . .	97,00	10000,0	9700,0
Влажность 3,00 + 1,5 - 1,0 %			

Приготовление теста. Измельченные жареные орехи перемешивают с мукой и 80 % сахара-песка, предусмотренного рецептурой.

Яичные белки, предварительно выдержанные в течение 12—14 ч при температуре не выше 40 °С, взбивают. В конце взбивания добавляют оставшийся сахар-песок, смешанный с ванильной пудрой. Затем белковую массу осторожно перемешивают со смесью орехов, муки и сахара.

Формование. Подготовленную массу разливают на листы, предварительно застланные бумагой. Для придания полуфабрикату круглой и другой формы на лист укладывают раму-трафарет.

Выпечка. Продолжительность выпечки 70 мин при температуре 150—160 °С. Выпеченные лепешки охлаждают и выстаивают в течение 12—24 ч при температуре 15—20 °С, затем снимают с бумаги.

Характеристика полуфабриката. Форма круглая и др. Структура пористая, воздушная, затяжная, бежевого цвета.

23. Миндальный для пирожных «Краковских» (28)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	1441,0	1232,1
	99,85	5514,0	5505,7
	12,00	2594,0	311,3
Ядра миндаля (жареные)	97,50	2983,0	2908,4
Итого ...		12532,0	9957,5
Выход . . .	94,50	10000,0	9450,0

Влажность 5,50 ± 1,5 %

Приготовление теста. Яичные белки взбивают в течение 7—8 мин, добавляют мелко измельченный жареный миндаль и сахар-песок. Непрерывно помешивая, нагревают до кипения и кипятят 8—10 мин (проба на образование нити), затем немного охлаждают, добавляют муку и перемешивают до получения однородной массы.

Формование. Миндальную массу наносят ровным слоем толщиной 5—6 мм на выпеченный до полуготовности песочный полуфабрикат (рец. № 8) и оставляют при температуре 15—20 °С до образования упругой корочки, после чего нарезают на пирожные и укладывают на листы.

Выпечка. Продолжительность выпечки 20—25 мин при температуре 150—160 °С.

Характеристика полуфабриката. Форма прямоугольная. Верхняя корочка глянцева, тонкая. Мякиш пористый.

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	787,0	672,9
Сахар-песок	99,85	5902,0	5893,1
Белки яичные	12,00	2361,0	283,3
Ядра миндаля (сырые)	94,00	2951,0	2773,9
Итого . . .		12001,0	9623,2
Выход ...	92,00	10000,0	9200,0
Влажность 8,00 ± 1,5 %			.

Приготовление теста. Миндаль, сахар-песок и 75 % белков, предусмотренных рецептурой, тщательно перемешивают. Полученную смесь растирают или измельчают, после чего добавляют оставшиеся белки и прогревают до 30—31 °С до исчезновения кристаллов сахара, вымешивают, затем соединяют с мукой.

Готовое тесто должно быть однородным. Влажность теста 18—20 %.

Формование. Тесто отсаживают на листы, которые предварительно смазывают жиром и подпыляют мукой или застилают бумагой.

Выпечка. Продолжительность выпечки лепешек для пирожных 18—22 мин при температуре 180—200 °С.

6. Крошковые полуфабрикаты

26. «Дачный» (37)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1144,0	978,1
Масло сливочное	84,00	477,0	400,7
Меланж	27,00	667,0	180,1
Сахар-песок	99,85	1240,0	1238,1
Какао-порошок	95,00	57,0	54,2
Эссенция	0,00	9,5	0,0
Натрий двууглекислый	50,00	9,5	4,8
	0,00	38,1	0,0
Жженка № 66 (116)	78,00	257,0	200,5
Обрезки от полуфабрикатов тортов и пирожных	74,00	6675,0	4939,5
Итого . . .		10574,1	7996,0
Выход . . .	77,0	10000,0	7700,0
Влажность 23,00 ± 4,0 %			.

Приготовление теста. Обрезки от полуфабрикатов тортов и пирожных бис-

квитных, песочных, слоеных измельчают до образования крошки. Меланж с сахаром-песком взбивают в течение 25—30 мин, затем добавляют крошку, жженку (реп. № 66), воду, сливочное масло, ^{24. Миндальный (29)} натрий двууглекислый, аммоний углекислый, какао-порошок и перемешивают еще 15—20 мин, после чего добавляют муку, эссенцию и замешивают тесто в течение 2—3 мин.

Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков. Влажность теста 30—32 %.

Формование. Тесто раскладывают в прямоугольные противни или овальные формы, которые предварительно смазывают жиром или застилают бумагой. Противни и формы заполняют тестом выше половины их высоты примерно на 20—25 мм. Поверхность теста покрывают промасленной бумагой.

Выпечка. Продолжительность выпечки 50—75 мин при температуре 170—200 °С. Выпеченный полуфабрикат охлаждают в течение 20—30 мин, вынимают из противней или форм и выстаивают 8 ч при температуре 15—20 °С. После этого бумагу снимают, полуфабрикат зачищают.

Характеристика полуфабриката. Форма квадратная или продолговатая. Верхняя корочка гладкая, тонкая коричневого цвета. Мякш пористый, хорошо пропеченный, темно-коричневого цвета.

26. Крошка полуфабриката «Дачный» № 25 (37а)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1156,0	988,4
.....	84,00	482,0	404,9
.....	27,00	674,0	182,0
.....	99,85	1253,0	1251,1
Какао-порошок.....■;	95,00	58,0	55,1
.....	0,00	9,6	0,0
Натрий двууглекислый	50,00	9,6	4,8
.....	0,00	38,5	0,0
.....	78,00	260,0	202,8
Обрезки от полуфабрикатов ■Гортов	74,00	6745,0	4991,3
Итого . . .		10685,7	8080,4
Выход . . .	77,0	10000,0	7700,0

Влажность 23,00 ± 2,0 %

Готовый полуфабрикат «Дачный» № 25 измельчают и просеивают.

27. «ЛюбительскийD (38)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1184,0	1012,3
Какао-порошок	95,00	55,0	52,3
Меланж.....	27,00	1154,0	311,6
	0,00	14,6	0,0
Натрий двууглекислый.....	50,00	9,7	4,9
Аммоний углекислый.....	0,00	48,7	0,0
Жженка № 66 (116).....	78,00	539,0	420,4
Обрезки от полуфабрикатов	74,00	5624,0	4161,8
Обрезки от тортов и пирожных.....	70,00	2756,0	1929,2
Итого . . .	—	11385,0	7892,6
Выход . . .	76,0	10000,0	7600,0

Влажность 24,00 ± 4,0 %

Готовят полуфабрикат так же, как «Дачный» № 25, но при замесе теста не добавляют сахар-песок и масло сливочное. Выпекают в специальных овальных формах.

28. «Особый» (40)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,60	1363,0	1165,4
Сахар-песок	99,85	740,0	738,9
Какао-порошок	95,00	39,0	37,1
	27,00	1461,0	394,5
Эссенция.....	0,00	13,6	0,0
Натрий двууглекислый.....	50,00	9,8	4,9
Аммоний углекислый.....	0,00	58,4	0,0
Жженка № 66 (116).....	78,00	428,0	333,8
Обрезки от полуфабрикатов тортов,	74,00	7050,0	5217,0
Итого . . .	—	11162,0	7891,6
Выход . . .	76,0	10000,0	7600,0

Влажность 24,00 ± 4,0 %

Готовят полуфабрикат так же, как «Дачный» № 25.

29. Крошка жареная полуфабриката «Особый» № 28 (41)

Нишевомике сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1704,0	1456,9
Сахар-песок	99,85	925,0	923,6
		49,0	46,6
Меланж	27,00	1826,0	493,0
Эссенция	0,00	17,1	0,0 ;
Натрий двууглекислый	50,00	12,2	6,1
Аммоний углекислый	0,00	73,1	0,0 !
		535,0	417,3
Обрезки от полуфабрикатов торгов,		8811,0	6520,1
Итого . . .		13952,4	9863,6
Выход . . .	94,0	10000,0	9400,0
Влажность 6,00 ± 2,0 %	.		

Готовый полуфабрикат «Особый» № 28 измельчают, просеивают через сито *ж* обжаривают при температуре 220—230 °С.

II. ОТДЕЛОЧНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ 1. Кремы сливочные

30. Крем сливочный (основной) (46)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
	99,85	2786,0	2781,8
Масло сливочное	84,00	6223,0	4387,3
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	2089,0	1545,9
Пудра ванильная	99,85	51,5	51,4
Коньяк или вино десертное	0,00	17,2	0,0
Итого . . .		10166,7	8766,4
Выход . . .	86,00	10000,0	8600,0
Влажность 14,00 ± 2,0 %			

30-1. Крем сливочный (46-1)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Пудра рафинадная	99,85	2786,0	2781,8
Масло сливочное Любительское	80,00 74,00	5223,0	4178,4
	99,85	2089,0	1545,9
Пудра ванильная	0,00	51,5 17,2	51,4
Коньяк или вино десертное			0,0
Итого ... Выход ... Влажность 16,05 ± 2,0 %	83,95	10166,7 10000,0	8557,5 8395,0

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

Характеристика полуфабриката. Однородная пышная масса с глянцевой поверхностью, хорошо сохраняющая форму.

31. Крем сливочный «Новый» (47)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
	99,85	2871,0	2866,7
Масло сливочное	84,00	4662,0	3916,1
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	1096,0	811,0
Пудра ванильная	99,85	51,3	51,2
Коньяк или вино десертное	0,00	16,4	0,0
Итого...		—	8696,7 7645,0
Выход. . .		75,00	10000,0 7600,0
Влажность 25,00 ± 2,0 %			

Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают во взбивальной машине при малом числе оборотов в течение 5—7 мин. Во взбитую массу добавляют охлажденный молочно-сахарный сироп, пудру ванильную, коньяк или вино десертное и взбивают до однородной массы.

Приготовление молочно-сахарного сиропа. Сахар-песок и воду в соотношении 3:1 доводят до кипения в открытом котле, затем закрывают котел крышкой и уваривают сироп до температуры 107—108 °С (проба на среднюю нитку). Полученный сироп процеживают через сито с размером ячеек 1,5 мм, охлаждают до температуры 20 °С и соединяют со сгущенным молоком.

Характеристика полуфабриката. Однородная пышная масса с глянцевой поверхностью, хорошо сохраняющая форму.

32. Крем сливочный (48)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	2894,0	2889,7
Масло сливочное.....	84,00	3886,0	3264,2
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,0	886,0	127,9
	0,00	655,6	0,0
Итого . . . Выход . . .	66,80	7793,9	6809,5
Влажность 33,20 ± 2,0 %		10000,0	6680,0

Готовят крем, как сливочный «Новый» № 31.

33. Крем сливочно-ореховый (51)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Пудра рафинадная	99,85	2639,0	2635,0
Масло сливочное	84,00	4948,0	4156,3
	74,00	1979,0	1464,5
	99,85	44,6	44,5
	97,50	478,0	466,1
Коньяк или вино десертное.....	0,00	16,5	0,0
Итого . . . Выход . . .		10105,1	8766,4
Влажность 14,00 ± 2,0 %	86,00	10000,0	8600,0

Готовят крем, как сливочный № 30, в конце взбивания добавляют жареные орехи, растертые с рафинадной пудрой.

Характеристика полуфабриката. Однородная пышная масса *кремовато-желтого* цвета, с выраженным запахом орехов и с равномерным распределением их, хорошо сохраняющая форму.

34. Крем сливочный фруктовый (56)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Крем сливочный «Новый» № 31 (47).....	75,00	5020,0	3765,0
Джем.....	72,00	5020,0	3614,4
Итого . . .	—	10040,0	7379,4
Выход . . .	73,50	10000,0	7350,0

Влажность 26,50 ± 2,0 %

В крем сливочный «Новый» Л6 31 в конце взбивания добавляют джем.

36. Крем сливочно-фруктовый для торта «Сливочно-фруктового»*

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
	84,00	2349,0	1973,2
	69,00	7503,0	5177,1
	52,00	220,0	114,4
	99,85	78,1	78,0
	0,00	44,0	• 0,0
Итого . . .	—	10194,1	7342,7
Выход . . .	72,03	10000,0	7203,0

Влажность 27,97 ± 2,0 %

Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают во взбивальной машине при малом числе оборотов в течение 5—7 мин. Параллельно взбивают под-варку фруктово-ягодную, ПАВ и ванильную пудру в течение 40—50 мин; в конце взбивания добавляют коньяк. Полученную массу смешивают со взбитым сливочным маслом.

36. Крем сливочно-фруктовый шоколадный для торта «Сливочно-фруктового»

*

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Масло сливочное	84,00	2030,0	1705,2
Подварка фруктово-ягодная	69,00	6484,0	4474,0
ПАВ (паста для сбивания).....	52,0	190,0	98,8
Пудра ванильная	99,85	65,4	65,3
Какао-порошок	95,0	1405,0	1334,8
Коньяк.....	0,00	18,8	0,0
Итого . . . Выход . . .	75,32	10193,2	7678,1
Влажность 24,68 ± 2,0 %		10000,0	7532,0

Готовят крем, как сливочно-фруктовый № 35, но с добавлением какао-порошка.

37. Крем сливочный с какао-порошком (57)

Наименование сырья >1	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Пудра рафинадная	99,85	2649,0	2645,0
Масло сливочное	84,00	4967,0	4172,3
Молоко цельное сгущенное с сахаром.....	74,00	1987,0	1470,4
Какао-порошок	95,00	480,0	456,0
Пудра ванильная.....	99,85	23,2	23,2
Коньяк или вино десертное	0,00	16,6	0,0
Итого...		—	10122,8 8766,9
Выход...		86,00	10000,0 8600,0
Влажность 14,00 ± 2,0 %			

Готовят крем, как сливочный № 30, в конце взбивания добавляют какао-порошок.

Характеристика полуфабриката. Однородная пышная масса коричневого цвета, хорошо сохраняющая форму.

38. Крем сливочный шоколадный (58)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок.....	99,85	2266,0	2262,6
Масло сливочное.....	84,00	4894,0	4111,0
Молоко цельное сгущенное с сахаром.....	74,00	1031,0	762,9
Коньяк или вино десертное.....	95,0	618,0	587,1
Пудра ванильная.....	0,00	15,5	0,0
	99,85	23,2	23,2
Итого . . . Выход ... Влажность 24,00 ± 2,0 %	76,00	8847,7 :	7746,8
		10000,0	7600,0

Готовят крем, как сливочный «Новый» № 31, в конце взбивания добавляют какао-порошок.

Характеристика полуфабриката. Пышная однородная масса коричневого цвета, хорошо сохраняющая форму.

2. Кремы «Шарлотт» и «Гляссе»

89. Крем «Шарлотт» (основной) (59)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Масло сливочное	84,00	4222,0	3546,5
Сироп «Шарлотт» № 40 (60).....	68,56	5941,0	4073,1
Пудра ванильная	99,85	41,0 16,4	40,9
Коньяк или вино десертное.....	0,00		0,0
Итого...		— 10220,4	7660,5
Выход. . .		75,00 10000,0	7500,0
Влажность 25,00 ± 2,0 %			

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

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

Наименование Сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
	99,85	6313,0	6303,5
Яйца	27,00	1122,0	302,9
Молоко	12,00	4209,0	505,1
Итого . . .	—	11644,0	7111,5
Выход . . .	68,56	10000,0	6856,0

Влажность 31,44 ± 1,5 %

Сироп «Шарлотт» готовят двумя способами.

Первый способ. Сахар-песок, яйца и молоко тщательно перемешивают и доводят до кипения при постоянном перемешивании. Сироп кипятят в течение 4—5 мин до температуры 104—105 °С. Готовый сироп процеживают и охлаждают в летнее время до температуры 20—22 °С, в зимнее — до 28—30 °С.

Второй способ, а) Приготовление молочно-сахарного сиропа. Сахар-песок и молоко, предусмотренные рецептурой, перемешивают и кипятят в течение 60—90 мин до температуры 104—105 °С (проба на тонкую нитку). Влажность молочно-сахарного сиропа 27 %.

б) Приготовление сиропа «Шарлотт». Яйца взбивают во взбивальной машине в течение 5—7 мин и постепенно струйкой вливают горячий молочносахарный сироп в соотношении 1:1. Заваренную массу смешивают с остальной массой молочно-сахарного сиропа и выдерживают 5 мин при температуре 95 °С. Готовый сироп процеживают и охлаждают.

41. Крем «Новый» (61)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сироп молочно-сахарный >й 43 (63)	73,00	5572,0	4067,6
Масло сливочное	84,00	4595,0	3859,8
Пудра ванильная	99,85	40,7	40,6
Вино десертное	0,00	8,6	0,0
Коньяк	0,00	8,6	0,0
Итого . . .	—	10224,9	7968,0
Выход . . .	78,00	10000,0	7800,0

Влажность 22,00 ± 2,0 %

Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают. Затем посте-

пенно, в несколько приемов, добавляют охлажденный молочно-сахарный сироп. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк, вино. Продолжительность взбивания 20—30 мин.

Характеристика полуфабриката. Однородная пышная масса с гладкой глянцевой поверхностью, хорошо сохраняющая форму.

41-1. Крем «Новый» (61-1)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сироп молочно-сахарный № 43 (63)	73,00	4868,0	3553,6
Масло сливочное Любительское	80,00	4595,0	3676,0
Пудра ванильная	99,85	40,7	40,6
Вино десертное	0,00	8,6	0,0
Коньяк	0,00	8,6	0,0
Пудра рафинадная	99,85	698,0	697,0
Итого . . .		10218,9	7967,2
Выход . . .	78,00	10000,0	7800,0

Влажность 22,00 ± 2,0 %

Четвертую часть рецептурного количества молочно-сахарного сиропа, рафинадную и ванильную пудру взбивают 3—5 мин. Затем добавляют зачищенное и нарезанное кусками сливочное масло (Любительское) и взбивают в течение 5—7 мин. Постепенно, в несколько приемов, добавляют оставшийся охлажденный молочносахарный сироп. В конце взбивания добавляют коньяк, вино десертное.

42. Крем «Новый» шоколадный (62)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сироп молочно-сахарный >й 43 (63).....	73,00	5462,0	3987,3
Масло сливочное Любительское	84,00	4245,0	3565,8
Пудра ванильная.....	99,85	37,6	37,5
Коньяк	0,00	19,4	0,0
Какао-порошок.....	95,00	482,0	457,9
Итого ...		10246,0	8048,5
Выход . . .	78,80	10000,0	7880,0

Влажность 21,20 ± 1,5 %

Готовят крем, как «Новый» № 41, в конце взбивания добавляют какао-порошок.

Характеристика полуфабриката. Однородная пышная масса коричневого цвета, с глянцевой поверхностью, хорошо сохраняющая форму.

42-1. Крем «Новый» шоколадный (62-1)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сироп молочно-сахарный № 43 (63)	73,00	4830,0	3525,9
Масло сливочное Любительское	80,00	4245,0	3396,0
Пудра ванильная.....	99,85	37,6	37,5
Коньяк.....	0,00	19,4	0,0
Какао-порошок.....	95,00	482,0	457,9
Пудра рафинадная.....	99,85	632,0	631,1
Итого ...	—	10246,0	8048,4
Выход . . .	78,80	10000,0	7880,0

Влажность 21,20 ± 1,5 %

Готовят крем, как «Новый» № 41-1, в конце взбивания добавляют какао-порошок.

43. Молочно-сахарный сироп (63)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	7128,0	7117,3
Молоко	12,00	3405,0	408,6
Итого ...		10533,0	7525,9
Выход. . .		73,00	10000,0

Влажность 27,00 ± 2,0 %

В котел вливают молоко, добавляют сахар-песок. Смесь тщательно перемешивают и уваривают в течение 3—5 мин до температуры 104—105 °С (проба на тонкую нитку). Молочно-сахарный сироп процеживают через сито с размером ячеек 1,5 мм и охлаждают.

46. Крем «Шарлотт» на агаре шоколадный (69)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Масло сливочное	84,00	4430,0	3721,2
Сахар-песок	99,85	3560,0	3554,7
Яйца	27,00	316,0	85,3
Молоко	12,00	2136,0	256,3
Пудра ванильная	99,85	39,5	39,4
Агар	85,00	5,0	4,3
Коньяк		15,8	0,0
Итого ...		10502,3	7661,2
Выход . . .	75,00	10000,0	7500,0

Влажность 25,00 ± 2,0 %

Готовят крем, как «Шарлотт» № 39, но с добавлением молочно-агаровой массы. Агар, предварительно промытый проточной водой, разогревают 9 небольшим количеством молока и кипятят до полного растворения. Горячую молочно-агаровую массу вливают в подогретый до 56—60 °С сироп «Шарлотт» и доводят его до кипения при постоянном перемешивании.

45. Крем *Шарлотт» шоколадный (67)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Масло сливочное	84,00	3823,0	3211,3
Сироп «Шарлотт*» >8 40 (60)	68,56	5877,0	4029,3
Какао-порошок	95,00	481,0	457,0
Пудра ванильная	99,85	14,2	14,2
Коньяк	0,00	15,2	0,0
Итого ...		10210,4	7711,8
Выход . . .	75,50	10000,0	7550,0

Влажность 24,50 ± 2,0 %

Готовят крем, как «Шарлотт» № 39, в конце взбивания добавляют какао-порошок.

Характеристика полуфабриката. Однородная пышная масса коричневого цвета, хорошо сохраняющая форму.

44. Крем «Шарлотт» на агаре (65)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Масло сливочное.....	84,00	5331,0	4478,0
Сахар-песок.....	99,85	2666,0	2662,0
Яйца.....	27,00	237,0	64,0
Молоко.....	12,00	1613,0	193,6
Агар.....	85,00	4,0	3,4
Пудра ванильная.....	99,85	29,5	29,5
Какао-порошок.....	95,00	533,0	506,4
Итого...	—	10413,5	7936,9
Выход...	77,70	10000,0	7770,0
Влажность 22,30 ± 2,0 %			

Готовят, как крем «Шарлотт» на агаре № 44, в конце взбивания добавляют какао-порошок.

47. Крем «Шарлотт» сливочно-ореховый (72)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Масло сливочное.....	84,00	3697,0	3105,5
Сироп «Шарлотт*» №40(60).....	68,56	5958,0	4084,8
Ядра орехов (сырые).....	94,00	506,0	475,6
Пудра ванильная.....	99,85	35,9	35,8
Коньяк или вино десертное.....	0,00	14,3	0,0
Итого...		10211,2	7701,7
Выход...	75,40	10000,0	7540,0
Влажность 24,60 ± 2,0 %			

Готовят, как крем «Шарлотт*» № 39, но с добавлением растертых орехов. Характеристика полуфабриката. Однородная пышная масса желтого цвета, с равномерным распределением орехов, хорошо сохраняющая форму.

48. Крем «Гляссе» (74)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Масло сливочное	84,00	3955,0	3322,2
Сахар-песок	99,85	3955,0	3949,1
Яйца	27,00	2373,0	640,7
Пудра ванильная	99,85	39,5	39,4
Коньяк или вино десертное	0,00	19,8	0,0
Итого . . .		10342,3	7951,4
Выход . . .	78,00	10000,0	7800,0

Влажность 22,00 ± 2,0 %

Яйца взбивают во взбивальной машине сначала при малом числе оборотов, затем при большом в течение 20—25 мин. Во взбитую массу добавляют струйкой горячий сахарный сироп и взбивают до тех пор, пока масса не охладится до температуры 26—28 °С.

Готовую массу соединяют с предварительно взбитым сливочным маслом и взбивают еще в течение 5—10 мин до получения однородной густой массы. В конце взбивания добавляют коньяк или вино десертное и ванильную пудру.

Для приготовления сахарного сиропа сахар-песок и воду в соотношении 4:1 уваривают до температуры 118—120 °С (проба на слабый шарик).

Характеристика полуфабриката. Однородная пышная масса желтого цвета, хорошо сохраняющая форму.

49. Крем «Гляссе» шоколадный (73)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Масло сливочное	84,00	3930,0	3301,2
.....	99,85	3743,0	3737,4
.....	27,00	2246,0	606,4
.....	95,00	498,0	473,1
.....	99,85	37,5	37,4
.....	0,00	18,7	0,0
Итого . . .	—	10473,2	8155,5
Выход . . .	80,00	10000,0	8000,0

Влажность 20,00 ± 2,0 %

Готовят, как крем «Гляссе* № 48, в конце взбивания добавляют какао-порошок.

Характеристика полуфабриката. Однородная пышная масса коричневого

цвета, хорошо сохраняющая форму.

50. Крем «Гляссе» ореховый (76)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
	84,00	3811,0	3201,2
Сахар-песок	99,85	3810,0	3804,3
	27,00	2286,0	617,2
	99,85	38,1	38,0
Коньяк или вино десертное.....	0,00	19,0	0,0
	97,50	507,0	494,3
Итого . . .		10471,1	8155,0
Выход . . .	80,00	10000,0	8000,0

Влажность 20,00 ± 2,0 %

Готовят, как крем «Гляссе» № 48, в конце взбивания добавляют жареные орехи, растертые с сахаром-песком.

Характеристика полуфабриката. Однородная пышная масса желтоватого цвета, с выраженным запахом орехов.

3. Кремы белковые и другие

51. Крем белковый (заварной) (87)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	6498,0	6488,3
Белки яичные.....	12,00	3249,0	389,9
Пудра ванильная.....	99,85	243,7	243,3
Итого . . .		9990,7	7121,5
Выход . . .	70,00	10000,0	7000,0

Влажность 30,00 ± 2,0 %

Предварительно охлажденные яичные белки взбивают во взбивальной машине сначала при малом, затем при большом числе оборотов в течение 7—10 мин. Ко взбитой массе добавляют 15—20 % сахара-песка, предусмотренного рецептурой, и взбивают смесь еще 10 мин. Не прекращая взбивания, тонкой струей вводят горячий сахарный сироп, пудру ванильную и взбивают 3—7 мин. Приготовление сахарного сиропа — см. с. 41.

Характеристика полуфабриката. Белая, однородная, пышная и слегка тягучая масса с глянцевой поверхностью, хорошо сохраняющая форму.

52. Крем белковый на агаре (83)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,86	6689,0	6679,0
	12,00	3345,0	401,4
	86,00	48,0	40,8
Итого . . .		10082,0	7121,2
Выход . . .	70,00	10000,0	7000,0
Влажность 30,00 ± 2,0 %			

Готовят крем, как белковый (заварной) № 51. В конце взбивания добавляют горячий (90 °С) сахаро-агаровый сироп, который готовят из сахара-песка и замороженного агара путем уваривания до температуры 115 °С.

53. Крем белковый на агаре (85)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	6687,0	6677,0
Белки яичные . . .	12,00	3344,0	401,3
Агар	85,00	48,0	40,8
Ванилин* . . .	0,00	9,3	0,0
Кислота лимонная	98,00	2,0	2,0
Итого . . .		10090,3	7121,1
Выход . . .	70,00	10000,0	7000,0
Влажность 30,00 ± 2,0 %			

Готовят крем, как белковый на агаре № 52. В конце взбивания добавляют ванилин и лимонную кислоту.

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок.....	99,85	4503,0	4496,2
Белки яичные	12,00	2252,0	270,2
Агар	85,00	32,0	27,2
Варенье	72,00	3092,0	2226,2
Итого . . .		9879,0	7019,8
Выход . . .	69,00	10000,0	6900,0

Влажность 31,00 ± 2,0 %

Готовят крем, как белковый на агаре-№ 52. В конце взбивания добавляют варенье.

55. Крем заварной (82)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	911,0	778,9
Сахар-песок.....	99,85	3644,0	3638,5
Яйца	27,00	1458,0	393,7
Молоко.....	12,00	7287,0	874,4
Крем «Шарлотт* № 39	75,00 I	583,0	437,3
Итого . . .	—	13883,0	6122,8
Выход . . .	60,00	10000,0	6000,0

Влажность 40,00 ± 2,0 %

Молоко и сахар-песок нагревают до кипения при помешивании. Муку прогревают при температуре 105—110 °С в течение 40—50 мин, затем охлаждают и соединяют со слегка взбитыми яйцами.

В полученную яично-мучную смесь постепенно вливают молочный сироп. Всю массу при постоянном перемешивании нагревают в течение 5 мин при температуре 85 °С. Готовую массу охлаждают до температуры 20—30 °С, затем добавляют крем «Шарлотт* № 39, предусмотренный рецептурой, и тщательно перемешивают.

Характеристика полуфабриката. Студенистая однородная масса желтого цвета.

Крем заварной ванильный для пирожного «Трубочка» с заварным кремом

Большую часть молока и 33 % сахара-песка, предусмотренные рецептурой, нагревают до кипения. Яйца взбивают с сахаром-песком (на 1 кг яичной массы 0,25 кг сахара-песка). Во взбитую яичную массу добавляют оставшуюся часть молока, предварительно прогретую, охлажденную муку (см. с. 44), смешанную с са-

харом-песком, и ванилин. Полученную массу тонкой струей вводят при помешивании в кипящий молочный сироп и подогревают при температуре 95 °С в течение 4—5 мин, затем охлаждают до 40 °С; охлажденную массу перемешивают с размягченным сливочным маслом.

Характеристика полуфабриката. Однородная студенистая масса белого цвета.

Крем «Пражский» для торта «Прага»

Смесь из яичных желтков, перемешанных с водой в соотношении 1:1, и сгущенного молока уваривают на водяной бане до сметанообразной консистенции. Затем охлаждают и вводят ее постепенно, в несколько приемов, в предварительно размягченное во взбивальной машине сливочное масло. В конце взбивания добавляют какао-порошок и ванилин. Продолжительность взбивания 20 мин.

Характеристика полуфабриката. Однородная пышная масса коричневого цвета, с глянцевой поверхностью, хорошо сохраняющая форму.

Крем из сливок для пирожных «Буше», глазированного шоколадной помадой, «Корзиночка» с кремом из сливок и вареньем, «Трубочка» с кремом из сливок, обсыпанной рафинадной пудрой

Предварительно охлажденные сливки и сметану взбивают во взбивальной машине в течение 20—25 мин сначала при малом, а затем в течение 1 мин при большом числе оборотов до получения стойкой пышной массы. Во взбитую массу добавляют рафинадную пудру, предварительно смешанную с ванильной, и смесь осторожно перемешивают.

Характеристика полуфабриката. Однородная пышная масса белого цвета, пенообразной структуры.

Крем творожный для торта «С творожным кремом»

Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают во взбивальной машине при малом числе оборотов в течение 5—7 мин до однородной массы. Во взбитую массу добавляют охлажденный до 20 °С сахарный сироп, ванильную ПУДРУ и взбивают еще 10 мин; в конце взбивания добавляют протертый творог.

Характеристика полуфабриката. Однородная пышная масса белого цвета, хорошо сохраняющая форму.

Крем из сыра для пирожного «Слойка» с сыром (нарезное)

Зачищенный и нарезанный плавленый сыр взбивают во взбивальной машине при малом числе оборотов до получения мелких кусочков. Затем добавляют подготовленное сливочное масло и взбивают при большом числе оборотов. В подготовленную массу, не прекращая взбивания, постепенно добавляют молоко и взбивают до получения пышной белой массы.

Характеристика полуфабриката. Однородная пышная масса белого цвета, хорошо сохраняющая форму.

4. Сиропы для промочки

56. Сироп для промочки (95)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок.....	99,85	5131,0	5123,3
Коньяк или вино десертное	0,00	19,2	0,0
Итого ... Выход ... Влажность 50,00 ± 4,0 %	50,00	5629,7 10000,0	5123,3 5000,0

Сахар-песок и воду в соотношении 1:1,1 кипятят при постоянном помешивании, снимая появляющуюся во время кипения пену. Сироп уваривают до плотности 1,22—1,25 (сироп средний), охлаждают до 20 °С, процеживают и добавляют ромовую эссенцию и коньяк или десертное вино.

Характеристика полуфабриката. Прозрачный вязкий сироп с запахом эссенции, вина или коньяка.

57. Сироп для промочки (крепленный) (96)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок.....	99,85	5131,0	5123,3
Эссенция ромовая.....	0,00	19,2	0,0
Коньяк или вино десертное	0,00	479,5	0,0
Коньяк	0,00	563,0	0,0
Итого ... Выход ... Влажность 50,00 ± 4,0 %	50,00	6192,7 10000,0	5123,3

Готовят, как сироп для промочки № 56.

5. Помада
60. Помада шоколадная (101)

58. Помада (99)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	7952,0	7940,1
Патока крахмальная	78,00	1193,0	930,5
Эссенция	0,00	27,6	0,0
Итого . . .	—	9172,6	8870,6
Выход . . .	88,00	10000,0	8800,0

Влажность 12,00 ± 1,0 %

Сахар-песок и воду в соотношении 3:1 доводят до кипения в открытом котле

при помешивании, снимая образующуюся пену. Затем закрывают котел крышкой, уваривают сироп до температуры 108 °С и добавляют подогретую до 50 °С патоку, после чего уваривают до температуры 115—117 °С (проба на слабый шарик). В конце варки добавляют эссенцию.

Горячий сироп выливают слоем 20—30 мм на стол с мраморной крышкой и охлаждают до температуры 35—45 °С в течение 40—45 мин. Охлажденный сироп взбивают на взбивальной машине в течение 15—20 мин или вручную на столе с помощью лопатки.

Характеристика полуфабриката. Однородная, пластичная, глянцевая масса белого цвета.

59. Помада сахарная (100)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
-	99,85	8241,0	8228,6
Патока крахмальная.....	78,00	824,0	642,7
Итого . . .	—	9065,0	8871,3
Выход . . .	88,00	10000,0	8800,0

Влажность 12,00 ± 1,0 %

Готовят, как помаду № 58.

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
	99,85	7545,0	7533,7
Патока крахмальная	78,00	1132,0	883,0
Какао-порошок	95,00	472,0	448,4
	99,85	23,6	23,6
Эссенция	0,00	26,2	0,0
Итого . . .		9198,8	8888,7
Выход . . .	88,00	10000,0	8800,0

Влажность 12,00 ± 1,0 %

Готовят, как помаду N5 58. Перед использованием помаду разогревают до температуры 50—55 °С, добавляют какао-порошок, ванильную пудру и перемешивают до получения однородной массы.

Характеристика полуфабриката. Однородная, пластичная, глянцевая масса коричневого цвета.

6. Желе

61. Желе (104)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок.....	99,85	4143,0	4136,8
Патока крахмальная	78,00	1033,0	805,7
Эссенция	0,00	31,0	0,0
Кислота лимонная	98,00	20,6	20,2
Агар	85,00	103,0	87,6
		10,0	0,0
Итого . . .	—	5340,6	5050,3
Выход . . .	50,0	10000,0	5000,0

Влажность 50,00 ± 2,0 %

В воду добавляют предварительно вымоченный в проточной воде агар и нагревают на слабом огне при помешивании до полного растворения. Затем добавляют сахар-песок, патоку и кипятят в течение 5—7 мин до растворения сахара. Сироп,

процеживают через сито с размером ячеек 1—1,5 мм, охлаждают до температуры

40—50 °С и добавляют эссенцию, кислоту и краситель.

При приготовлении желе для отделки массу в горячем виде разливают высотой Ю—30 мм в противни и охлаждают. Полученное желе нарезают на кусочки определенной формы.

Характеристика полуфабриката. Блестящая, полупрозрачная, студнеобразная масса.

7. Суфле

62. Суфле (105)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сироп сахаро-агаровый № 64 (98)	80,00	6107,0	4885,6
	84,00	2263,0	1900,9
Белки яичные.....	12,00	643,0	77,2
Молоко цельное сгущенное с сахаром.....	74,00	1101,0	814,7
Кислота лимонная	98,00	38,0	37,2
Эссенция цитрусовая	0,00	25,5	0,0
Итого . . .		10177,5	7715,6
Выход . . .	76,00	10000,0	7600,0

Влажность 24,00 ± 2,0 %

Горячий сахаро-агаровый сироп вводят тонкой струей во взбитые в течение 15—20 мин яичные белки и продолжают взбивание до получения пышной массы.

В конце взбивания добавляют подготовленную однородную смесь из размягченного сливочного масла, сгущенного молока, цитрусовой эссенции и взбивание немедленно прекращают.

Характеристика полуфабриката. Густая пышная масса белого цвета, хорошо сохраняющая форму.

63. Суфле шоколадное (106)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг Я полуфабриката, г Я	
		в натуре	в сухих Я веществах %Я
Сироп сахаро-агаровый № 64 (88)	80,00	5867,0	4693,6 ■
Масло сливочное.....	84,00	2173,0	1825,3 Ш
Белки яичные	12,00	617,0	74,0 Ш
Молоко цельное сгущенное с сахаром.....	74,00	1058,0	782,9 Я
Какао-порошок.....	95,00	641,0	609,0 Ш
Кислота лимонная.....	98,00	36,5	35,8 I
	0,00	24,5	0,0 Я
Итого ...		10417,0	8020,6 ,
Выход . . .	79,00	10000,0	7900,0 '
Влажность 21,00 ± 2,0 %.			

Готовят, как суфле № 62, в конце взбивания добавляют какао-порошок.

i

64. Сироп сахаро-агаровый (98)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок.....	99,85	5853,0	5844,2 J
Патока крахмальная I.....	78,00	2927,0	2283,1 if
Агар.....	85,00	82,0	69,7 }
Итого . . .	—	8862,0	8197,0
Выход . . .	80,00	10000,0	8000,0
Влажность 20,00 ± 3,0 %			

Сахар-песок и воду в соотношении 4:1 уваривают до температуры 120 °С, добавляют агар, предварительно вымоченный в проточной воде в течение 3—4 ч, нагревают на слабом огне при помешивании до полного растворения агара и добавляют патоку, после чего сироп нагревают до 118 °С.

8. Прочие полуфабрикаты

65. Крупка шоколадная (107)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Помада № 58 (99).....	88,00	7755,0	6824,4
	95,00	1944,0	1846,8
Масло сливочное	84,00	409,0	343,6
	99,85	51,9	51,8
Итого . . .		10159,9	9066,6
Выход . . .	89,30	10000,0	8930,0

Влажность 10,70 ± 2,0 %

Помаду разогревают до 70—75 °С, добавляют при помешивании масло сливочное, затем какао-порошок, ванильную пудру, смесь тщательно перемешивают и охлаждают, разливая тонким слоем.

После охлаждения массу измельчают и протирают через сито с ячейками размером 3 мм. Образующуюся крупку рассыпают тонким слоем на листы и подсушивают в сухом и теплом месте.

66. Жженка (116)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	8680,0	8667,0
Итого . . .		8680,0	8667,0
Выход . . .	78,00	10000,0	7800,0

Влажность 22,00 ± 1,0 %

Сахар-песок и воду в соотношении 5:1 нагревают при периодическом помешивании до тех пор, пока сахар не приобретет темно-коричневый цвет. Через 30—40 мин кипения постепенно, в 6—8 приемов, добавляют горячую воду из расчета

2 части воды на 5 частей сахара. Общая продолжительность варки 50—60 мин. Сироп процеживают через сито с размером ячеек 1—1,5 мм.

Жженка должна содержать около 40 % сахара.

Характеристика полуфабриката. Густой сироп темно-коричневого цвета, с горьким вкусом.

67. Сироп инвертный (9)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок.....	99,85	6997,6	6987,1
Кислота молочная.....	40,00	21,0	8,4
Натрий двууглекислый.....	50,00	9,1	4,5
Итого . . .		7027,7	7000,0
Выход . . .	70,00	10000,0	7000,0
Влажность 30,00 %			

В котел вливают воду, затем добавляют сахар-песок (на 10 кг сахара-песка! 4,4 л воды) и при постоянном помешивании нагревают до кипения, после чего до-1 бавляют молочную кислоту, кипятят в течение 25—30 мин до температуры 107—108 °С (проба на среднюю нитку). Сироп слегка охлаждают и нейтрализуют раствором двууглекислого натрия.

Сахароза в водных растворах под влиянием кислоты расщепляется на равное количество глюкозы и фруктозы — инвертный сахар.

Инвертный сироп используют вместо патоки. Такой сироп должен содержать не менее 50 % инвертного сахара.

Характеристика полуфабриката. Прозрачный сироп желтого цвета.

68. Сироп сахарный (89)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок.....	99,85	6562,0	6552,2
Итого ...	—	6562,0	6552,2
Выход . . .	65,00	10000,0	6500,0
Влажность 35,00 ± 2,0 %			

Сахар-песок растворяют в воде и уваривают до влажности 85 %.

69. Начинка фруктовая (из пюре яблочного) (3)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	7391,0	7379,9
Пюре яблочное	10,00	4927,0	492,7
Итого . . . Выход . . . Влажность 26,00 ± 2,0 %	74,00	12318,0 10000,0	7872,6 7400,0

Пюре яблочное протирают и уваривают с сахаром-песком до влажности 26 %.

70. Начинка фруктовая (из повидла) (5)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	1125,0	1123,3
Повидло	66,00	10226,0	6749,2
Итого . . . Выход . . . Влажность 26,00 ± 2,0 %	74,00	11351,0 10000,0	7872,5 7400,0

Повидло уваривают с сахаром-песком до влажности 26 %.

71. Начинка фруктовая (118)

Наименование сырья ^	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Подварка фруктово-ягодная	69,00	9689,0	6685,4
Сахар-песок	99,85	969,0	967,5
Итого . . . Выход . . . Влажность 26,00 ± 2,0 %	74,00	10658,0 10000,0	7652,9 7400,0

Подварку фруктово-ягодную протирают с добавлением воды. Влажность под-

варки после протирания 45—50 %. Затем подварку смешивают с сахаром-песком и уваривают до влажности 26 %.

72. Сухие духи (7)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г ^	
		в натуре	в сухих веществах
Корица	100,0	4103,4	4103,4
.....	100,0	1231,0	1231,0
Перец душистый	100,0	1231,0	1231,0
Перец черный	100,0	410,3	410,3
Бадьян	100,0	820,6	820,6
Мускатный орех.....	100,0	1231,0	1231,0
.....	100,0	410,3	410,3
Имбирь.....	100,0	820,6	820,6
Итого . . .	—	10258,2	10258,2
Выход . . .	100,0	10000,0	10000,0

Сырье, предусмотренное рецептурой, измельчают и просеивают через сито с размером ячеек 2—2,5 мм.

Глазурь сырцовая для торта «Ландыш»

Яичные белки при постепенном добавлении рафинадной пудры взбивают во взбивальной машине при малом числе оборотов до получения однородной массы. В конце взбивания добавляют лимонную кислоту.

ТОРТЫ

Торты в зависимости от вида выпеченных полуфабрикатов делят на бисквитные, песочные, слоеные, воздушные, миндальные, комбинированные и крошко-вые. Процесс изготовления тортов состоит из подготовки выпеченных полуфабрикатов к отделке и их отделке.

I. БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

Бисквитные торты представляют собой два или три слоя бисквитного полуфабриката, пропитанных сиропом и прослоенных кремом или фруктовой начинкой. Поверхность и боковые стороны тортов покрыты кремом или фруктовой начинкой; боковые стороны, кроме того, обсыпаны крошкой. Поверхность тортов имеет художественный рисунок. Форма тортов квадратная, круглая, продолговатая в виде полена и др.

Подготовка бисквитного полуфабриката к отделке. Бисквитный полуфабрикат

зачищают и выравнивают ножом до правильной формы, разрезают в горизонтальном направлении на два или три пласта определенной толщины (в зависимости от наименования торта).

При изготовлении двухслойных тортов верхний пласт бисквитного полуфабриката снимают. Поверхность нижнего пласта слегка пропитывают сиропом с помощью кисточки или специальной лейки. На нижний пласт бисквитного полуфабриката равномерно наносят крем или фруктовую начинку и покрывают вторым пластом полуфабриката. Верхний пласт пропитывают сиропом, но несколько обильнее, чем нижний, покрывают равномерно кремом или фруктовой начинкой. Боковые стороны покрывают слоем крема или фруктовой начинки и обсыпают крошкой.

При изготовлении трехслойных тортов второй пласт покрывают третьим пластом, который пропитывают сиропом и покрывают кремом или фруктовой начинкой. Боковые стороны покрывают кремом или фруктовой начинкой и обсыпают крошкой.

В зависимости от рецептуры торта возможна комбинированная прослойка бисквитного полуфабриката кремом, фруктовой начинкой или вареньем. Возможно также комбинирование светлого и темного (с какао-порошком) бисквитного полуфабриката.

Отделка. Художественную отделку подготовленного бисквитного полуфабриката производят отделочными полуфабрикатами в зависимости от наименования торта.

Бисквитно-кремовые торты отделывают кремом, воздушным или песочным полуфабрикатом, украшают фруктами, цукатами, орехами.

Бисквитно-фруктовые торты украшают фруктами, цукатами, кусочками Желе. Желе для покрытия поверхности тортов используют в жидком виде с температурой 60—65 °С. Из охлажденного желе специальными выемками получают украшения в виде ягод: клюквы, винограда и др.

При изготовлении глазированных бисквитных тортов верхнюю поверхность бисквитного полуфабриката глазируют помадой основной или шоколадной, подогретой до 50—55 °С, и художественно отделывают кремом или другими отделочными полуфабрикатами.

1. Бисквитно-кремовые торты

I. Торт «Бисквитно-кремовый» (1а)

Полуфабрикаты в г:	
бисквит № 1	— 3750,0
сироп для промочки (крепленный) № 57	— 2000,0
крем «Шарлотт* № 39	— 3600,0
крем «Шарлотт* шоколадный № 45	— 400,0
крошка бисквитная жареная № 3	— 75,0
фрукты	— 175,0
Выход	— 10000,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г						Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки (крепленный) № 57	Крем «Шарлотт* № 39	Крем «Шарлотт* шоколадный № 45	Сироп «Шарлотт* № 40	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1081,0					27,0	1108,0	947,3
Крахмал картофельный	80,00	267,0					7,0	274,0	219,2
Сахар-песок	99,86	1334,0	1051,0			1536,0	34,0	3965,0	3949,1
	27,00	2223,0					56,0	2279,0	615,3
[REDACTED]									
Эссенция	0,00	13,3					0,3	13,6	0,0
Масло сливочное	84,00			1557,0	157,0			1714,0	1439,8
Пудра ванильная	99,85			15,2	0,6			15,8	15,8
Коньяк или вино десертное.....	0,00		98,3	6,0				104,3	0,0
Яйца.....	27,00					273,0		273,0	73,7
Молоко.....	12,00					1024,0		1024,0	122,9
Эссенция ромовая	0,00		3,9					3,9	0,0
Коньяк.....	0,00		116,4					116,0	0,0
Какао-порошок	95,00				20,0			20,0	19,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	4918,3		1578,2	178,2	2833,0	124,3		
Сироп «Шарлотт» № 40	68,66			2192,0	241,0				
Итого сырья и полуфабриката	—		2049,0	3770,2	419,2				
Выход полуфабрикатов.....	—	3843,0		3689,0	410,0	2488,0	77,0		
Фрукты	70,00								
Итого сырья	—							179,0	125,3
Выход полуфабрикатов	—							11079,6	7527,4
в готовой продукции.....	—								
Выход готовой продукции.....	70,08		8750,0	2000,0	3600,0	400,0	75,0		
Влажность.....								10000,0	7007,5
		25,00 ±	50,00 ±	25,00 ±	24,50 ±	31,44 ±	6,00 ±		
		± 3,0 %	± 4,0 %	± 2,0 %	± 2,0 %	± 1,5 %	± 2,0 %		
				%	%		%		

1а. Торт «Бисквитно-кремовый» (16)

Полуфабрикаты в г:	
бисквит №1	— 3750,0
сироп для промочки (крепленный) № 57	— 2000,0
крем «Гляссе» № 48	— 3600,0
крем «Гляссе» шоколадный №49	— 400,0
крошка бисквитная жареная № 3	— 75,0
фрукты	— 175,0
Выход	— 10600,0

Масса 1 кг и менее

по	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки (крепленный) №57	Крем «Гляссе» № 48	Крем «Гляссе» шоколадный № 49	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1091,0				27,0	1118,0	955,9
Крахмал картофельный.....	80,00	269,0				7,0	276,0	220,8
	99,85	1346,0	1062,0	1473,0	155,0	34,0	4070,0	4063,9
	27,00	2244,0				57,0	2301,0	621,3
	0,00	13,5				0,3	13,8	0,0
Масло сливочное.....	84,00			1473,0	162,0		1635,0	1373,4
Яйца.....	27,00			884,0	93,0		977,0	263,8
Пудра ванильная.....	99,85			14,7	1,5		16,2	16,2
Коньяк или вино десертное.....	0,00		99,2	7,4	0,7		107,8	0,0
Эссенция ромовая.....	0,00		3,9				3,9	0,0
Коньяк.....	0,00		116,5				118,5	0,0
Какао-порошок.....	95,00				21,0		21,0	20,0
Итого сырья и полуфабриката	—	4963,6	1281,6	3852,1	433,2	125,3		
Выход полуфабрикатов.....	—	8879,0	2069,0	3724,0	414,0	78,0		
Фрукты.....	70,00						181,0	126,7
Итого сырья.....	—						10836,7	7662,0
Выход полуфабрикатов в готовой продукции.....	—							
Выход готовой продукция.....	71,84	8750,0	2000,0	3600,0	400,0	75,0	10000,0	7133,5
Влажность.....		25,00 ± ±3,0%	50,00 ± ±4,0%	22,0 ± ±2,0%	20,00 ± 6,00 ± ±2,0%	±2,0%		

Слон бисквитного полуфабриката соединены кремом. Поверхность покрыта и украшена кремом и фруктами. Боковые поверхности покрыты кремом и обсыпаны бисквитной крошкой.

2. Торт «Сказка» (5)

Полуфабрикаты в г: бисквит № 1	—	3600,0
сироп для промочки № 56	—	2000,0
крем «Шарлотт» № 39	—	2000,0
крем «Шарлотт*» шоколадный № 45	—	2000,0 крошка бисквитная жареная
с какао-порошком	—	100,0
фрукты	—	300,0 Выход—10000,0

Масса 0,5 и 1,0 кг

О)
о

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			
		Бисквит №1	Сироп для промочки №56	Крем «Шарлотт» №39	Крем «Шарлотт» шоколадный №45
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1038,0			
Крахмал картофельный	80,00	256,0			
Сахар-песок	99,85	1282,0	1058,0		
Меланж	27,00	2136,0			
Эссенция	0,00	12,8			
Масло сливочное	84,00			866,0	784,0
Пудра ванильная	99,85			8,4	2,9
Коньяк или вино десертное	0,00		98,8	3,4	
	27,00				
	12,00				
	95,00				99,0
	0,00				3,1
Эссенция ромов&я	0,00		3,9		
Итого сырья на полуфабрикаты		4724,8	1166,2	877,8	889,0
Сироп «Шарлотт» № 40	68,56	—	—	1219,0	1205,0
Бисквит № 1	75,00	-	—	—	—
Итого сырья и полуфабриката	—	—	—	2096,8	2094,0
Выход полуфабрикатов	—	3692,0	2061,0	2061,0	2051,0
	70,00	-	—	—	-
Итого сырья	—	—	-	-	-
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	"	3600,0	„ 2000,0	2000,0	2000,0
Выход готовой продукции	70,14	-	—	—	-
Влажность		26,00 ± 3,0 %	50,00 ± 4,0 %	25,00 ± 2,0%	24,50 ± 2,0 %

1

Слой бисквитного полуфабриката соединены кремом. Поверхность отделана кремом, фруктами или цукатами. Боковые поверхности отделаны бисквитной крошкой. Форма продолговатая, в виде полена.

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
	Сироп «Шарлотт» №40	Крошка бисквитная жареная №3	Бисквит №1	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта			33,0	1071,0	915,7
Крахмал картофельный			8,0	264,0	211,2
	1530,0		40,0	3905,0	3899,1
			67,0	2203,0	594,8
			0,4	13,2	0,0
Масло сливочное				1650,0	1386,0
Пудра ванильная				11,3	11,3
Коньяк или вино десертное				101,7	0,0
	272,0			272,0	73,4
	1020,0			1020,0	122,4
Какао-порошок		11,0		110,0	104,5
Эссенция ромовая				3,1	0,0
				3,9	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	2822,0	11,0	148,4	—	—
Сироп «Шарлотт» № 40	—	—	—	—	—
Бисквит № 1	—	116,0	—	—	—
Итого сырья и полуфабриката	—	127,0	—	—	—
Выход полуфабрикатов	2424,0	103,0	116,0	—	—
	—	—	—	308,0	215,6
	—	—	—	10936,2	7534,0
Выход полуфабрикатов					
Выход готовой продукции	—	100,0	—	—	—
	—	—	—	10000,0	7014,0
Влажность	31,44 ±1,5%	6,00 ±2,0%	25,00 ±3,0%		

3. Торт «Подарочный» (6)

Полуфабрикаты в г: бисквит № 1	—
3000,0	
сироп для промочки (крепленный) № 57	— 2000,0
крем «Шарлотт*» № 39	— 3700,0
ядра орехов (жареные для отделки)	— 1200,0
пудра рафинадная	— 100,0 Выход — 10000,0

Масса 0,5 и 1 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки (крепленный) № 57	Крем «Шарлотт*» №39	Сироп «Шарлотт» № 40	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,60	872,0				872,0	745,6
Крахмал картофельный	80,00	215,0				215,0	172,0
Сахар-песок	99,85	1076,0	1061,0		1434,0	3571,0	3565,6
Меланж	27,00	1794,0				1794,0	484,4
Эссенция	0,00	10,7				10,7	0,0
Масло сливочное	84,00			1615,0		1615,0	1356,6
Пудра ванильная	99,85			15,7		15,7	15,7
Коньяк или вино десертное	0,00		99,1	6,3		105,4	0,0

продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	V Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит №1	Сироп для промочки (крепленный) № 57	Крем № 39	«Шарлотт*»	Сироп «Шарлотт*» № 40	в натуре	в сухих веществах
Эссенция ромовая.....	27,00		3,9			255,0		
	12,0		116,4			956,0	255,0	68,9
	0,00						956,0	114,7
	0,00						3,9	0,0
							116,4	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	-	3967,7	1280,4	1637,0		2645,0	-	-
Сироп «Шарлотт*» № 40	68,56	-		2272,0		-	-	-
Итого сырья и полуфабриката	—	-		3909,0		-	-	-
Выход полуфабрикатов ..	-	3101,0	2067,0	3824,0		2272,0		
Ядра орехов (жареные для отделки)	97,60	—	-	-	-	—	12-10,0	1204,0
Пудра рафинадная ..	99,85	-	—	—	—	—	103,0	102,8
Итого сырья	—	—	—	—	—	--	10873,1	7835,3
Выход полуфабрикатов в готовой продукции ..	—	3000,0	2000,0	3700,0		—	"	
Выход готовой продукция	72,95	25,00 ± 3,0%	50,00 ± 4,0 %	25,0 ± 2,0 %		31,44 ± 1,5 %	10000,0	7294,9
Влажность ..								

Слои бисквитного полуфабриката соединены кремом. Поверхность и боковые стороны покрыты кремом, обсыпаны орехами и рафинадной пудрой. Форма квадратная.

ЭЗак.359
9

4. Торт «Свадебный» (9)

Полуфабрикаты в г:

	бисквит № 1	—	3400,0
сироп для промочки (крепленный) № 57	—	2100,0	
крем «Шарлотт» № 39	—	3200,0	
варенье	—	750,0	
полуфабрикат воздушный № 16	—	550,0	
Выход	—	10000,0	

Масса 4 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки (крепленный) № 57	Крем «Шарлотт*» № 39	Сироп «Шарлотт*» № 40	Полуфабрикат воздушный № 16	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	983,0					983,0	840,5
Крахмал картофельный ..	80,00	243,0					248,0	194,4
Сахар-песок ..	99,85	1213,0	1108,0		1234,0	535,0	4090,0	4083,9
Меланж ..	27,00	2022,0					2022,0	545,9
Эссенция ..	0,00	12,1					12,1	0,0
Масло сливочное ..	84,00			1389,0			1389,0	1166,8
Пудра ванильная.....	99,85			13,4		2,7	16,1	16,1
Коньяк или вино десертное.....	0,00		103,5	5,4			108,9	0,0

о
в
с
л

продолжение

продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки (крепленный) № 57	Крем «Шарлотт» №39	Сироп «Шарлотт» №40	полуфабрикат воздушный № 16	в натуре	в сухих веществах
Яйца.....	27,00				219,0		219,0	59,1
	12,00				823,0		823,0	98,8
Эссенция ромовая.....	0,00		4,1				4,1	0,0
	0,00		121,5				121,5	0,0
	12,00					267,0	267,0	32,0
	98,00					2,7	2,7	2,6
Итого сырья на полуфабрикаты	-	4473,1	1337,1	1407,8	2276,0	807,4	-	-
	68,56	-	-	1955,0	-	-	-	-
Итого сырья и полуфабриката	-	-	-	3362,8	-	-	-	-
	-	3496,0	2159,0	3290,0	1955,0	565,0	-	-
	72,0	-	-	-	-	-	771,0	555,1
	-	-	-	-	-	-	11072,4	7595,2
Выход полуфабрикатов	-	3400,0	2100,0	3200,0		550,0		
Выход готовой продукции	70,7							7070,8
Влажность.....	1							10000,0

25,0 ±3,0% 50,0 ±4,0% 25,0 ±3,0% 31,44 ±1,5% 3,50 ±1,5%

4а. Торт «Свадебный» (9а)

Полуфабрикаты в г:	
бисквит № 1	— 3400,0
сироп для промочки (крепленный) № 57	— 2100,0
крем сливочный № 30	— 3200,0
варенье	— 750,0
полуфабрикат воздушный № 16	— 550,0
Выход	— 10000,0

Масса 4 кг

продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки (крепленный) № 57	Крем сливочный № 30	Полуфабрикат воздушный № 16	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	991,0				991,0	847,3
Крахмал картофельный	80,00	245,0				245,0	196,0
Сахар-песок	99,85	1223,0	1117,0		539,0	2879,0	2874,7
Меланж	27,00	2039,0				2039,0	550,5
	0,00	12,2				12,2	0,0
Масло сливочное.....	84,00			1732,0		1732,0	1454,9
	99,85				17,1	19,8	19,8
Коньяк или вино десертное	0,00		104,4		5,7	110,1	0,0

продолжение

продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки (крепленный) № 57	Крем сливочный № 30	полуфабрикат воздушный № 16	в натуре	в сухих веществах
Пудра рафинадная	99,85			924,0		924,0	922,6
Молоко цельное сгущенное	74,00			693,0		693,0	512,8
Эссенция ромовая	0,00		4,1			4,1	0,0
	0,00		122,5			122,5	0,0
	12,00				270,0	270,0	32,4
	98,00				2,7		2,6
Итого сырья на полуфабрикаты	—	4510,2	1348,0	3371,8	814,4	—	-
Выход полуфабрикатов	-	3524,0	2177,0	3317,0	570,0		—
Варенье	72,0	-	-	-	-	777,0	559,4
Итого сырья	-	-	-	-	-	10821,4	7973,0
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	3400,0	2100,0	3200,0	550,0		
Выход готовой продукции.....	74,23	-	-	-	-	10000,0	7422,8
Влажность		25,0 ± 3,0 %	50,0 ± 4,0 %	14,0 ± 2,0%	3,50 ± 1,5%		

Четыре слоя бисквитного полуфабриката различного диаметра соединены кремом и вареньем. Верхняя и боковые поверхности отделаны различными узорами из крема и воздушным полуфабрикатом. Форма круглая.

2. Бисквитно-кремовые торты с вареньем, джемом и подв аркой

5. Торт «Березка» (34)

Полуфабрикаты в г: бисквит № 1	—	1690,0
бисквит с какао-порошком № 6	—	1610,0
сироп для промочки (крепленный) № 67	—	2200,0
варенье клубничное	—	1170,0
крем сливочный с какао-порошком № 37	—	930,0
крем сливочный № 30	—	900,0
помада № 58	—	1330,0
крошка полуфабриката «Дачный» № 26	—	100,0
ядра миндаля (жареные)	—	70,0

О) «	Выход		Масса 1, 2 и 3 кг	—	10000,0	
				Расход сырья на полуфабрикаты, г		
	Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Бисквит № 1	Бисквит с какао-порошком №6	Сироп для промочки (крепленный) № 57	Крем сливочный с какао-порошком № 37
	Мука пшеничная высшего сорта		495,0	530,0		
	Крахмал картофельный.....	80,00	122,0			
			611,0	530,0	1175,0	
	Меланж.....	27,00	1018,0	884,0		
	Эссенция.....	0,00	6,1			
				141,0		47,0
	Эссенция ромовая	0,00			4,4	
	Коньяк или вино десертное	0,00			109,8	1,5

продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			
		Бисквит № 1	Бисквит с какао-порошком Ms 6	Сироп для промочки (крепленный) № 57	Крем сливочный с какао-порошком №37
Коньяк	0,00			129,0	
Пудра рафинадная	99,86				257,0
Масло сливочное	84,00				481,0
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,0				192,0
Пудра ванильная	99,85				2,3
Патока крахмальная	78,00				
Натрий двууглекислый	50,0				
Аммоний углекислый	0,00				
Обрезки полуфабрикатов тортов и порожных *	74,00				
Итого сырья на полуфабрикаты.....		2252,1	2085,0	1418,2	980,8
Жженка № 66	78,00				
Итого сырья и полуфабриката					
Выход полуфабрикатов		1759,0	1676,0	2290,0	968,0
Варенье клубничное					
Ядра миндаля (жареные).....	72,00				
Итого сырья	97,50				
Выход полуфабрикатов в готовой продукции					
Выход готовой продукции		1690,0	1610,0	2200,0	930,0
Влажность	73,23				
		25,00 ±3,0%	24,00 ±3,0 %	50,00 ± 4,0 %	

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
	Крем сливочный № 30	Помада № 58	Крошка полуфабриката «Дачный» № 26	Жженка № 66	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта			12,0		1037,0	886,6
					122,0	97,6
		1101,0	13,0	3,0	3433,0	3427,9
			7,0		1909,0	515,4
		3,9	0,1		10,1	0,0
			1,0		189,0	179,6
					4,4	0,0
Коньяк или вино десертное	1,6				112,9	0,0
					129,0	0,0
	261,0				518,0	517,2
	489,0		5,0		975,0	819,0
Молоко цельное сгущенное с сахаром	196,0				388,0	287,1
	4,6				7,1	7,1
		165,0			165,0	128,7
Натрий двууглекислый			0,1		од	0,1
Аммоний углекислый			0,4		0,4	0,0
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных			70,0		70,0	51,8
Итого сырья на полуфабрикаты	952,4	1269,9	108,6	3,0	—	—
Жженка № 66	—	—	3,0	—	—	—
	—	—	111,6	—	—	—
	937,0	1385,0	104,0	3,0	—	—
Баренье клубничное	—	—	—	—	1218,0	877,0
Ядра миндаля (жареные).....	—	-7	—	—	73,0	71,2
	—	—	—	—	10361,0	7866,3
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	900,0	1330,0	100,0	—	—	—
Влажность	14,00 ± 2,0 %	12,00 ±1,0%	23,00 ± 2,0 %	22,00 ±1,0 %	10000,0	7323,0

5а. Торт «Березка» (34а)

Полуфабрикаты в г:

бисквит №1	—	1690,0
бисквит с какао-порошком № 6	—	1610,0
сироп для промочки (крепленный) № 67	—	2200,0
варенье клубничное	—	1170,0
крем «Шарлотт» шоколадный № 46	—	930,0
крем «Шарлотт*» № 39	—	900,0
помада №58	—	1330,0
крошка полуфабриката «Дачный» № 26	—	100,0
ядра миндаля (жареные)	—	70,0
Выход	—	10000,0

Масса 1, 2 и 3 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				
		Бисквит № 1	Бисквит с какао-порошком №6	Сироп промочки (крепленный) №57	Крем «Шарлотт» шоколадный №45	Крем «Шарлотт» №39
	88,50	493,0	528,0			
	80,00	122,0				
	99,85	603,0	528,0	1170,0		
	27,00	1013,0	330,0			
	0,00	6,1				

Какао-порошок.....	95,00	141,0	46,0	
Эссенция ромовая.....	0,00	4,4		
Коньяк шши вико десертное	0,00	109,3		1,6
Коньяк.....	0,00	128,4	1,5	
Масло сливочное.....	84,00	368,0		394,0
Пудра ванильная.....	99,85	1,4		3,8
Яйца.....	27,00			
Молоко.....	-	12,00		
Патока крахмальная.....*	78,00			
Натрий двууглекислый	50,00			
Аммоний углекислый	0,00			
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных . .	74,00			
Итого сырья на полуфабрикаты	—	2241,1	2077,0	1412,1
Сироп «Шарлотт» №40.....	68,56	—	—	416,9
Жженка № 66	78,00	—	—	566,0
Итого сырья и полуфабриката	—	—	—	982,9
Выход полуфабрикатов	—	1752,0	1669,0	2280,0
Варенье клубничное	72,00	—	—	—
Ядра миндаля (жареные)	97,50	—	—	—
Итого сырья	—	—	—	—
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	1690,0	1610,0	2200,0
Выход готовой продукция		71,26	—	—
Влажность.....		25,00 ± 3,0 %	24,00 ± 3,0 %	50,00 ± 4,0 %
			24,50 ± 2,0 %	25,00 ± 2,0 %

Продолжен е

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
	Сироп «Шарлотт» №40	Помада № 58	Крошка полуфабриката «Дачный» №26	Жженка №66	в натуре	в сухих веществах
			12,0		1083,0	883,2
					122,0	97,6
	707,0	1096,0	13,0	3,0	4125,0	4118,8
Меланж			7,0		1900,0	513,0
		3,9	0,1		10,1	0,0
			1,0		188,0	178,6
					4,4	0,0
					110,9	0,0
					129,9	0,0
			5,0		767,0	644,3
					5,2	5,2
	126,0				126,0	34,0
Молоко	472,0				472,0	56,6
Патока крахмальная		164,0			164,0	127,9
Натрий двууглекислый			0,1		0,1	0,1
Аммоний углекислый			0,4		0,4	0,0
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных . .			70,0		70,0	51,8
Итого сырья на полуфабрикаты	1306,0	1263,9	108,6	3,0		
Сироп «Шарлотт» № 40	—					
Жженка № 66	—		8,0			
Итого сырья и полуфабриката.....	—					
Выход полуфабрикатов	1120,0	1378,0	104,0	3,0		
Варенье клубничное	—					
Ядра миндаля (жареные).....	—				1213,0	873,4
Итого сырья.....	—				72,0	70,2
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—				10513,0	7654,7
Выход готовой продукции	—	1330,0	100,0			
Влажность	31,44 ± 1,5 %				10000,0	7126,4

1

12,00 ±1,5% 23,00 ±2,0% 22,0 ±1,0*

Слой светлого и темного бисквитного полуфабриката соединены шоколадным кремом и клубничным вареньем. Поверхность заглазирована помадой, отделана рисунком из крема в виде березки и миндалям. Боковые поверхности отделаны крошкой полуфабриката «Дачный».

продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
	Сироп «Шарлотт» № 40	Помеда № 58	Крошка полуфабриката «Дачный» №26	Жженка № 66	в натуре	в сухих веществах
			12,0		1033,0	883,2
Крахмал картофельный.....	707,0	1096,0	13,0	3,0	4125,0	4118,8
			7,0		1900,0	513,0
		3,9	0,1		10,1	0,0
			1,0		188,0	178,6
Эссенция ромовая					4,4	0,0
					110,9	0,0
					129,9	0,0
Масло сливочное			5,0		767,0	644,3
					5,2	5,2
	126,0				126,0	34,0
	472,0				472,0	56,6
Патока крахмальная.....		164,0			164,0	127,9
			0,1		од	0,1
			0,4		0,4	0,0
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных . .			70,0		70,0	51,8
	1305,0	1263,9	108,6	3,0	-	-
	—	—	—	—	—	—
	—	—	8,0	—	-	—
	—	—	—	—	—	—
	1120,0	1378,0	104,0	3,0	-	—
	—	—	—	—	1213,0	873,4
	—	—	—	—	72,0	70,2
Итого сырья	—	—	—	—	10513,0	7654,7
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		1330,0	100,0	—	—	—
					10000,0	7126,4
	31,44±1,5 %	12,00 ± 1,5 %	23,00 ± 2,0 %	22,0±1,0 %		

Слой светлого и темного бисквитного полуфабриката соединены шоколадным кремом и клубничным вареньем. Поверхность заглазирована помадой, отделана рисунком из крема в виде березки и миндаля. Боковые поверхности отделаны крошкой полуфабриката «Дачный»*.

6. Торт «Клюква» (61)

Полуфабрикаты в г:	
бисквит № 1	— 4000,0
сироп для промочки	— 1100,0
подварка клюквенная	— 2000,0
сок яблочный натуральный	— 600,0
ликер Кизилловый	— 250,0
крем «Шарлотт» № 39 -	— 1660,0
крем «Шарлотт» шоколадный № 46	— 300,0
желе №61	— 200,0
крошка бисквитная жареная № 3	— 100,0
Выход	— 10000,0

.*3
О)

Масса 1 кг

V Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			
		Бисквит №1	Сироп для промочки	Крем «Шарлотт» № 39	Крем «Шарлотт» шоколадный №45
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1168,0			
Крахмал картофельный.....	80,00	288,0			
Сахар-песок..... >	99,85	1442,0	586,0		
Меланж.....	27,00	14,5	2,2		
Эссенция.....	0,00			680,0	119,0
Масло сливочное	84,00			6,7	0,4
Пудра ванильная	99,85			2,6	
Коньяк или виоо десертное	0,00				
Яйца	27,00				15,0
Молоко	12,00				0,5
Какао-порошок	95,00				
Коньяк	0,00				
Патока крахмальная	78,00				
Кислота лимонная	98,00				
Агар.....	85,00	5315,5	588,2	689,3	134,9
Краситель,	0,00			956,0	183,0
Итого сырья на полуфабрикаты.....	—	—	—	1645,3	317,9
Сироп «Шарлотт» № 40	68,56	4153,0	1142,0	1609,0	311,0
Итого сырья и полуфабриката	—	—	—	—	—
Выход полуфабрикатов	—	—	—	—	—
Подварка клюквенная.....	69,00				
Сок яблочный натуральный.....	9,50				
Ликер Кизилловый	40,00	4000,0	1100,0	1550,0	300,0
Итого сырья	—	—	—	—	—
Выход полуфабрикатов в готовой продукции 2403,0					
Выход готовой продукции	66,61	—	—	—	—
Влажность		25,00 ±3,0%	50,00 ±4,0%	25,00 ±2,0%	24,50 ±2,0%

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
	Сироп «Шарлотт» № 40	Желе № 61	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта			37,0	1205,0	1030,3
			9,0	297,0	237,6
	719,0	86,0	46,0	2879,0	2874,7
			76,0	2479,0	669,3
Эссенция		0,6	0,4	17,7	0,0
Масло сливочное				799,0	671,2
				7,1	7,1
Коньяк или вино десертное				2,6	0,0
	128,0			128,0	34,6
	479,0			479,0	57,5
Какао-порошок				15,0	14,3
				0,5	0,0
		21,0		21,0	16,4
Кислота лимонная		0,4		0,4	0,4
Агар		2,0		2,0	1,7
Краситель		0,2		0,2	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	1326,0	110,2	168,4	—	—
Сироп «Шарлотт» № 40	—	—	—	—	—
Выход полуфабрикатов	1139,0	208,0	104,0	—	—
Подварка клюквенная	—	—	—	2077,0	1-183,1
Сок яблочный натуральный	—	—	—	519,0	49,3
Ликер Кизилловый	—	—	—	260,0	104,0
Итого сырья	—	—	—	11188,5	7201,5
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	200,0	100,0	—	—
Выход готовой продукции	—	—	—	10000,0	6660,5
Влажность	81,44 ±1,5%	50,00 ±2,0%	6,00 ±2,0%		

Слой бисквитного полуфабриката пропитан сиропом с добавлением яблочного сока, соединены клюквенной подваркой. Поверхность покрыта кремом «Шарлотт*» и отделана кремом и желе в виде клюквы. Боковые поверхности отделаны кремом и бисквитной крошкой.

3. Бисквитно-фруктовые торты

7. Торт «Бисквитно-фруктовый» (58)

Полуфабрикаты в г:

бисквит № 1	—	3000,0
сироп для промочки № 56	—	1300,0
начинка фруктовая	—	3600,0
фрукты в сиропе	—	1250,0
желе №61	—	750,0
крошка бисквитная жареная № 3	—	100,0

Масса 2 кг и менее

Выход - 10000,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки № 56	Желе № 61	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	889,0			37,0	926,0	791,7
	80,00	220,0			9,0	229,0	188,2
	99,85	1097,0	703,0	327,0	46,0	2173,0	2169,7
	27,00	1829,0			77,0	1906,0	514,6
	0,00	11,0		2,4	0,4	13,8	0,0
	0,00		2,6			2,6	0,0
Коньяк или вино десертное	0,00		65,6			65,6	0,0

продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки №56	Желе № 61	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
Патока крахмальная	78,00			82,0		82,0	64,0
Кислота лимонная	98,00			1,6		1,6	1,6
.....*	85,00			8,0		8,0	6,8
Краситель	0,00			0,8		0,8	0,0
.....	—	4046,0	771,2	421,8	169,4	—	—
.....	—	3160,0	1370,0	790,0	105,0	—	—
.....	74,00	—	—	—	—	3793,0	2806,8
Фрукты в сиропе	70,00	—	—	—	—	1317,0	921,9
.....	—	—	—	—	—	10518,4	7460,3
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		3000,0	1300,0	750,0	100,0	—	—
Выход готовой продукции	69,8	—	—	—	—	10000,0	6908,0
Влажность		25,00 ± 8,0 %	50,00 ± 4,0 %	50,00 ± 2,0 %	6,00 ± 2,0 %		

Слой бисквитного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность украшена фруктами и желе. Боковые поверхности отделаны фруктовой начинкой и крошкой.

8. Торт «Фруктово-ягодный»*

Полуфабрикаты в г:

бисквит с ПАВ	— 3000,0
крем фруктовый	— 5563,0
крем фруктовый шоколадный	— 1250,0
крошка бисквитная жареная № 3	— 187,0
Выход	— 10000,0

Масса не менее 0,8 кг.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит СПАВ	Крем фруктовый	Крем бисквитная жареная № 3	Крошка фруктовый шоколадный	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1186,0			70,0	1256,0	1073,9
Сахар-песок	99,85	1186,0			87,0	1273,0	1271,1
Меланж	27,00	1405,0			144,0	1549,0	418,2
.....	52,00	80,0	171,0	33,0		284,0	147,7

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит сПAB	Крем фруктовый	Крем фруктовый шоколадный	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
	0,00	9,1			0,9	10,0	0,0
	0,00	9,1				9,1	0,0
Крахмал картофельный	80,00				17,0	17,0	13,6
Подварка фруктово-ягодная *	69,00		5691,0	1115,0		6806,0	4696,1
Пудра ванильная.....	99,85		57,0	11,2		68,2	68,1
	0,00		39,8	8,7		46,5	0,0
	95,00			172,0		172,0	163,4
	—	3875,2	5958,8	1337,9	318,9	—	—
	—	3152,0	5845,0	1313,0	196,0	—	—
	—	—	—	—	—	11490,8	7852,1
Выход полуфабрикатов в готовом продукция		3000,0	5563,0	1250,0	187,0	—	—
	72,16	—	—	—	—	10000,0	7216,2
Влажность.....		22,00 ± 3,0 %	81,65 ± 2,0 %	28,17 ± 2,0 %	6,00 ± 2,0 %		

Три слоя бисквитного полуфабриката соединены фруктовым кремом. Поверхность отделана фруктовым и фруктовым шоколадным кремами. Боковые поверхности обсыпаны крошкой. Форма круглая или квадратная.

9. Торт. «Солнечная долина» *

Полуфабрикаты в г:	
бисквит № 1	— 2500,0
сироп для промочки	— 640,0
суфле № 62	— 2900,0
желе № 61	— 400,0 фрукты из компота (яблоки, персики и др.)
крошка бисквитная жареная № 3	— 60,0
джем или варенье	— 600,0
Выход	— 10000,0

Масса не менее 1 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г						Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки	Суфле № 62	Сироп сахаро-агаровый № 64	Желе № 61	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	721,0					22,0	748,0	635,3
Крахмал картофельный.....	80,00	178,0					5,0	183,0	146,4
Сахар-песок	99,85	890,0	389,0		1064,0	170,0	27,0	2490,0	2486,3
Меланж.....	27,00	1484,0					45,0	1529,0	412,8
Масло сливочное	84,00			678,0				673,0	565,3
Белки яичные	12,00			192,0				192,0	28,0
Молоко цельное сгущенное	74,00			328,0				328,0	242,7
Эссенция.....	0,00	8,9				1,3	0,3	10,5	0,0

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г						Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки	Суфле №62	Сироп сахаро-агаровый № 64	Желе № 61	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
Кислота лимонная	68,00			11,3		0,в		12,1	11,9
Эссенция цитрусовая	0,00			7,6				7,6	0,0
Патока крахмальная	78,00				532,0	42,0		574,0	447,7
Агар	85,00				15,0	4,0		19,0	16,2
Эссенция ромовая	0,00		1,2					1,2	0,0
Коньяк или вино десертное	0,00		31,5					31,5	0,0
Краситель	0,00					0,4	—	0,4	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	3281,9	871,7	1211,9	1611,0	218,5	99,8	—	—
Сироп сахаро-агаровый № 64	80,00	—	—	1817,0	—	—	—	—	—
Итого сырья и полуфабриката	—	—	—	3028,9	—	—	—	—	—
Выход полуфабрикатов	—	2565,0	657,0	2975,0	1817,0	410,0	62,0	—	—
Фрукты из компота (яблоки, персики и др.).....	17,00	—	—	—	—	—	—	2975,0	505,8
	72,00	—	—	—	—	—	—	615,0	442,8
	—	—	—	—	—	—	—	10384,3	5936,2
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	2500,0	640,0	2900,0	—	400,0	60,0	—	—
Выход готовой продукции	55,80	—	—	—	—	—	—	10000,0	5580,4
Влажность		25,00 ± ±8,0%	50,00 ± ±4,0%	24,00 ± ±2,0%	20,00 ± ±3,0%	50,00 ± ±2,0%	6,00 ± ±2,0%		

Слой бисквитного полуфабриката пропитаны сиропом, соединены суфле, смешанным с фруктами из компота. Поверхность покрыта джемом или вареньем, украшена фруктами из компота и покрыта желе. Боковые поверхности отделаны джемом или вареньем и бисквитной крошкой. Форма прямоугольная или круглая.

4. Бисквитные торты с повидлом

10. Торт «Прага» (69)

Полуфабрикаты в г:

бисквит «Прага» № 7 крем	— 4715,0
«Пражский» помада	— 3587,0
шоколадная № 60 повидло	— 1163,0
фруктово-ягодное	— 535,0
Выход	— 10000,0

Масса 0,86 и 1,72 кг

оо
сл

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит «Прага» № 7	Крем «Пражский»	Помада шоколадная №60	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1158,0			1158,0	990,1
Масло сливочное	84,00	382,0	1990,0		2372,0	1992,5
Сахар-песок	99,85	1509,0		907,0	2416,0	2412,4
Какао-порошок	95,00	234,0	93,0	57,0	384,0	364,8
	27,00	3345,0			3845,0	908,2

продолжение

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г		
		Бисквит № 7	«Прага*»	Крем «Пражский»	Помада шоколадная № 60	в натуре	в сухих веществах
	46,00			207,0		207,0	95,2
Молоко дельное сгущенное с сахаром	74,00			1202,0		1202,0	889,5
	0,00			1,0		1,0	0,0
	78,00				186,0	186,0	106,1
Пудра ванильная.....	09,85				2,8	2,8	2,8
	0,00				8,1	8,1	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	6628,0		3493,0	1105,в	—	—
	—	4872,0		3706,0	1202,0	-	-
Повидло фруктово-ягодное.....	66,0		-	-	-	558,0	865,0
Итого сырья	—	—	—	—		11779,9	8121,6
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		4715,0		3587,0	11 Г, 3,0	—	—
Влажность	75,61	24,00 ± 3,0 %	27,50 ± 2,0 %	12,00 ± 1,0 %		10000,0	7660,5

Три слоя бисквитного полуфабриката «Прага*» (без промочки) соединены «Пражским» кремом. Верхняя и боковые поверхности покрыты повидлом и заглазированы шоколадной помадой. Поверхность отделана рисунком из крема. Форма круга

11. Торт «Сливочно-фруктовый**»

Полуфабрикаты в г:	
бисквит № 1	— 3500,0
сироп для промочки № 56	— 2050,0
крем сливочно-фруктовый № 35	— 2300,0 крем сливочно-фруктовый
шоколадный № 36	— 2000,0
крошка бисквитная жареная № 3	— 150,0
Выход	— 10000,0

Масса 1 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая Доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки № 56	Крем сливочно-фруктовый № 85	Крем сливочно-фруктовый шоколадный № 86	Крошка бисквитная жареная МЗ	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,60	1018,0				55,0	1073,0	917,4
Крахмал картофельный	80,00	251,0				14,0	265,0	212,0
Сахар-песок	99,85	1257,0	1088,0			63,0	2413,0	2409,4
Меланж	27,00	2094,0				114,0	2208,0	596,2
Эссенция	0,00	12,5				0,7	13,2	0,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит №1	Сироп для промочки № 56	Крем сливочно-фруктовый №35	Крем сливочно-фруктовый шоколадный №36	Крошка бисквитная жареная №3	в натуре	в сухих веществах
Масло сливочное	84,00			559,0	420,0		979,0	822,4
Подварка фруктово-ягодная	69,00			1785,0	1341,0		3126,0	2156,9
Какао-порошок	95,00				291,0		291,0	276,5
ПАВ (паста для сбивания)	52,00			52,0	89,0		91,0	47,3
Пудра ванильная	99,86			18,6	13,5		32,1	32,1
	0,00			10,5	8,9		14,4	0,0
Эссенция ромовая	0,00		4,0				4,0	0,0
Коньяк или вино десертное	0,00		101,7				101,7	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	4682,5	1198,7	2425,1	2108,4	261,7	—	—
Выход полуфабрикатов	—	3623,0	2122,0	2381,0	2070,0	155,0	—	—
Итого сырья	-	-	-	-	-	-	10611,4	7470,2
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	3500,0	2050,0	2800,0	2000,0	150,0	—	—
Выход готовой продукции	69,54	-	-	-	-	-	10000,0	6954,1
Влажность		25,00 ± 3,0 %	50,00 ± 4,0 %	27,97 ± 2,0 %	24,68 ± 2,0 %	6,00 ± 2,0 %		

Два слоя бисквитного полуфабриката соединены сливочно-фруктовым кремом. Поверхность отделана сливочно-фруктовым и сливочно-фруктовым шоколадным кремами. Боковые поверхности обсыпаны крошкой. Форма круглая или квадратная.

5. Бисквитные торты с белковым кремом

12. Торт «Бисквитный» с белковым кремом и фруктовой прослойкой (80)

Полуфабрикаты в г:

бисквит № 1	3000,0
сироп для промочки № 56	1400,0
крем белковый № 5 X	2420,0
начинка фруктовая	2600,0
крошка бисквитная жареная № 3	90,0
пудра рафинадная	240,0
фрукты	250,0
Выход —	10000,0

00
ю

Масса 1 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит №1	Сироп для промочки № 56	Крем белковый № 51	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	893,0			34,0	927,0	792,6
Крахмал картофельный	80,00	221,0			8,0	229,0	183,2
Сахар-песок	99,85	1102,0	760,0	1664,0	42,0	3568,0	3562,6
Йелания	27,00	1837,0			70,0	1907,0	514,9

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит №1	Сироп для промочки № 56	Крем белковый № 51	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
	0,00	11,00			0,4	11,4	0,0
Белки яичные	12,00			832,0		832,0	69,8
	99,85			62,4		62,4	62,3
Эссенция ромовая	0,00 у		2,в			2,в	0,0
Коньяк или вино десертное	0,00		71,0			71,0	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты.	—	4064,0	833,в	2558,4	164,4	—	—
Выход полуфабрикатов	—	8175,0	1482,0	2561,0	65,0	-	-
	74,00	—	—	—	—	2752,0	2036,5
Пудра рафинадная	99,85	-	-	-	-	254,0	253,6
Фрукты	70,00	—	—	—	—	264,0	184,8
Итого сырья	—	—	—	—	—	10880,7	7690,3
Выход полуфабрикатов в готовой продукция	—	8000,0	1400,0	2420,0	90,0		

10000,0 7067,2

Выход готовой продукции..... 70,€7

Влажность.....

25,0 ±3,0% 50,00 ±4,0% 30,00 ± 2,0 % 6,00 ± 2,0 %

Слой бисквитного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность украшена белковым кремом и фруктами. Боковые поверхности отделаны кремом и бисквитной крошкой.

13. Торт «Снежинка» (87)

Полуфабрикаты в г: бисквит № 1	3800,0	
сироп для промочки № 56 крем белковый № 51 подварка фруктово-ягодная крошка	1800,0	бисквитная жареная № 3 цукаты желе № 61
	1820,0	
полуфабрикат песочный № 8	1500,0	
	60,0	
Выход	500,0	
Масса 1 кг	400,0	
	120,0	

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г						Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит №1	Сироп для промочки № 56	Крем белковый № 51	Желе №61	Полуфабрикат песочный № 8	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,60	1105,0				64,0	22,0	1191,0	1018,3
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,60					5,0		5,0	4,3
Крахмал картофельный	80,00	273,0					5,0	278,0	222,4
	99,85	1363,0	955,0	1222,0	171,0	26,0	27,0	3764,0	3758,4
	27,00	2272,0				9,0	46,0	2327,0	628,8
	0,00	13,6			1,3	0,2	0,3	15,4	0,0
Белки яичные	12,00			611,0				611,0	78,3

Продолжение

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г						Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит №1	Сироп для промочки №56	Крем белковый №51	Желе №61	Полуфабрикат песочный №8	Крошка бисквитная жареная №3	в натуре	в сухих веществах
Пудра ванильная	99,85			45,9				45,9	45,8
Эссенция ромовая	0,00		8,6					3,6	0,0
Коньяк или вино десертное	0,00		89,2					89,2	0,0
Патока крахмальная	78,00				43,0			43,0	33,5
Кислота лимонная	98,00				0,8			0,8	0,8
	85,00				4,0			4,0	3,4
	0,00				0,4			0,4	0,0
Масло сливочное	84,00					88,0		38,0	31,9
Натрий двууглекислый	50,00					0,1		0,1	0,1
Аммоний углекислый	0,00					0,1		0,1	0,0
Соль	96,50					0,2		0,2	0,2
Итого сырья на полуфабрикаты	—	5026,6	1047,8	1878,9	220,5	142,6	100,3	—	—
Выход полуфабрикатов	—	3928,0	1860,0	1881,0	413,0	124,0	62,0	—	—
Подварка фруктово-ягодная	69,0	—	—	—	—	—	—	1550,0	1069,5
	83,а	—	—	—	—	—	—	517,0	429,1
Итого сырья	—	—	—	—	—	—	—	10483,7	7319,8
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	3800,0	1800,0	1820,0	400,0	120,0	60,0	—	—
Выход готовой продукции	68,44	—	—	—	—	—	—	10000,0	6843,8
Влажность		25,00 ± 3,0 %	50,00 ± 4,0 %	30,00 ± 2,0 %	50,00 ± 2,0 %	5,50 ± 1,5 %	6,00 ± 2,0 %		

Слой бисквитного полуфабриката соединены фруктовой подваркой.. Поверхность покрыта белковым кремом, украшена дукатами, желе и песочным полуфабрикатом. Боковые поверхности отделаны крошкой.

6. Бисквитные торты с суфле

14. Торт «Молодежный» (96)

£з	Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Полуфабрикаты в г:				Выход
			Бисквит №1	Суфле №62	Суфле шоколадное №63	Сироп сахаро-агаровый №64	
	Мука пшеничная высшего сорта	85,50	4000,0				
	Крахмал картофельный	80,00	1800,0				
	Сахар-песок	99,85	1400,0				
	Меланж	27,00	100,0				
	Эссенция	0,00	800,0				
	Масло сливочное	84,00	100,0	10000,0			
	Белки яичные	12,00					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			
		Бисквит №1	Суфле №62	Суфле шоколадное № 63	Сироп сахаро-агаровый №64
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00		208,0	152,0	
	98,00		7,0	5,2	
	0,00		4,7	8,5	
	78,00				576,0
	85,00				16,0
	95,00			92,0	
	99,85				
	-	5247,2	750,7	652,7	1744,0
	80,00	-	1127,0	842,0	-
	88,00	-	-	-	-
	-	-	1877,7	1494,7	-
	-	4100,0	1845,0	1435,0	1969,0
	70,00	-	-	-	-
	99,10	-	-	-	-
	-	-	-	-	-
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	-	4000,0	1800,0	1400,0	-
	76,44	-	-	-	-
Влажность		25,00 ± 3,0 %	24,00 ± 2,0 %	21,00 ± 2,0 %	20,00 ± 3,0 %

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Крупка шоколадная № 65	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Помада № 58	Полуфабрикат белковый	в натуре	в сухих веществах	
				1153,0	985,8	
Крахмал картофельный				285,0	228,0	
Сахар-песок		506,0	98,0	3179,0	3174,2	
Меланж				2372,0	640,4	
		1,8		16,0	0,0	
Масло сливочное	34,0			763,0	640,9	
Белки яичные			46,0	268,0	30,4	
				865,0	262,7	
Кислота лимонная.....				12,2	12,0	
Эссенция цитрусовая				8,2	0,0	
Патока крахмальная		76,0		652,0	508,6	
Агар				16,0	13,6	
Какао-порошок.....	159,0			251,0	238,5	
Пудра ванильная	4,3			4,3	4,3	
Итого сырья на полуфабрикаты	197,3	583,8	144,0	-	-	
Сироп сахаро-агаровый № 64	-	-	-	-	-	
Помада № 58	686,0	-	-	-	-	
	833,3	-	-	-	-	
	820,0	636,0	102,0	-	-	
	-	-	-	1846,0	1291,6	
	-	-	-	102,0	101,1	
	-	-	-	11266,7	8132,0	
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	800,0	-	100,0	-	-	
Выход готовой продукции	10,70 ± 2,0 %	12,00 ± 1,0%	3,50 ± 1,5%	10000,0	7644,0	
Влажность						

Слон бисквитного полуфабриката пропитаны ягодным сиропом, соединены шоколадным суфле. Поверхность покрыла суфле, отделана белковым полуфабрикатом и шоколадной глазурью. Боковые поверхности отделаны шоколадной крупкой.

7. Бисквитные торты с творожным кремом

Продолжение

15. Торт «С творожным кремом» (100)

Полуфабрикаты в г: бисквит № 1 сироп для	
промочки крем творожный глазурь шоколадная	3580,0
крошка бисквитная жареная № 3	— 1940,0
Выход	— 4120,0
	— 300,0
Масса 0,5 и 1,0 кг	— 60,0
	— 10000,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки	Крем творожный	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,60	1032,0			22,0	1054,0	901,2
Крахмал картофельный ^.....	80,00	255,0			5,0	260,0	208,0
Сахар-песок	99,85	1273,0	1020,0	1129,0	27,0	8449,0	8448,8
Меланж.....	27,00	2122,0			45,0	2167,0	585,1
Эссенция		12,7			0,8	18,0	0,0
Творог 9 %-ной жирности	27,00			1956,0		1956,0	528,1

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки	Крем творожный	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
	84,00			1188,0		1188,0	997,9
Пудра ванильная	99,85			27,9		27,9	27,9
Сок яблочный натуральный.....	9,50		1082,0			1082,0	08,0
	—	4694,7	2052,0	4300,9	99,3	—	—
Выход полуфабрикатов.....	—	3668,0	1988,0	4222,0	61,0	-	-
	99,10	-	-	-	-	307,0	804,2
	—	—	—	—	—	11458,9	7094,2
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		3580,0	1940,0	4120,0	80,0	—	—
Выход готовой продукции	66,69	—	—	—	—	10000,0	6668,6

Влажность..... 25,00 ± 8,0% 45,20 ± 4,0% 87,70 ± 2,0% 6,00 ± 2,0 %

Три слоя бисквитного полуфабриката соединены творожным кремом. Поверхность покрыта кремом и украшена Шоколадной Глазурью. Боковые поверхности отделаны крошкой. Форма круглая или прямоугольная.

8. Бисквитно-ореховые торты

16. Торт «Ореховый» (102)

Полуфабрикаты в г:	
бисквит № 1	— 3750,0
сироп для промочки № 56	— 1420,0
крем сливочно-ореховый № 33	— 1250,0
помада № 58	— 2060,0
фрукты в сиропе	— 1000,0
ядра орехов (жареные)	— 520,0
Выход	— 10000,0

Масса 0,4 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты. г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки № 56	Крем сливочно-ореховый № 33	Помада № 58	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1099,0				1099,0	939,6
Сахар-песок	99,85	1356,0	759,0		1707,0	3822,0	3816,3
Ядра орехов (жареные)	27,00	2260,0				2260,0	610,2
Фрукты в сиропе	80,00	271,0	-			271,0	216,8
Мука пшеничная высшего сорта	0,00	18,6			6,9	19,5	0,0
Сахар-песок	99,85			844,0		344,0	348,5
Ядра орехов (жареные)	84,00			644,0		644,0	541,0
Фрукты в сиропе	74,00			258,0		258,0	190,9
Мука пшеничная высшего сорта	97,50			62,0		62,0	60,5
Сахар-песок	99,85			5,8		5,8	5,8
Ядра орехов (жареные)	0,00		70,9	2,2		73,1	0,0
Фрукты в сиропе	78,00				256,0	256,0	199,7
Мука пшеничная высшего сорта	0,00		2,8			2,8	0,0
Сахар-песок	—	4999,6	832,7	1816,0	1968,9	-	-
Ядра орехов (жареные)	—	3907,0	1479,0	1302,0	2146,0	—	—
Фрукты в сиропе	70,00	—	—	—	-	1042,0	729,4
Мука пшеничная высшего сорта	97,50	—	—	—	—	542,0	528,5
Сахар-песок	—	—	—	—	-	10701,2	8182,2
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		3750,0	1420,0	1250,0	2060,0		
	76,17	25,00 ± 3,0 %	50,00 ± 4,0 %	14,00 ± 2,0 %	12,00 ± 1,0 %	10000,0	7617,8

166. Торги «Ореховый» (1026)

16а. Торт «Ореховый» (102а)

Полуфабрикаты в г: бисквит № 1	—	3750,0
сироп для промочки № 56	—	1420,0 крем
«Шарлотт» сливочноореховый № 47	—	1250,0
помада № 58	—	2060,0
фрукты в сиропе	—	1000,0 ядра
орехов (жареные)	—	520,0

Выход — 10000,0

100 Масса 0,4 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки № 56	Крем «Шарлотт*» сливочно ореховый №47	Сироп «Шарлотт*» №40	Помада №58	в ягуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	86,60	1091,0					1091,0	932,8
Крахмал картофельный.....	80,00	269,0					269,0	215,2
Сахар-песок.....	99,85	1346,0	764,0		486,0	1695,0	4281,0	4274,6
Меланж	27,00	2244,0					2244,0	605,9
Эссенция.....	0,00					6,9	19,3	0,0
Масло сливочное.....	84,00			478,0			478,0	401,5
Ядра орехов (сырые).....	94,00			66,0			66,0	62,0
Пудра ванильная	99,85			*			4,7	4,7
Коньяк или вино десертное	0,00		70,4	1,9			72,8	0,0
Яйца	27,00				87,0		87,0	28,5
Молоко	12,00				324,0		324,0	38,9
Патока крахмальная	78,00					254,0	254,0	198,1
Эссенция ромовая.....	0,0 0		2,8				2,8	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	-	4963,4	827,2	550,6	897,0	1954,9	-	-
Сироп «Шарлотт».....	68,56	-	-	770,0	-	-	-	-
Итого сырья и полуфабриката	—	—	—	1320,6	—	—	—	—
Выход полуфабрикатов	—	3879,0	1469,0	1298,0	770,0	2131,0	—	—
Фрукты в сиропе	70,00	—	—	—	-	-	1034,0	728,8
Ядра орехов (жареные).....	97,50	—	—	—	—	—	588,0	524,6
Итого сырья ..	-	—	—	—	—	—	10765,1	8005,6
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		3750,0	1420,0	1250,0		2060,0		
Выход готовой продукции	74,85	—	—	—	—	—	10000,0	7484,8

Влажность

25,0 ±3,0% 50,00 ±4,0% 24,60 ± 2,0 % 31,44 ±1,5% 12,00 ±1,0%

166. Торт «Ореховый» (1026)

Полуфабрикаты в г:	
бисквит № 1	— 3750,0
сироп для промочки № 56	— 1420,0
крем «Гляссе» ореховый № 50	— 1250,0
помада № 58	— 2060,0
фрукты в сиропе	— 1000,0
ядра орехов (жареные)	— 520,0
Выход —	10000,0

102

Масса 0,4 кг

Наименование сырья полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки № 56	Крем «Гляссе» ореховый №50	Помада № 58	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	1008,0				1098,0	938,8
Крахмал картофельный.....».....	80,00	271,0				271,0	216,8
Сахар-песок.....	99,85	1356,0	759,0	496,0	1707,0	4318,0	4311,0
Меланж.....	27,00	2260,0				2260,0	5,0
Эссенция.....	0,00	13,6			6,9	19,5	610,2
							0,0
Масло сливочное.....	84,00			496,0		496,0	416,6
Яйца.....	27,00			298,0		298,0	80,6
Пудра ванильная.....	99,85		70,9	5,0		5,0	5,0
Коньяк или вино десертное.....	0,00			2,5		73,4	0,0
Ядра орехов (жареные).....	97,50			66,0		66,0	64,4
Патока крахмальная.....	78,00				256,0	256,0	199,7
Эссенция ромовая.....	0,00		2,8			2,8	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты.....		4998,6	832,2	1368,5	1968,9		
Выход полуфабрикатов.....		3907,0	1479,0	1302,0	2146,0		
Ядра орехов (жареные).....	97,50					542,0	528,5
Фрукты в сиропе.....	70,00					1042,0	729,4
Итого сырья.....						10747,7	8101,4
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		8760,0	1420,0	1250,0	2060,0		
Выход готовой продукции	75,42					10000,0	7542,3
Влажность				25,0 ±3,0%	50,00 ±4,0%	20,00 ±2,0%	12,00 ±1,0%

Слой бисквитного полуфабриката соединены кремом с добавлением растертых орехов. Поверхность покрыта помадой, украшена фруктами и кремом.

9. Бисквитные детские торты

17. Торт. «Ягодка» (112)

Полуфабрикаты в г:

бисквит № 1	— 3000,0
сироп для промочки	— 2000,0
начинка фруктовая	— 1730,0
крем сливочный	— 1500,0
крошка бисквитная жареная № 3	— 70,0
желе с клубничным или вишневым сиропом	— 500,0
фрукты	— 1200,0
Выход	— 10000,0

Масса 0,25 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит №1	Сироп для промочки	Крем сливочный	Желе с клубничным или вишневым сиропом	Крошка бисквитная жареная №3	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	880,0				26,0	906,0	774,6
Крахмал картофельный	80,00	217,0				7,0	224,0	179,2
Сахар-песок	99,85	1087,0	697,0		77,0	32,0	1893,0	1890,2
Меланж	27,00	1811,0				54,0	1865,0	503,6
Эссенция	0,00	10,9				0,3	11,2	0,0
Пудра рафинадная	99,86			436,0			436,0	435,3
Масло сливочное	84,00			818,0			818,0	687,1
Молоко цельное сгущенное				827,0			327,0	242,0
с сахаром	74,00			8,0			8,0	8,0
Пудра ванильная	99,85						790,0	553,0
Сироп клубничным или вишневым	70,00		533,0		267,0		8,0	6,8
Агар	86,00				8,0			
Итого сырья на полуфабрикаты	—	4005,9	1230,0	1589,0	842,0	119,3		
Выход полуфабрикатов	—	3131,0	2087,0	1566,0	622,0	73,0		
Начинка фруктовая	74,00						1806,0	1336,4
Фрукты	70,00						1262,0	876,4
Итого сырья	—						10344,2	7492,6
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—							
		3000,0	2000,0	1500,0	600,0	70,0		
Выход готовой продукции	69,76						10000,0	6976,0
Влажность		26,0	±3,0%	50,00 ±4,0%	14,00 ±2,0%	50,00 ± 2,0 %	6,00 ±2,0%	

17а. Торт «Ягодка» (112а)

Полуфабрикаты в г:

бисквит № 1	— 3000,0
сироп для промочки	— 2000,0
начинка фруктовая	— 1730,0
крем «Шарлотт»*	1500,0
крошка бисквитная жареная № 3	— 70,0
желе с клубничным или вишневым сиропом	— 600,0
фрукты	— 1200,0
Выход	^ 10000,0

Масса 0,25 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г						Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки	Крем «Шарлотт»	Сироп «Шарлотт» №40	Желе с клубничным или вишневым сиропом	Крошка бисквитная жареная >63	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,60	877,0					26,0	-908,0	772,1
Крахмал картофельный	80,00	217,0					6,0	223,0	178,4
	99,85	1088,0	694,0		585,0	77,0	32,0	2471,0	2467,3
Меланж	27,00	1805,0					58,0	1858,0	501,7
	0,00	10,8					0,3	11,1	0,0
	84,00			658,0				658,0	552,7
	99,86			6,4 *				6,4	6,4
Яйца	27,00				104,0			104,0	28,1
Молоко	12,00				390,0			390,0	46,8
Сироп клубничный или вишневый	70,00		531,0			256,0		787,0	550,9
Агар	85,00					8,0		8,0	6,8
Итого сырья на полуфабрикаты		8992,8	1225,0	664,4	1079,0	341,0	117,3	-	-
Сироп «Шарлотт» № 40	68,66	-	-	927,0	-	-	-	-	-
Итого сырья и полуфабриката	-	-	-	1591,4	-	-	-	-	-
Выход полуфабрикатов	-	3119,0	2079,0	1560,0	927,0	520,0	73,0	-	-
	74,00	-	-	-	-	-	-	1799,0	1331,3
	70,00	-	-	-	-	-	-	1248,0	873,6
	-	-	-	-	-	-	-	10466,5	7316,1
Выход полуфабрикатов	-	3000,0	2000,0	1500,0	500,0	70,0			
Выход готовой продукции	68,11	-	-	-	-	-	-	10000,0	6811,0
		25,00 ±	50,00 ±	25,00 ±	31,44 ±	50,00 ±	6,00 ±		
		±8,0%	± 4,0 %	±2,0%	± 1,5 %	±2,0%	± 2,0 %		

лх 00

Слой бисквитного полуфабриката пропитаны клубничным или вишневым сиропом, соединены кремом и фруктовой начинкой. Поверхность покрыта кремом и желе, отделана фруктами или цукатами. Боковые поверхности отделаны кремом и бисквитной крошкой.

II. ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ

Подготовка песочного полуфабриката к отделке. Пласты песочного полуфабриката, нарезанные по размеру торта, прослаивают кремом или фруктовой начинкой либо вареньем или повидлом и соединяют. Поверхности верхних пластов покрывают кремом или фруктовой начинкой либо вареньем или глазируют. При глазировании на поверхность подготовленных пластов наливают подогретую до 60—56 °С помаду и разравнивают. Форма тортов квадратная, круглая.

Отделка. Поверхность песочных тортов отделяют кремом, вареньем, орехами, воздушным или заварным полуфабрикатом или наносят рисунок из крема, помады и других отделочных полуфабрикатов. Боковые поверхности покрывают кремом или фруктовой начинкой и обсыпают бисквитной крошкой.

1. Песочные глазированные торты

18. Торт *Ленинградский» (118)

§ Полуфабрикаты в г:

полуфабрикат песочный № 8	— 4500,0
крем сливочный с какао-порошком № 37	— 2870,0
помада шоколадная № 60	2060,0
начинка фруктовая	— 270,0
крошка бисквитная жареная № 3	— 70,0
шоколад «Узорчатый»	— 150,0
ядра орехов (жареные)	80,0
	10000,0
	Выход

Масса 0,8 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат песочный №8	Крем сливочный с какао-порошком №37	Помада шоколадная №60	Крошка бисквитная жареная №3	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2393,0			26,0	2419,0	2068,2
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . . .	85,50	191,0				191,0	163,8
Сахар-песок	99,85	957,0		1604,0	32,0	2593,0	2589,1
Масло сливочное	84,00	1486,0	1471,0			2907,0	2441,9
Меланж	27,00	335,0			58,0	388,0	104,8
Натрий двууглекислый	50,00	2,4				2,4	1,2
Аммоний углекислый	0,00	2,4				2,4	0,0
Эссенция	0,00	0,6		5,6	0,3	15,5	0,0
	96,50	9,6				9,6	9,3
Пудра рафинадная	99,85		784,0			784,0	782,8
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00		588,0			588,0	435,1
Какао-порошок	95,00		142,0	101,0		243,0	230,9
Пудра ванильная	99,85		6,9	5,1		12,0	12,0
Коньяк или вино десертное	0,00		5,0			5,0	0,0
Патока крахмальная	78,00			241,0		241,0	188,0
Крахмал картофельный	80,00				6,0	6,0	4,8
Итого сырья на полуфабрикаты	—	5386,0	2996,9	1956,7	117,3	—	—
	—	4643,0	2961,0	2125,0	72,0	—	—
Начинка фруктовая	74,00	—	—	—	—	279,0	206,5
Ядра орехов (жареные)	97,50	—	—	—	—	82,0	80,0
Шоколад «Узорчатый»	99,40	—	—	—	—	155,0	154,1
Итого сырья	—	—	—	—	—	10922,9	9472,0
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	4500,0	2870,0	2060,0	70,0	—	—
Выход готовой продукции	90,26	—	—	—	—	10000,0	9026,2
Влажность		5,50 ± ± 1,5 %	14,00 ± ± 2,0 %	12,00 ± ± 1,0 %	6,00 ± ± 2,0 %		

18а. Торт «Ленинградский» {118а}

Масса 0,8 кг

полуфабрикатный № 8 — 4500,0

Наименование сырья ■ полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полу фабрикат песочный №8	Крем «Шарлотт*» шоколадный №45	Сироп «Шарлотт*» №40	Помада шоколадна я №60	Крошка бисквитная жареная №3	в натуре	■ сухих веществ ах
Мука пшеничная высшего сорта	35,50	2880,0				26,0	2406,0	2057,1
Мука пшеничная высшего сорта (ва подпыл)	85,50	191,0					191,0	163,3
Сахар-песок	99,85	952,0		1093,0	1595,0	32,0	3672,0	3666,5
Масло сливочное	84,00	1428,0	1126,0				2554,0	2145,4
Меланж	27,00	333,0		1-		53,0	386,0	104,2
Натрий двууглекислый	50,00	2,4					2,4	1,2
Аммоний углекислый	0,00	2,4					2,4	0,0
Эссенция	0,00	9,6			5,5	0,3	15,4	0,0
Соль	96,50	9,6					9,6	9,2
Какао-норопаяж	95,00		142,0		100,0		242,0	229,9
Пудра ванильная	99,35		4,2		5,0		9,2	9,2
Коньяк	0,00		4,5				4,5	0,0
Яйца	27,00			194,0			194,0	52,4
Молоко	12,00			729,0			729,0	87,5
Патока крахмальная	78,00				239,0		239,0	186,4
Крахмал картофельный	80,00	-	-	-	-	6,0	6,0	4,8
Итого сырья на полуфабрикаты	-	5307,9	1276,7	2016,0	1944,5	117,3	-	-
Сироп «Шарлотт*» №40	63,66	-	1731,0	-	-	-	-	-
Итого сырья н полуфабриката	—	—	3007,7	—	—	—	—	—
Выход полуфабрикатов	-	4618,0	2946,0	1731,0	2114,0	72,0	-	-
Начинка фруктовая	74,00	—	—	—	—	—	277,0	205,0
Ядра орехов (жареные)	97,50	-	-	—	—	—	82,0	80,0
Шоколад «Узорчатый*»	99,40	-	-	-	-	-	154,0	153,1
Итого сырья	—	—	—	—	—	—	11175,4	9155,2
Выход полуфабрикатов ■ готовой продукции	—	4500,0	2370,0	—	2060,0	70,0	—	—
Выход готовой продукции	87,25	-	-	-	-	-	10000,0	3724,9
Влажность		5,50 ± 1,6%	24,50 ± 2,0 %	81,44 ± 1,5 %	12,00 ± 1,0 %	6,00 ± 2,0 %		

186. Торт «Ленинградский» (1186)

Полуфабрикаты в г:	
полуфабрикат песочный № 8	— 4500,0
крем «Гляссе»* шоколадный № 49	— 2870,0
помада шоколадная № 60	— 2060,0
начинка фруктовая	— 270,0
крошка бисквитная жареная № 3	— 70,0
шоколад «Узорчатый»	— 150,0
ядра орехов (жареные)	— 80,0
Выход	— 10000,0

112118

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат песочный №8	Крем «Гляссе» шоколадный №49	Помада шоколадная № 60	Крошка бисквитная жареная №3	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	2393,0			26,0	2419,0	2068,0
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . .	85,50	191,0				191,0	163,8
Сахар-песок	99,85	957,0	1108,0	1604,0	82,0	8701,0	3695,4
	84,00	1436,0	1164,0			2600,0	2184,0
Меланж	27,00	385,0			53,0	388,0	104,8

Натрий двууглекислый	50,00	2,4				2,4	1,2
Аммоний углекислый	0,00	2,4				2,4	0,0
Соль	96,50	9,6				9,6	9,3
Эссенция.....	0,00	9,6				15,5	0,0
Яйца.....	27,00			5,в	0,3	665,0	179,6
Какао-порошок	95,00		665,0	100,0		248,0	235,6
Пудра ванильная	99,85		148,0	5,1		16,2	16,2
Коньяк или вино десертное	0,00		11,1			5,6	0,0
Патока крахмальная	78,00		5,6	241,0		241,0	188,0
Крахмал картофельный.....	80,00					6,0	4,8
Итого сырья на полуфабрикаты.	—			1955,7		117,3	
Выход полуфабрикатов	—	5336,0	3101,7	2125,0		72,0	
		4643,0	2961,0				
Начинка фруктовая	74,00						
Ядра орехов (жареные).....	97,50					279,0	206,5
Шоколад «Узорчатый».....	99,40					82,0	80,0
Итого сырья	—					155,0	154,1
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—					11026,7	9291,0
Выход готовой продукции	88,54	4500,0	2870,0	2060,0	70,0		
Влажность						— 10000,0	8854,0

5,50 ±1,5% 20,00 ±2,0% 12,00 ±1,0% 6,1ЯГ± 2,0 %

Слон песочного полуфабриката соединены кремом. Поверхность заглазурована шоколадной помадой, украшена орехами и шоколадом «Узорчатый». Боковые поверхности отделаны бисквитной крошкой.

19. Торт «Листонад» (120)

Полуфабрикаты в г:

■ полуфабрикат песочный с орехами и какао-порошком № 9	—	5700,0
крем сливочный № 30	—	400,0
крем сливочный с какао-порошком № 37	—	1500,0
варенье	—	1400,0
помада шоколадная № 60	—	900,0
крошка полуфабриката песочного с орехами и какао-порошком № 10	—	100,0
Выход:	—	10000,0

Масса 2 и 3 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат песочный с орехами и какао-порошком №9	Крем сливочный №30	Крем сливочный с какао-порошком № 37	Помада шоколадная №60	Крошка полуфабриката песочного с орехами и какао-порошком №10	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	36,60	2638,00				47,0	2635,0	2295,7
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	211,0				4,0	215,0	183,8
Сахар-песок.....	99,85	1055,0			703,0	19,0	1777,0	1774,3
Меланж	27,00	369,0				7,0	376,0	101,6
Масло сливочное	84,00	1688,0	216,0	772,0		28,0	2599,0	2183,2
Ядра кешью (жареные)	97,50	628,0				9,0	537,0	523,6
Какао-порошок	96,00	316,0		76,0	44,0	6,0	441,0	419,0
Соль	06,50	10,5				0,2	10,7	10,3
.....	60,00	2,7				0,046	2,7	1,4
Аммоний углекислый.....	0,00	2,7				0,046	2,7	0,0
.....	0,00	10,5			2,5	0,2	13,2	0,0
Пудра рафинадная.....	99,35		115,0	412,0			627,0	526,2
Молоко цельное сгущенное с сахаром.....	74,00		86,0	309,0			395,0	292,3
Пудра ванильная.....	99,85		2,2	3,6	2,2		8,0	8,0
Коньяк или вино десертное.....	0,00		0,7	2,6			3,3	0,0
Патока крахмальная	73,00				106,0		106,0	82,7
Итого сырья на полуфабрикаты	—	6726,4	419,9	1574,2	357,7	120,4	—	—
Выход полуфабрикатов	—	5903,0	414,0	1653,0	932,0	104,0	-	-
Варенье	72,00	—	-	—	-	—	1450,0	1044,0
.....	—	—	—	-	-	—	11148,6	9446,0
Выход полуфабрикатов		5700,0	400,0	1500,0	900,0	100,0	—	— ■
Выход готовой продукция	89,73	—	—	—	—	—	10000,0	8973,0
Влажность		4,50 ± 1,6%	14,00 ± 2,0%	14,00 ± 2,0%	12,00 ± 1,0%	4,60 ± 1,6%		

114 115

19а. Торт «Листонад» (120а)

Полуфабрикаты в г:	
полуфабрикат песочный с орехами и какао-порошком №9	— 5700,0
крем «Шарлотт» № 39	— 400,0
крем «Шарлотт» шоколадный № 45	— 1500,0
варенье	— 1400,0
помада шоколадная № 60	—900,0 крошка полуфабриката песочного с орехами и какао-порошком № 10
Выход	— 10000,0

Масса 2 и 3 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г						Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат песочный с орехами и какао-порошком №9	Крем «Шарлотт» №39	Крем «Шарлотт» шоколадный №45	Сироп «Шарлотт» №40	Помада шоколадная № 60	Крошка полуфабриката песочного с орехами и какао-порошком №10	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2629,0					47,0	2676,0	2288,0
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл).....	85,50	210,0					4,0	214,0	183,0
	99,85	1052,0			729,0	701,0	18,0	2500,0	2496,3
	27,00	368,0					7,0	376,0	101,3
Масло сливочное.....	84,00	1678,0	174,0	592,0			28,0	2372,0	1992,6
Ядра кешью (жареные).....	97,60	526,0					9,0	535,0	521,6
Какао-порошок.....	96,00	316,0		74,0		44,0	6,0	439,0	417,1
Соль.....	96,50	10,4					0,2	10,6	10,2
Натрий двууглекислый.....	60,00	2,7					0,046	2,7	1,4
Аммоний углекислый.....	0,00	2,7					0,046	2,7	0,0
Эссенция.....	0,00	10,5				2,4	0,2	13,1	0,0
Пудра ванильная.....	99,35		1,6	2,2		2,2		6,0	6,0
Коньяк или вино десертное.....	0,00		0,7					0,7	0,0
Яйца.....	27,00				180,0			130,0	35,1
Молоко.....	12,00				436,0			486,0	58,3
Коньяк.....	0,00			2,4				2,4	0,0
Патока крахмальная.....	73,00	—	—	—	—	106,0		105,0	81,9
Итого сырья на полуфабрикаты	—	6704,8	176,8	670,6	1345,0	854,6	119,4	—	—
Сироп «Шарлотт» № 40.....	68,56	—	246,0	910,0	—	—	—	—	—
Итого сырья на полуфабриката	-	—	421,3	1580,6	—	—	—	—	—
Выход полуфабрикатов.....	-	5882,0	418,0	1548,0	1155,0	929,0	108,0	—	—
Варенье.....	72,00	—	—	—	—	—	—	1445,0	1040,4
Итого сырья.....	—	—	—	—	—	—	—	11815,2	9288,1
Выход полуфабрикатов в готовой продукция.....	—	5700,0	400,0	1500,0	—	900,0	100,0	—	—
Выход готовой продукции.....	87,72	—	—	—	—	—	—	10000,0	8771,5
Влажность.....		4,60 ± 1,6 %	26,00 ± 2,0 %	24,50 ± 2,0 %	31,44 ± 1,5 %	12,00 ± 1,0 %	4,50 ± 1,5 %		

Л. 16 П

Четыре слоя песочного полуфабриката соединены двумя слоями шоколадного крема и одним слоем варенья. Поверхность заглазурована шоколадной помадой и отделана белым и шоколадным кремами. Боковые поверхности отделаны крошкой.

20. Торт «Ландыш» (122)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат песочный № 8	Помада М 68	Глазурь сырцовая	Крошка бисквитная жареная III	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . . .	85,50	2591,0			26,0	2617,0	2237,5
	85,50	207,0				207,0	177,0
	99,85	1086,0	1541,0			2609,0	2605,1
	84,00	1554,0				1554,0	1306,4
	27,00	363,0				417,0	112,6
						.. ^ Б	
	50,00	2,6				2,6	1,3
Аммоний углекислый	0,00	2,6				2,6	0,0
	0,00	10,4	5,8			16,0	0,0
	96,50	10,4				10,4	10,0
Патока крахмальная	78,00		231,0			231,0	180,2
	99,№			236,0		286,0	235,6
Белки яичные	12,00			46,0		46,0	5,5
Кислота лимонная.....	98,00			0,03		0,0	0,0
	80,00					6,0	4,3
	—	5777,0	1777,8	282,0	118,8	-	-
Выход полуфабрикатов.....	-	5026,0	1937,0	272,0	78,0	—	—
м Начинка фруктовая	74,00	—	-	—	—	3142,0	2326,1
® Какао-порошок.....	96,00	—	-	-	-	21,0	20,0
Итого сырья	—	—	—	-	—	11117,6	9220,1
Выход полуфабрикатов в готовой продукции!		4800,0	1860,0	260,0	70,0	—	—
Выход готовой продукции	86,95	—	—	—	—	10000,0	8696,0
В***0*)*		5,50 ±1,6%	12,00 ±1,0%	13,00 ±2,0%	6,00*2,0%		

Слон песочного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность заглазирована помадой в виде мраморного рисунка из помады с добавлением какао-порошка и отделана глазурью сырцовой. Боковые поверхности обсыпаны бисквитной крошкой.

2. Песочно-фруктовые торты

21. Торт. «Добрынинский» (139)

Полуфабрикаты в г:	
полуфабрикат песочный № 8 крем	4500.0
белковый № 51 варенье	3300.0
клюквенное пудра рафинадная	1950.0
крошка бисквитная жареная № 3	200,0
Выход	50,0
	10000,0
	0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат песочный №8	Крем белковый №61	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
	85,50	2397,0		18,0	2415,0	2064,8
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . .	85,50	192,0	2216,0	23,0	192,0	164,2
	99,85	959,0			3198,0	3193,2
	84,00	1438,0			1438,0	1207,9

Меланж.....	27,00	335,0		88,0	373,0	100,7
Натрий двууглекислый	50,0	2,4			2,4	1,2
Аммоний углекислый	0,00	2,4			2,4	0,0
Эссенция.....	0,00	9,6		0,2	9,8	0,0
Соль.....	96,50	9,6			9,6	9,3
Белки яичные	12,0		1108,0		1108,	133,0
Пудра ванильная	99,85		83,1		0	83,0
Крахмал картофельный	80,00			5,0	83,1	4,0
Итого сырья на полуфабрикаты.....		5345,0	3407,1	84,2	5,0	
Выход полуфабрикатов.....		4651,0	3410,0	52,0		
Варенье клюквенное.....						
Пудра рафинадная	72,00				2015,0	1450,8
	99,85				207,0	206,7
Итого сырья					11058,3	8618,8
Выход полуфабрикатов а готовой продукции						
Выход готовой продукции	82,13	4500,0	3300,0	50,0	10000,0	8213,2
Влажность.....		5,50 ±1,5%	30,00 ±2,0%	6,00 ±2,0%		

Слой песочного полуфабриката, соединены белковым кремом с клюквенным вареньем. Поверхность украшена белковым кремом и клюквенным вареньем. Боковые поверхности обсыпаны бисквитной крошкой. Форма квадратная или круглая.

Полуфабрикаты в г:		
полуфабрикат песочный	—	4242,0
крем белковый № 51	—	3027,0
варенье или джем пудра рафинадная	—	2561,0
	—	170,0
	Выход	— 10000,0

Масса 1,5 кг и более

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат песочный	Крем белковый № 51	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2636,0		2636,0	2253,8
Сахар-песок.....	99,85	694,0	2063,0	2757,0	2752,9
Меланж	27,00	324,0		324,0	87,5
Масло сливочное	84,00	1480,0		1480,0	1243,2
Соль	96,50	9,2		9,2	8,9
Натрий двууглекислый.....	50,00	2,3		2,3	1,2
Аммоний углекислый.....	0,00	2,3		2,3	0,0
Эссенция.....	0,00	9,2		9,2	0,0
Белки яичные.....	12,00		1032,0	1032,0	123,8
Пудра ванильная.....	99,85		77,4	77,4	77,3
Итого сырья на полуфабрикаты	—	5157,0	3172,4	—	—
Выход полуфабрикатов	—	4450,0	8176,0	—	—
Варенье ила джем.....	72,00	—	—	2686,0	1933,9
Пудра рафинадная	99,85	—	—	179,0	178,7
Итого сырья	—	—	—	11194,4	8661,2
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	4242,0	8027,0	—	—
Выход готовой продукции .	—	—	—	—	—
Влажность	81,41				8141,2
	10000,0				
	6,60 ± 1,6 % 30,00 ± 2,0 %				

Слой песочного полуфабриката соединены вареньем или джемом. Поверхность отделана белковым кремом и обсыпана рафинад-ТИВРОфт -

23. Торт «Дачный» (152)

Полуфабрикаты в г:		
полуфабрикат песочный № 8	—	5000,0
начинка фруктовая	—	3620,0
полуфабрикат заварной № 15	—	780,0
полуфабрикат воздушный № 16	—	400,0
пудра рафинадная	—	100,0
крошка бисквитная жареная № 3	—	100,0
	Выход	— 10000,0

Масса 1 кг я менее

Продолжение

12

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат песочный №8	Полуфабрикат заварной №15	Полуфабрикат воздушный №16	Крошка бисквитная жареная №3	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2695,0	372,0		37,0	3104,0	2653,9
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . .	85,50	216,0				216,0	184,7
Сахар-песок	99,85	1078,0		402,0	46,0	1526,0	1523,7
Масло сливочное.....	84,00	1617,0	186,0			1803,0	1514,5
Меланж	27,00	377,0	641,0		77,0	1095,0	295,7
	50,00	2,7				2,7	1,4

22. Торм «Иезум»* (150)

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат песочный № 8	Полуфабрикат заварной №15	Полуфабрикат воздушный № 16	Крошка бисквитная жареная №3	в натуре	в сухих веществах
	0,00	2,7				2,7	0,0
	0,00	10,8			0,5	11,3	0,0
	96,50	10,8	4,6			15,4	14,9
	12,00			151,0		151,0	18,1
	99,85			3,0		3,0	3,0
Крахмал картофельный.....	80,00				9,0	9,0	7,2
Выход полуфабрикатов	—	6010,0	1203,6	556,0	169,5	—	—
Начинка фруктовая	74,00	—	—	—	—	3786,0	2801,6
	99,85	—	—	—	—	105,0	104,8
	—	—	—	—	—	11830,1	9123,5
Выход полуфабрикатов в готовой продукция	—	5000,0	780,0	400,0	100,0	—	—
	85,77	—	—	—	—	10000,0	8576,5
		5,50 ±1,5%	24,00 ± 4-	3,50 ± 1,5%	6,00 ±2,0%		
	- 3,0 %						

Слой песочного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность покрыта слоем фруктовой начинки и отделана сеткой из заварного полуфабриката, шариками воздушного полуфабриката и рафинадной пудрой. Боковые поверхности обсыпаны бисквитной крошкой.

3. Песочные торты с повидлом

24. Торт «Владимирский» (153)

Полуфабрикаты в г:

полуфабрикат сметанный № 11	—	6000,0
крем «Шарлотт* № 39	—	2300,0
повидло фруктово-ягодное	—	1100,0
крем «Шарлотт* шоколадный № 45	—	350,0
крошка полуфабриката «Дачный* № 26	—	150,0
полуфабрикат воздушный № 16	—	100,0
Выход	—	10000,0

Масса 1 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			
		полуфабрикат сметанный № 11	Крем «Шарлотт» № 39	Крем «Шарлотт* шоколадный №45	Сироп «Шарлотт» № 40
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2940,0			
	99,85	1544,0			1003,0
	37,00	2471,0			
	27,00	1544,0			179,0
Натрий двууглекислый	50,00	7,7			

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			
		Полуфабрикат сметанный № 11	Крем «Шарлотт» № 39	Крем «Шарлотт» шоколадный № 45	Сироп «Шарлотт» N& 40
	0,00	0,3			
	84,00		981,0	186,0	
	99,86		9,6	0,6	
	0,00		8,8		
	12,00				668,0
	95,00			17,0	
	0,00			0,5	
	27,00				
	0,00				
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных *	74,00				
	12,00				
	—	8607,0	994,3	153,0	1850,0
	68,56	—	1381,0	208,0	—
	78,00	—	—	—	—
	—	—	2375,3	861,0	—
	—	6062,0	2324,0	354,0	1589,0
	66,0	—	—	—	—
	—	—	—	—	—
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	6000,0	2300,0	350,0	—
Выход готовой продукции		16.50 ± 2,0 %	25.00 ± 2,0 %	24.50 ± 2,0 %	31,44 ± 1,5 %

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
	Крошка полуфабриката «Дачный» №26	Жженка №66	Полуфабрикат «Воздушный» №16	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	18,0			2958,0	2529,1
Сахар-песок	19,0	4,0	97,0	2667,0	2663,0
Яйца				2471,0	914,3
				1723,0	465,2
	0,1			7,8	3,9
Аммоний углеродный	0,6			0,9	0,0
Масло сливочное	8,0			1124,0	944,2
Пудра ванильная			0,7	10,7	10,7
Коньяк или вино десертное				3,8	0,0
				668,0	80,2
Коньяк	1,0			18,0	17,1
				0,5	0,0
	10,0			10,0	2,7
Эссенция	0,1			од	0,0
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных . .	102,0			102,0	75,5
Белки яичные			36,0	36,0	4,3
Итого сырья на полуфабрикаты	158,8	4,0	138,7	—	—
Сироп «Шарлотт» № 40	—	—	—	—	—
Жженка №66	4,0	—	—	—	—
Итого сырья и полуфабриката	162,8	—	—	—	—
	152,0	4,0	101,0	—	—
Повидло фруктово-ягодное	—	—	—	1111,0	733,3
Итого сырья	—	—	—	12911,8	8443,5
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	150,0	—	100,0	—	—
Выход готовой продукции	—	—	—	10000,0	7937,3
Влажность	23,00 ± 2,0 %	22,00 ± 1,0 %	3,50 ± 1,5 %		

Три слоя сметанного полуфабриката соединены кремом «Шарлотт*» и повидлом. Поверхность покрыта этим же кремом и украшена кремом «Шарлотт*» шоколадным, воздушным полуфабрикатом в виде фигурок куполообразной формы и надписью «Владимирский». Боковые поверхности отделаны кремом и крошкой полуфабриката «Дачный». Форма квадратная.

25. Торт «Подмосковный» (155)

Полуфабрикаты в г:		
полуфабрикат песочный № 8	—	4000,0
повидло фруктово-ягодное	—	4200,0
помада шоколадная № 60	—	1400,0
ядра орехов (жареные)	—	300,0
крошка бисквитная жареная № 3	—	100,0
Выход	—	10000,0

Масса 1 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат песочный №8	Помада шоколадная № 60	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2102,0		36,0	2138,0	1828,0
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . .	85,50	168,0			168,0	143,6
	99,85	840,0	1077,0	45,0	1962,0	1959,1
	84,00	1261,0	“		1261,0	1059,2
<hr/>						
Меланж	27,00	294,0		75,0	369,0	99,6
	50,00	2,1			2,1	1,1
Аммоний углекислый	0,00	2,1			2,1	0,0
Эссенция	0,00	8,4	3,8	0,4	12,6	0,0
Соль	96>50	8,4			8,4	8,1
Патока крахмальная	78,00		162,0		162,0	126,4
Какао-порошок	95,00		67,0		67,0	63,7
Пудра ванильная	99,85		3,4		3,4	8,4
Крахмал картофельный	80,00			9,0	9,0	7,2
Итого сырья на полуфабрикаты	—	4686,0	1313,2	165,4	—	—
Выход полуфабрикатов	—	4077,0	1427,0	102,0	—	—
Повидло фруктово-ягодное	66,00	—	—	—	4281,0	2825,5
	97,50	—	-	-	306,0	298,4
	—	—	—	—	10751,6	8423,3
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	4000,0	1400,0	100,0	—	—
Выход готовой продукция	81,71	—	—	—	10000,0	8170,5
<hr/>						
Влажность		5,50 ±1,5%	12,00 ±1,0%	6,00 ±2,0%		

Этап. 3599

Четыре слоя песочного полуфабриката соединены повидлом. Поверхность заглазирована шоколадной помадой и отделана орехами. Боковые поверхности отделаны бисквитной крошкой.

4. Песочно-творожные торты

26. Торт «Творожный» (157)

Полуфабрикаты в г:	
полуфабрикат творожный № 12	— 6750,0
варенье	— 2950,0
крошка жареная полуфабриката творожного	— 200,0
пудра рафинадная	— 100,0
Выход	— 10000,0

Масса 1 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 10 кг готовой ПРОДУКЦИИ, г	
		Полуфабрикат творожный № 12	Крошка жареная полуфабриката творожного	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1799,0	67,0	1866,0	1595,4
.....	99,85	2107,0	79,0	2186,0	2182,7
Масло сливочное.....	84,00	1001,0	38,0	1039,0	872,8
.....	27,00	1028,0	38,0	1066,0	287,8
.....	35,00	1622,0	60,0	1682,0	588,7
.....	99,85	82,0	3,0	85,0	84,9
.....	50,00	3,2	0,1	8,8	1,7
.....	—	7642,2	285,1	—	—
.....	—	6867,0	208,0	—	—
.....	72,00	—	—	3001,0	2160,7
.....	99,85	—	—	102,0	101,8
.....	—	—	—	11030,3	7876,5
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	6750,0	200,0	—	—
	74,04	—	—	10000,0	7403,9

Влажность 26,00 ± 2,0 % 7,50 ± 2,0 %

Два слоя творожного полуфабриката соединены вареньем. Поверхность обсыпана рафинадной пудрой и крошкой. Форма кр лая или квадратная.

III. СЛОЕННЫЕ ТОРТЫ

Слоенные торты представляют собой несколько пластов, прослоенных кремом или конфитюром. Поверхность тортов отделана крошкой и рафинадной пудрой. Форма квадратная.

Подготовка слоеного полуфабриката к отделке. Пласты слоеного полуфабриката, нарезанные по размеру тортов, прослаивают кремом или конфитюром и соединяют. Верхнюю поверхность покрывают равномерным слоем крема или конфитюра. Для торта «Колизей»* нижний пласт слоеного полуфабриката покрывают суфле, затем кладут верхний пласт с отверстием, в которое укладывают фрукты.

Отделка. Верхнюю и боковые поверхности отделяют крошкой слоеного полуфабриката и рафинадной пудрой.

1. Слоенные торты с кремом

27. Торт «Слоеный с кремом» (159)

Полуфабрикаты в г:	полуфабрикат слоеный № 13	— 5030,0
	крем сливочный № 30	— 3800,0
	крошка полуфабриката слоеного № 14	— 1020,0
	пудра рафинадная	— 150,0
	Выход	— 10000,0

Масса 2 кг и менее

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат слоеный № 13	Крем сливочный №30	Крошка полуфабриката слоеного № 14	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	3408,0	—	698,0	4106,0	3510,6
.....	84,00	2272,0	2044,0	465,0	4781,0	4016,0
.....	27,00	173,0	—	35,0	208,0	56,2

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат слоеный № 13	Крем сливочный № 30	Крошка полуфабриката слоеного № 14	в натуре	в сухих веществах
	96,50	27,3		5,6	32,9	31,7
Кислота лимонная.....	98,00	4,6		0,9	5,5	5,4
Пудра рафинадная.....	99,85		1090,0		1090,0	1088,4
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00		818,0		818,0	605,3
Пудра ванильная.....	99,85		20,2		20,2	20,2
Коньяк или вино десертное.....	0,00		6,7		6,7	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	5884,9	3978,9	1204,5		
Выход полуфабрикатов.....	—	5180,0	3913,0	1050,0	—	—
Пудра рафинадная.....	99,85	—	—	—	155,0	154,8
Итого сырья	—	—	—	—	11223,3	9488,6
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		5030,0	3800,0	1020,0	—	—
Выход готовой продукции	90,14	—	—	—	10000,0	9014,1
Влажность.....		7,50 + 4,5- - 3,6 %	14,00 ± 2,0 %	- 7,50 + 4,5- - 3,5 %		

27 а. Торт «Слоеный с кремом» (159а)

Полуфабрикаты в г:	
полуфабрикат слоеный № 13	— 5030,0
крем «Шарлотт» № 39	— 3800,0
крошка полуфабриката слоеного № 14	— 1020,0
пудра рафинадная	— 150,0
Выход	— 10000,0

Масса 2 кг и менее

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат слоеный №	Крем «Шарлотт» № 39	Сироп «Шарлотт» № 40	Крошка полуфабриката слоеного № 14	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	3383,0			693,0	4076,0	3485,0
	84,00	2256,0	1640,0		462,0	4358,0	3660,7
Меланж.....	27,00	172,0			36,0	207,0	55,9
	96,50	27,1			6,5	32,6	31,6
	98,00	4,5			0,9	5,4	5,3
	99,85		15,9			15,9	15,9
	0,00		6,3			6,3	0,0
	99,85			1457,0		1457,0	1454,8
	27,00			259,0		259,0	69,9
	12,00			971,0		971,0	116,5
Итого сырья на полуфабрикаты.....	—	5842,6	1662,2	2687,0	1196,4	—	—
Сироп «Шарлотт» № 40	68,66	—	2308,0	—	—	—	—
	—	—	3970,2	—	—	—	—
Выход полуфабрикатов	—	5142,0	3885,0	2308,0	1043,0	—	—
	99,85	—	—	—	—	153,0	152,8
	—	—	—	—	—	11641,2	9048,3
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	5030,0	3800,0	—	1020,0	—	—
Выход готовой продукции	85,96	—	—	—	—	10000,0	8596,1
		7,60 + 4,5- - 3,6%	25,00 ± ± 2,0 %	31,44 ± ± 1,6 %	7,50 + 4,5- - 3,5 %		

276. Торт «Слоеный с кремом» (1596)

276. Торт «Слоеный с кремом» (1596)

	Полуфабрикаты в г:	—	5030,0	
полуфабрикат слоеный № 13 крем «Гляссе* № 48 крошка полуфабриката слоеного		—	3800,0	№ 14 пудра рафинадная
Выход		—	1020,0	
Масса 2 кг и менее		—	150,0	
		—	10000,0	

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат слоеный № 13	Крем «Гляссе* № 48	Крошка полуфабриката слоеного № 14	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	3397,0		696,0	4093,0	3499,5
Масло сливочное	84,00	2264,0	1543,0	464,0	4271,0	3587,6
Меланж	27,00	172,0		35,0	207,0	55,9
	96,50	27,2		5,5	32,7	81,6
	98,00	4,5		0,9	5,4	5,3
	99,85		1543,0		1543,0	1540,7
	27,00		926,0		926,0	250,0
Пудра ванильная	99,85		15,4		15,4	15,4
Коньяк или вино десертное	0,00		7,7		7,7	0,0
	—	5864,7	4085,1	1201,4	—	—
Выход полуфабрикатов	—	5163,0	3901,0	1047,0	—	—
	99,85	—	—	—	154,0	153,8
	—	—	—	—	11255,2	9139,8
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	5030,0	3800,0	1020,0	—	—
Выход готовой продукции	87,10	—	—	—	10000,0	8710,1
		7,50 + 4,5 - 3,5 %	22,00 ± 2,0 %	7,50 + 4,5-3,5%		

Пласты слоеного полуфабриката соединены кремом. Верхняя и боковые поверхности покрыты кремом, отделаны крошкой слоеного полуфабриката и рафинадной пудрой.

2. Слоено-фруктовые торты

28. Торт «Слоеный с конфитюром» (163)

	Полуфабрикаты в г:	—	5330,0
полуфабрикат слоеный № 13 конфитюр		—	3500,0
крошка полуфабриката слоеного № 14 пудра рафинадная		—	1020,0
Выход		—	150,0
Масса 0,8 и 1,0 кг		—	10000,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат слоеный № 13	Крошка полуфабриката слоеного № 14	в натуре	в сухих веществах
	85,50	3633,0	702,0	4335,0	3706,4
	84,00	2422,0	468,0	2890,0	2427,6
	27,00	184,0	36,0	220,0	59,4
	96,50	29,0	5,6	34,6	83,4
	98,00	4,8	0,9	5,7	5,6
	—	6272,8	1212,5	—	—
Выход полуфабрикатов	—	5522,0	1057,0	—	—
	80,00	—	—	3626,0	2900,8
	99,85	—	—	155,0	154,8
	—	—	—	11266,3	9288,0
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	5880,0	1020,0	—	—
Выход готовой продукции	88,24	7,50 + 4,5-3,5%	7,50 + 4,5 - 3,5 %	10000,0	8823,6

Два пласта слоеного полуфабриката соединены конфитюром. Верхняя и боковые поверхности покрыты конфитюром, отделаны крошкой слоеного полуфабриката и рафинадной пудрой.

29. Торт «Коллизей»*

Полуфабрикаты в г:		
полуфабрикат слоеный № 13	—	5600,0
яйца (для смазки)	—	30,0
суфле № 62	—	2660,0
фрукты из компота (яблоки, груши и др.)	—	1330,0
крошка полуфабриката слоеного № 14	—	330,0
Выход	—	10000,0

Масса не менее 1,0 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат слоеный № 13	Яйца (для смазки)	Суфле №62	Сироп сахаро-агаровый №64	Крошка полуфабриката слоеного № 14	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	3786,0				225,0	4011,0	8429,4
Масло сливочное	84,00	2524,0		618,0		150,0	3292,0	2765,3
	27,00	192,0				11,0	203,0	54,8
Сахар-песок	99,85				977,0		977,0	976,6
Патока крахмальная	78,00				489,0		489,0	381,4
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00			301,0			301,0	222,7
<hr/>								
Белки яичные	12,00			176,0			176,0	21,1
<hr/>								
	85,00				14,0		14,0	11,9
	96,50	80,8			-	1,8	32,1	31,0
	98,00	5,0		10,4		0,3	15,7	15,4
	0,00			7,0			7,0	0,0
	27,00		31,0				31,0	8,4
	—	6537,3	31,0	1112,4	1480,0	388,1	-	-
	80,00	—	—	1669,0	—	-	-	-
	—	—	—	2781,4			-	-
	—	5754,0	—	2733,0	1669,0	839,0		
Фрукты из компота (яблоки, груши и др.)	17,00	-	—	-	-	-	1418,0	211,1
	-	—	—	—	—		10966,8	8158,0
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	-	5600,0	30,0	2660,0		330,0		
<hr/>								
	77,60	—	-	-	-		10000,0	7749,6
		7,50 + 4,5 - - 3,5 %		24,00 ± 2,0 %	20,00 ± 8,0 %	7,60 + 4,5 - - 3,5%		

Пласты слоеного полуфабриката соединены суфле, смешанным с яблоками, грушами или другими фруктами из компота. В центре верхней поверхности вырезано отверстие, которое заполнено фруктами из компота. Боковые поверхности покрыты суфле, обсыпаны крошкой слоеного полуфабриката. Форма квадратная.

IV ЭВСУДМИНЧЕ ТОРТЫ (169)

Подготовка воздушного полуфабриката к отделке. Пласты (лепешки) воздушного или воздушно-орехового полуфабриката прослаивают кремом и соединяют. Поверхность покрывают равномерным слоем крема. Форма тортов квадратная, круглая.

Отделка. Поверхность воздушных тортов отделяют кремом, орехами, цукатами и украшают художественным рисунком из крема. Боковые поверхности покрывают кремом и обсыпают крошкой воздушного полуфабриката.

1. Воздушные торты

30. Торт. «Ярославна» (168)

Полуфабрикаты в г:	
полуфабрикат воздушный № 18	— 3100,0
крем «Шарлотт»*	— 5620,0
крем «Шарлотт»* шоколадный	— 130,0
цукаты цитрусовые	— 1000,0
крошка полуфабриката воздушного № 19	— 150,0
Выход—	10000,0

Масса 1, 2 и 3 кг

138

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат воздушный № 18	Крем «Шарлотт»	Крем «Шарлотт»* шоколадный	Сироп «Шарлотт» №40	Крошка полуфабриката воздушного №19	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	3055,0			2006,0	149,0	5210,0	5202,2
Белки яичные.....	12,00	1527,0				75,0	1602,0	192,2
Пудра ванильная.....	99,85	15,3	24,2			0,7	40,2	40,1
Кислота лимонная.....	98,00	15,3				0,7	16,0	15,7
Масло сливочное	84,00		2826,0	62,0			2888,0	2425,9
Коньяк.....	0,00		9,4	0,2			9,6	0,0
Яйца	27,00				357,0		357,0	96,4
Молоко	12,00				1337,0		1337,0	160,4
Какао-порошок	95,00			7,0			7,0	6,7
Эссенция ванильная	0,00			0,2			0,2	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	4612,6	2859,6	69,4	3700,0	225,4		
Сироп «Шарлотт»* № 40.....	68,66		3108,0	68,0				
Итого сырья и полуфабриката	—		5967,6	137,4				
Выход полуфабрикатов	—	3230,0	5856,0	135,0	3176,0	156,0		
Цукаты цитрусовые	88,00						1042,0	864,9
Итого сырья.....	—						12509,0	9004,5
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	3100,0	5620,0	130,0		150,0		
Выход готовой продукции	83,20						10000,0	8320,3
Влажность								

3,50 ± 1,5% 24,30 ± 2,0% 23,30 ± 2,0% 31,44 ± 1,5% 3,50 ± 1,5'

Три слоя воздушного полуфабриката соединены кремом «Шарлотт»*, смешанным с цитрусовыми цукатами. Поверхность отделана кремами «Шарлотт»* белым и шоколадным и цитрусовыми цукатами. Боковые поверхности отделаны крошкой воздушного полуфабриката.

Полуфабрикаты в г:	
полуфабрикат воздушный № 16	— 3440,0
крем сливочный фруктовый № 34	— 4160,0
крем сливочный «Новый» № 31	— 240,0
крем сливочный шоколадный № 38	— 400,0
ядра орехов (жареные для отделки)	— 1200,0
крошка полуфабриката воздушного № 17	— 560,0
Выход	— 10000,0

Масса 2 кг

■ и О	Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г		
			Полуфабрикат воздушный № 16	Крем сливочный фруктовый №34	Крем сливочный «Новый» №31	Крем сливочный «Новый» №31	Крем сливочный шоколадный №38	Крошка полуфабриката воздушного № 17	в натуре	в сухих веществах
	Сахар-песок	99,85	3482,0		631,0	73,0	95,0	573,0	4854,0	4846,7
	Белки яичные	12,00	1306,0					215,0	1521,0	182,5
	Пудра ванильная	99,85	26,1	-	11,3	1,3	0,9	4,3	43,9	43,8
	Джем	72,00		2199,0					2199,0	1583,3
	Масло сливочное	84,00			1025,0	118,0	206,0		1349,0	1133,2
	Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00			241,0	28,0	43,0		312,0	230,9
	Коньяк или вино десертное	0,00			3,6	0,4	0,6		4,6	0,0
	Какао-порошок	95,00					26,0		26,0	24,7
	Итого сырья на полуфабрикаты		4814,1	2199,0	1911,9	220,7	371,5	792,3	-	-
	Крем сливочный «Новый» № 31	75,00	-	2198,0	-	-	-	-	-	-
	Итого сырья и полуфабриката			4397,0						
	Выход полуфабрикатов		3622,0	4380,0	2198,0	253,0	421,0	590,0		
	Ядра орехов (жареные для отделки)	97,50	-						123,0	1231,4
	Итого сырья								11572,5	9276,5
	Выход полуфабрикатов в готовой продукции		3440,0	4160,0		240,0	400,0	560,0		
	Выход готовой продукции	85,72	-						10000,0	8571,6
	Влажность		3,50 ±	26,50 ±	25,00 ±	25,00 ±	24,00 ±	3,50 I		
			± 1,5 %	± 2,0 %	± 2,0 %	± 2,0 %	± 2,0 %	± 1,5 %		

Три слоя воздушного полуфабриката соединены сливочным фруктовым кремом. Поверхность покрыта этим же кремом и отделана орехами и рисунком из белого и шоколадного кремов в виде тонких переплетенных линий. Боковые поверхности отделаны сливочным фруктовым кремом и крошкой воздушного полуфабриката.

31. Торт «Паутинка» (169)

2. Воздушно-ореховые торты

32. Торт «Полет» (173)

Полуфабрикаты в г:					
полуфабрикат	воздушно-ореховый № 20	—	4300,0	крем	—
«Шарлотт»	№ 39				
4900,0	полуфабрикат	воздушный	№	16	
300,0	крошка	полуфабриката	воздушноорехового	№	21
200,0	крем	«Шарлотт»	шоколадный	№	45
150,0		пудра		рафинадная	
				150,0	
				10000,0	

Выход —

142143

Масса 0,5 и 1,0 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г						Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат воздушно-ореховый №20	Крем «Шарлотт» №39	Крем «Шарлотт» шоколадный №45	Сироп «Шарлотт» №40	Полуфабрикат воздушный №16	Крошка полуфабриката воздушно-орехового №21	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	3030,0			1951,0	297,0	143,0	5421,0	5412,9
Белки яичные	12,00	1515,0				112,0	71,0	1698,0	203,8
Ядра орехов (жареные).	97,50	1288,0					60,0	1348,0	
	99,85	37,9		0,2		2,3	1,8	62,9	
Масло сливочное.....	84,00		2132,0	59,0				2191,0	1840,4
Коньяк или вино десертное	0,00		8,2					8,2	0,0
Яйца	27,00				347,0			347,0	93,7
Молоко	12,00				1301,0			1301,0	156,1
Какао-порошок.....	95,00			7,0				7,0	6,7
Коньяк.....	0,00			0,2				0,2	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	-	5870,9	2160,9	66,4	3599,0	411,3	275,8	-	-
Сироп «Шарлотт» № 40.....	68,58	-	3000,0	91,0	-	-	-	-	-
Итого сырья и полуфабриката	—	—	5160,9	157,4	—	—	—	—	—
Выход полуфабрикатов	—	4431,0	5049,0	155,0	8091,0	809,0	206,0	—	—
Пудра рафинадная	99,85	-	-	-	-	-	-	154,0	153,8
Итого сырья	—	—	—	—	—	—	—	12538,3	9244,5
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		4300,0	4900,0	150,0	—	300,0	200,0		
Выход готовой продукции	85,70	-	-	-	-	-	-	10000,0	8570,1
Влажность		3,50 ±	25,00 ±	24,50 ±	31,44 ±	8,50 ±	8,50 ±		
		±1,5%	± 2,0 %	± 2,0%	± 1,5 %	± 1,5 %	±1,5%		

Два слоя воздушно-орехового полуфабриката соединены кремом «Шарлотт*». Поверхность покрыта тем же кремом, украшена воздушным полуфабрикатом и крошкой воздушно-орехового полуфабриката.

33. Торт «Киевский» (180)

Полуфабрикаты в г:		
полуфабрикат воздушно-ореховый № 22	—	4200,0
крем «Шарлотт» № 39	—	3658,0
крем «Шарлотт» шоколадный № 45	—	1751,0
коньяк в крем	—	51,0
фрукты в сиропе	—	340,0
Выход	—	10000,0

Масса 0,5 и 1,0 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат воздушно-ореховый №22	Крем «Шарлотт» №39	Крем «Шарлотт» шоколадный №45	Сироп «Шарлотт» №40	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	450,0				450,0	384,8
Сахар-песок	99,85	2365,0			2078,0	4443,0	4436,8
Белки яичные.....	12,00	2085,0				2085,0	244,2
<i>Ядра орехов дробленые (жареные)</i>	97,50	1446,0				1446,0	1409,9
Пудра ванильная	99,85	11,6	15,4	2,6		29,6	29,6
Масло сливочное	84,00		1587,0	688,0		2275,0	1911
Коньяк или вино десертное	0,00		6,2			6,2	,0
Яйца	27,00				369,0	369,0	0,0
Молоко	12,00				1335,0	1385,0	99,6
Какао-порошок	95,00		87,0			37,0	166,
Коньяк	0,00			2,8		2,3	2
Итого сырья на полуфабрикаты	—	6307,6	1603,6	730,4	3332,0		32,7
Сироп «Шарлотт» № 40	68,56		2233,0	1053,0			0,0
Итого сырья и полуфабриката	—		3841,6	1838,4			
Выход полуфабрикатов	—	4316,0	3759,0	1799,0	3291,0		
Коньяк в крем.....	0,00						
Фрукты в сиропе.....	70,00					52,2	0,0
Итого сырья	—					349,0	244,3
Выход полуфабрикатов в готовой продукция	—					12929,8	9003,6
Выход готовой продукции	88,78	4200,0	3653,0	1751,0			
Влажность						10000,0	8377,7

3,00±1,5- 25,00 ±2,0% 24,50 ±2,0% 31,44 ±1,5% -1,0%

Два слоя воздушно-орехового полуфабриката соединены кремом «Шарлотт» с добавлением коньяка. Поверхность отделана кремами «Шарлотт», «Шарлотт» шоколадным и фруктами. Боковые поверхности обсыпаны крошкой воздушно-орехового полуфабриката.

V. МИНДАЛЬНЫЕ ТОРТЫ

34. Торт «Крестьян» (192)

4480,0	Полуфабрикаты в г:
2350,0	полуфабрикат белково-миндальный
3060,0	крем «Шарлотт» шоколадный крем
110,0	«Шарлотт*» крошка полуфабриката
10000,0	белково- миндального
	Выход

Масса 0,5 и 1,0 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат белково миндальный	Крем «Шарлотт» шоколадный	Крем «Шарлотт»	Крошка полу фабриката белково миндального	в натуре	в сухих веществах
Ядра миндаля (сырые).....	94,66	2072,0			52,0	2124,0	1996,6
Белки яичные.....	12,00	3043,0			61,0	3104,0	372,5
Пудра рафинадная.....	99,85	2073,0			52,0	2125,0	2121,8
Сахар-песок.....	99,85		781,0	1086,0		1867,0	1864,2
Масло сливочное.....	84,00		980,0	1306,0		2286,0	1920,2
Яйца.....	27,00		145,0	203,0		348,0	94,0
Молоко цельное сгущенное с сахаром.....	74,00		136,0	199,0		335,0	247,9
Какао-порошок.....	95,00		123,0			123,0	116,9
	99,85		3,6	12,6		16,2	16,2
Коньяк.....	0,00		12,1	15,6		27,7	0,0
	—	7188,0	2180,7	2822,2	165,0	—	—
	—	4577,0	2401,0	3126,0	112,0	—	—
Итого сырья.....	—	—	—	—	—	12355,9	8750,3
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		4480,0	2350,0	3060,0	110,0	—	—
Выход готовой продукции.....	88,04	—	—	—	—	10000,0	8303,8
Влажность.....		8,00 + 3,0- 24,00 ± 2,0 % 25,00 ± 2,0% 8,00 + 3,0- , ~ 1,0 % - 1,0 %					

Три слоя белково-миндального полуфабриката соединены кремом «Шарлотт*». Поверхность покрыта кремом «Шарлотт*» шоколадным и отделана кремом в виде цветка и листьев каштана. Боковые поверхности отделаны крошкой.

VI. КОМБИНИРОВАННЫЕ ТОРТЫ

Комбинированные торты представляют собой слои различных выпеченных полуфабрикатов, прослоенных кремом или фрукто вой начинкой и художественно украшенных отделочными полуфабрикатами.

Форма тортов квадратная, круглая, овальная.

1. Бисквитно-песочные торты

35. Торт «Песочно-бисквитный с яблоками» (199)

— 2800,0						
— 2200,0						
— 2850,0						
— 1280,0	— 200,0	— 20,0				100,0
— 150,0						
— 400,0						
Выход — 10000,0						

Масса 0,5, 1,0 и 2,0 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат песочный №8	Бисквит № 1	Крошка бисквитная жареная №3	в натуре	в сухих веществах
	85,50	1497,0	641,0	37,0	2175,0	1859,6
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . .	85,50	120,0			120,0	102,6
Сахар-песок.....	99,85	599,0	792,0	46,0	1437,0	1434,8
	84,00	898,0			898,0	754,3
Меланж	27,00	209,0	1326,0	76,0	1605,0	433,4
Натрий двууглекислый.....	50,00	1,6			1,6	0,8
Аммоний углекислый.....	0,00	1,6			1,6	0,0
	0,00	6,0	7,9	0,4	14,3	0,0
Соль.....	96,50	6,0			6,0	5,8
Крахмал картофельный.....	80,00		159,0	9,0	168,0	134,4
	—	3338,2	2919,9	168,4	—	—
	—	2904,0	2281,0	104,0	—	—
Повидло фруктово-ягодное	66,00	—	—	—	1327,0	875,8
	17,00	—	—	—	2955,0	502,4
	99,85	—	—	—	207,0	206,7
	100,00	—	—	—	20,7	20,7
	99,85	—	—	—	156,0	155,8
	83,00	—	—	—	415,0	344,5
Итого сырья	—	—	—	—	11507,2	6831,6
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	2800,0	2200,0	100,0	—	—
	64,21	—	—	—	10000,0	6420,8
Влажность		5,50 ± 1,5 %	25,00 ± 3,0 %	6,00 ± 2,0%		

Песочные пласты, выпеченные до полуготовности, покрывают яблочным повидлом, дольками яблок из компота, посыпают сахаром-песком, смешанным с корицей, заливают бисквитным тестом и выпекают. Поверхность выпеченного изделия покрывают повидлом и отделывают бисквитной крошкой, рафинадной пудрой и цукатами. Форма круглая.

2. Бисквитно-воздушные торты

36. Торт «Яблонька» (208)

Полуфабрикаты в Г:	
бисквит № 1	— 3000,0
сироп для промочки >6 56	— 2000,0
полуфабрикат воздушно-ореховый № 20	— 1300,0
конфитюр	— 2500,0
крем белковый № 51—	крошка 1100,0
полуфабриката воздушно-орехового № 21	— 100,0
Выход	— 10000,0

Масса 2 кг и менее

Наименование сырья и полуфабрикатов	доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки № 56	Полуфабрикат воздушно-ореховый №20	Крем белковый № 51	Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 21	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	876,0					876,0	749,0
Крахмал картофельный	80,00	216,0					216,0	172,8
Сахар-песок	99,85	1081,0	1065,0	923,0	742,0	71,0	3882,0	3876,0
								2
	27,00	1802,0					1802,0	486,5
	0,00	10,8					10,8	0,0
Белки яичные.....	12,00			461,0	371,0	36,0	868,0	104,2
Ядра орехов (жареные)	97,60			392,0		31,0	423,0	412,4
	99,85			11,6	27,8	0,9	40,3	40,2
Эссенция ромовая.....	0,00		8,9				3,9	0,0
	0,00		в»,5				99,5	0,0
	—	3985,8	1168,4	1787,6	1140,8	138,9	—	—
	—	3114,0	2076,0	1349,0	1142,0	104,0	—	—
Конфитюр.....	80,00	-	—	-	-	-	2595,0	2076,0
Итого сырья.....	—	—	—	—	—	—	10816,5	7917,8
Выход полуфабриката в готовой продукция		3000,0	2000,0	1300,0	1100,0	100,0	—	—
	78,71	-	-	-	-	-	10000,0	7871,0
Влажность.....		25,00 ±	50,00 ±	3,50 ±	80,00 ±	8,50 ±		
		±3,0%	±4,0 %	±1,5%	±2,0%	±1,5%		

Два слоя бисквитного и один слой воздушно-орехового полуфабриката соединены конфитюром. Поверхность покрыта белковым кремом и украшена рисунком в виде цветка яблони. Боковые поверхности покрыты белковым кремом и обсыпаны крошкой воздушно-орехового полуфабриката. Форма квадратная или овальная.

3. Торты с заварным полуфабрикатом

37. Торт «Заварной» (227)

Полуфабрикаты в г: бисквит № 1	-	2000,0
сироп для промочки № 56	-	-
полуфабрикат заварной № 15	50,0	-
подварка фруктово-ягодная ядра	-	2000,0
орехов (жареные) крем сливочный «Новый» >6 31 Пудра рафинадная	-	1500,0
Выход	00,0	-
	-	2750,0
	-	-
	-	00,0

Масса' 1 КГ

152

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит №1	Сироп для промочки №56	Полуфабрикат заварной №15	Крем сливочный «Новый» №31	в натуре	в сухих веществах
	85,50	587,0		950,0		1537,0	1314,1
	80,00	145,0				145,0	116,0
	99,85	724,0	401,0		824,0	1949,0	1946,1
	27,00	1207,0		1639,0		2846,0	168,4
	0,00	7,2				7,2	0,0
	84,00			475,0	1337,0	1812,0	1522,1
	96,50			11,9		11,9	11,5
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00				314,0	314,0	232,4
Пудра ванильная	99,85				14,7	14,7	14,7
Коньяк или внио десертное.....	0,00		37,5		4,7	42,2	0,0
Эссенция ромовая	0,00		1,5			1,6	0,0
	—	2670,2	440,0	3075,9	2494,4	—	—
	—	2086,0	782,0	2088,0	2868,0	-	-
Подварка фруктово-ягодная	69,00	—	—	—	—	1564,0	1079,2
Ядра орехов (жареные).....	97,50	—	—	—	—	730,0	711,8
	99,85	-	-	-	-	313,0	312,5
	—	—	—	—	—	11287,5	8028,8
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		2000,0	750,0	2000,0	2750,0	—	—
Выход готовой продукции	74,75 —			24,00 + 4 - - 3,0 %	25,00 ±2,0%	10000,0	7474,6

26^00 ±8,0 % 50,00 ±4,0%

Слой бисквитного и заварного полуфабрикатов соединены подваркой, смешанной с орехами. Поверхность покрыта сливочным кремом, сеткой из заварного полуфабриката, обсыпана рафинадной пудрой. Форма квадратная.

VII. КРОШКОВЫЕ ТОРТЫ

38. Торт «Ночка» (231)

Полуфабрикаты в г:
 полуфабрикат «Особый» № 28 —■ 4250,0
 сироп для промочки № 56 —■ 1700,0
 крем «Шарлотт» на агаре № 44 — 3800,0
 крем «Шарлотт» шоколадный— 150,0 крошка жареная
 полуфабриката «Особый» №29 — 100,0
 Выход — 10000,0

Масса 1 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			
		Полуфабрикат особый №28	Жженка №66	Сжроп для промочки № 56	Крем «Шарлотт» на агаре № 44
Мука пшеничная высшего сорта	85,60	603,0			
Сахар-песок	99,85	327,0	169,0	908,0	1407,0
Какао-порошок.....	95,00	17,0			
Меланж	27,0	646,0			
Эссенция	0,00	6,0			
Натрий двууглекислый	50,0	4,4			
Аммоний углекислый.....	0,00	25,8			
Обрезки от полуфабрикатов тортов, пирожных, кексов	74,00	31X7,0			
Масло сливочное.....	84,00				1751,0
Яйца	27,00				125,0
Молоко.....	12,00				844,0
Пудра ванильная.....	99,85				15,6
Агар	85,0				2,0
Коньяк.....	0,00				6,3
Эссенция ромовая	0,00				
Коньяк или вино десертное.....	0,00			3,4	
Эссенция ванильная	0,00			84,8	
Итого сырья на полуфабрикаты.....				996,2	
Жженка № 66		4746,2	169,0		4150,9
Сироп «Шарлотт» №40	78,00	189,0			
Итого сырья и полуфабриката.....	68,66				
Выход полуфабрикатов		4935,2			
Итого сырья.....		4422,0			
Выход полуфабрикатов в готово» продукции			195,0	1769,0	3958,0
Выход готовой продукции		4250,0			
Влажность.....				1700,0	3800,0
	71,39				
		24,50 ±3,0%	22,00 ± 1,0'	50,00 ± 4,0 %	25,00 ±2,0%

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
	Крем «Шарлотт» шоколадный	Сироп «Шарлотт» №40	Крошка жареная полуфабриката «Особый» №29	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта			18,0	621,0	531,0
		50,0	10,0	2871,0	2866,7
	8,0		1,0	26,0	24,7
			19,0	665,0	179,6
			0,2	6,2	0,0
			0,1	4,5	2,8
			0,7	26,5	0,0
Обрезки от полуфабрикатов тортов, пирожных,			92,0	3209,0	2374,7
	72,0			1823,0	1531,8
		9,0		134,0	36,2
Молоко		33,0		877,0	105,2 >
Пудра ванильная				15,6	15,6
				2,10	1,7
	0,2			6,5	0,0
Эссенция ромовая				3,4	0,0
Коньяк или вино десертное				84,8	0,0
Эссенция ванильная	0,2			0,2	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты.....	80,4	92,0	141,0	-	-
Жженка № 66	-		6,0	-	-
Сироп «Шарлотт» № 40	79,0	-	-	-	-
	159,4	-	147,0	-	-
	156,0	79,0	104,0	-	-
Итого сырья.....	-	-	-	10875,7	7669,0
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	150,0	-	100,0	-	-
Выход готовой продукции Г . . .	23,30 ± 2,0 %	31,44 ± 1,5 %	6,00 ± 2,0 %	10000,0	7139,1

Три слоя крошечного полуфабриката «Особый*» соединены кремом «Шарлотт*». Поверхность покрыта и отделана кремами

«Шарлотт» н «Шарлотт» шоколадным. Боковые поверхности обсыпаны крошкой полуфабриката «Особый». Форма в виде полена.

ПИРОЖНЫЕ

Технологический процесс подготовки полуфабрикатов для пирожных аналогичен подготовке полуфабрикатов для тортов.

I. БИСКВИТНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Основой бисквитных пирожных является бисквитный полуфабрикат, нарезанный по форме пирожного (прямоугольный, квадратный, треугольный и т. д.) или выпеченный в виде отдельных штук («Буше»). Пирожные могут быть одно-, двух- и трехслойными. Слои бисквита пропитаны сиропом и прослоены кремом или фруктовой начинкой. Поверхность пирожного может быть глазирована помадой или покрыта кремом или желе и украшена кремом, фруктами, цукатами, желе.

1. Бисквитные нарезные пирожные

39. Пирожное «Бисквитное»,
глазированное помадой, с белковым кремом
(нарезное) (260)

Полуфабрикаты в г:

бисквит >61 —	1415,0
крем белковый (заварной) № 51 —	1167,0
помада >6 68 —	801,0
крем «Шарлотт» (основной) № 39 —	641,0 начинка фруктовая —
	486,0
Выход —	4500,0

Масса 45 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г						Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Бисквит №1	Крем белковый (заварной) № 51	Помада № 58	Крем «Шарлотт» №39	Сироп «Шарлотт» № 40	в натуре	в сухих веществах	
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	416,0					416,0	855,7	
Крахмал картофельный	80,00	103,0					103,0	82,4	
Сахар-песок	99,85	514,0	786,0	668,0		251,0	2217,0	2213,7	
Меланж	27,00	856,0					856,0	231,1	
Масло сливочное	84,00				283,0		283,0	237,7	
	27,00					45,0	45,0	12,2	
Белки яичные	12,00		393,0				393,0	47,2	
Пудра ванильная	99,85		29,5		2,7		32,2	82,2	
	78,00			100,0			100,0	78,0	
Коньяк или вино десертное	0,00				1,1		1,1	0,0	
Молоко	12,00					167,0	167,0	20,0	
Эссенция	0,00	5,1		2,8			7,4	0,0	
Итого сырья на полуфабрикаты.	—	1894,1	1208,5	768,3	286,8	463,0	—	—	
Сироп «Шарлотт» № 40	68,56	—	—	—	398,0	—	—	—	
Итого сырья и полуфабриката	—	1479,0	1210,0	837,0	670,0	398,0	—	—	
Начинка фруктовая	74,00	—	—	—	—	—	506,0	375,9	
Итого сырья	—	—	—	—	—	—	5128,7	3886,1	
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	1415,0	1157,0	801,0	641,0	—	—	—	
Влажность	75,92	25,00 ± ± 3,0 %	30,00 ± ± 2,0 %	12,00 ± ± 1,0 %	25,00 ± ± 2,0 %	31,44 ± ± 1,5 %	4500,0	3416,4	

39а. Пирожное «Бисквитное», глазированное помадой, с белковым кремом (нарезное) (260а)

Полуфабрикаты в г:	
бисквит № 1	— 1415,0
крем белковый заварной № 51	— 1157,0
помада № 58	— 801,0
крем «Шарлотт» шоколадный № 45	— 641,0
начинка фруктовая	— 486,0
Выход	— 4500,0

Масса 45 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Бисквит № 1	Крем белковый (заварной) >6 51	Помада № 58	Крем «Шарлотт» шоколадный № 45	Сироп «Шарлотт» №40	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	416,0					416,0	866,7
Крахмал картофельный	80,00	103,0					103,0	82,4
Сахар-песок	99,86	614,0	785,0	666,0		249,0	2214,0	2210,7
Меланж	27,00	856,0					0	231,1
Масло сливочное	84,00				266,0		856,0	215,0
							266,0	
Яйца	27,00					44,0	44,0	11,9
Белок яичный	12,0		393,0				393,0	47,2
Пудра ванильная	99,85		29,5		0,9		30,4	30,4
Патока крахмальная	78,0			100,0			100,0	78,0
Коньяк	0,00				1,0		1,0	0,0
Молоко	12,0					166,0	166,0	19,9
Эссенция	0,00	5,1		2,3			7,4	0,0
Какао-порошок	95,00				32,0		32,0	30,4
Итого сырья на полуфабрикаты		1894,1	1207,5	768,3	289,9	459,0		
Сироп «Шарлотт» № 40	68,56				394,0			
Итого сырья и полуфабриката					683,9			
Выход полуфабрикатов		1479,0	1210,0	887,0	670,0	394,0		
Начинка фруктовая	74,00						508,0	375,9
Итого сырья	—						5126,8	3688,6
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—							
Выход готовой продукции	75,99							
Влажность		25,00 ± 3,0 %	30,00 ± 2,0 %	12,00 ± 1,0 %	24,50 ± 2,0 %	31,44 ± 1,5 %		

Слой бисквитного полуфабриката без промочки соединены фруктовой начинкой. Поверхность отделана помадой и кремом.

4500,0 3419,6

40. Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом
(нарезное) (263)

Полуфабрикаты в г:

бисквит № 1 — 2323,0 начинка фруктовая — 1056,0 сироп для промочки № 56 — 888,0
пудра рафинадная — 34,0
Выход — 4800,0

Масса 48 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки № 56	Крем белковый (заварной) № 51	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	685,0			685,0	585,7
Сахар-песок	80,00	169,0			169,0	135,2
Сахар-песок	99,85	846,0	478,0	340,0	1664,0	1661,5
Сахар-песок	27,00	1409,0			1409,0	880,4*
Белки яичные	12,00			170,0	170,0	20,4
Белки яичные	99,85			12,7	12,7	12,7
Коньяк или вино десертное	0,00		44,6		44,6	0,0
Эссенция	0,00	8,5			8,5	0,0
Эссенция ромовая	0,00		1,8		1,8	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	3117,5	524,4	522,7	—	—
Выход полуфабрикатов	—	2436,0	931,0	523,0	—	—
Начинка фруктовая	74,00	—	—	—	1107,0	819,2
Пудра рафинадная	99,85	—	—	—	35,0	34,9
Итого сырья	—	—	—	—	5306,6	3650,0
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	2323,0	888,0	499,0	—	—
Выход готовой продукции	69,81	—	—	—	4800,0	3850,9

Влажность 25
..... 0,00 ± 3,0 % 50,00 ± 4,0 % 30,00 ± 2,0 % соединены фруктовой начинкой.
Поверхность отделана белковым кремом.

Слои бисквитного полуфабриката пропитаны сиропом и рафинадной пудрой.

41. Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное (нарезное) (265)

Полуфабрикаты в г:

бисквит № 1 — 1895,0
начинка фруктовая — 1804,0
фрукты — 713,0 желе №61 — 551,0
сироп для промочки № 56 — 437,0
Выход — 5400,0

Масса >4 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий	
		Бисквит № 1	Желе № 61	Сироп для промочки № 56	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	560,0			560,0	478,8
Крахмал картофельный	80,00	138,0			138,0	110,4
Сахар-песок	99,85	691,0	240,0	236,0	1167,0	1165,2
Сахар-песок	27,00	1152,0			1152,0	811,0
Патока крахмальная	78,00		60,0		60,0	46,8
Коньяк или вино десертное	0,00			22,0	22,0	0,0
Кислота лимонная	98,00		1,2		1,2	1,2
Эссенция	0,00	6,9	1,8		8,7	0,0
Эссенция	0,00			0,9	0,9	0,0
Агар	85,00		5,9		5,9	5,0
Краситель	0,00		0,6		0,6	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	2547,9	309,5	258,9	—	—
Итого сырья на полуфабрикаты	—	1991,0	579,0	459,0	—	—
Начинка фруктовая	74,00	—	—	—	1895,0	1402,8
Фрукты	70,00	—	—	—	749,0	524,3
Итого сырья	—	—	—	—	5760,8	4045,0
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	1895,0	551,0	437,0	—	—
Выход готовой продукции	69,43	—	—	—	5400,0	3749,2

Влажность 25,00 ± 3,0 % 50,00 ± 2,0 % 50,00 ± 4,0 %

Слои бисквитного полуфабриката пропитаны сиропом, соединены фруктовой начинкой. Поверхность отделана фруктами или цукатами и желе.

42. Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное) (266)
 Полуфабрикаты в г: бисквит № 1 сироп для промочки № 56 крем «Шарлотт» № 39 начинка фруктовая
 Выход — 1998,0
 — 756,0

наименование сырья и полуфабрикатов л	массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Бисквит №1	Сироп для промочки № 56	Крем «Шарлотт» №39	Сироп «Шарлотт» * № 40	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	577,0				577,0	493,3
Крахмал картофельный	80,00	143,0				143,0	114,4
	99,85	713,0	399,0		629,0	1741,0	1738,4
	27,00	1188,0				1188,0	320,8
	84,00			709,0		709,0	595,6
	27,00				112,0	112,0	30,2
Пудра ванильная	99,85			6,9		6,9	6,9
Коньяк или вино десертное. . «	0,00		37,3	2,8		40,1	0,0
	12,00				420,0	420,0	50,4
Эссенция	0,00	7,1				7,1	0,0
Эссенция ромовая.....	0,00		1,5		1,5	1,5	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	2628,1	437,8	718,7	1161,0	—	—
Сироп «Шарлотт» № 40.....	68,56	—	—	997,0	—	—	—
Итого сырья и полуфабриката.....	—	—	—	1715,7	—	—	—
	—	2054,0	777,0	1678,0	997,0	—	—
Начинка фруктовая	74,00	—	..	—	—	116,0	85,8
Итого сырья	—	—	—	—	—	5061,6	3435,8
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	1998,0	756,0	1633,0	—	—	—
Б-Иттыжыгхук	70,78	25,00 ± 3 %	60,00 ± 4 %	26,00 ± 2%	31,44 ± 1,6 %	4500,0	3185,1

42a. Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное) (266a)
 Полуфабрикаты в г: бисквит № 1 сироп для промочки № 56 крем сливочный № 30 начинка фруктовая
 Выход — 1998,0
 — 756,0
 — 1633,0
 — 113,0
 Масса 45 г — 4500,0

наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки № 56	Крем сливочный № 30	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	583,0			583,0	498,5
	80,00	144,0			144,0	115,2
	99,85	720,0	402,0		1122,0	1120,3
	27,00	1199,0			1199,0	328,7
	84,00			885,0	885,0	743,4
	99,85			8,7	8,7	8,7
Пудра рафинадная.....	99,85			472,0	472,0	471,3
	0,00		37,6	2,9	40,5	0,0
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00			354,0	354,0	262,0
Эссенция	0,00	7,2			7,2	0,0
Эссенция ромовая	0,00		1,5		1,5	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	2653,2	441,1	1722,6	—	—
	—	2073,0	784,0	1694,0	—	—
	74,00	—	—	—	117,0	86,6
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	1998,0	756,0	1633,0	4933,9	3629,7
	74,77	—	—	—	4500,0	3364,7
		25,00 ± 3 %	50,00 ± 4 %	14,00 ± 2 %		

426. Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное) (2666)

Полуфабрикаты в г:

бисквит № 1	— 1998,0
сироп для промочки № 56	— 756,0
крем «Гляссе» № 48	— 1633,0
начинка фруктовая	— 113,0

Выход — 4500,0

Масса 45 г

166 167

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Бисквит № 1	Сироп для промочки № 56	Крем «Гляссе» №48	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	582,0			582,0	497,6
Крахмал картофельный	80,00	144,0			144,0	115,2
Сахар-песок	99,85	719,0	402,0	670,0	1791,0	1788,3
	27,00	1198,0			1198,0	828,5
	84,00			670,0	670,0	562,8
	27,00			401,0	401,0	108,3
	99,85			6,7	6,7	6,7
Коньяк или вино десертное	0,00		37,6	3,4	41,0	0,0
	0,00	7,2			7,2	0,0
Эссенция ромовая	0,00		1,5		1,5	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	2650,2	441,1	1751,1 ⁴	—	—
	—	2071,0	784,0	1698,0	—	—
	74,00	—	—	—	117,0	86,6
Итого сырья	—	—	—	—	4959,4	8489,0
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	1998,0	7>6,0	1633,0	—	—
Выход готовой продукции	71,8				4500,0	3
Влажность	6	25,00 ± 3 %	50,00 ± 4 %	22,00 ± 2 %		3

Слой бисквитного полуфабриката пропитаны сиропом, соединены кремом. Поверхность отделана кремом *фруктовой начинкой*

43. Пирожное «Бисквитное фруктовое»

Полуфабрикаты в г:

бисквит круглый № 4	—
сироп для промочки № 56	—
клетка бисквитная жареная № 3	—
начинка фруктовая	—
фрукты	—
пудра рафинадная	—

Выход —

2. Бисквитные пирожные со штучно-выпеченным полуфабрикатом

(278)

1738,0
662,0
180,0
2040,0
158,0
22,0

4800,0 Масса 48 г

Наименование сырья н полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Бисквит круглый № 4	Сироп для промочки №56	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,60	707,0		67,0	774,0	661,8
Крахмал картофельный	80,00			16,0	16,0	12,8
Сахар-песок.....	99,85	621,0	355,0	83,0	1059,0	1057, 4

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Бисквит круглый №4	Сироп для промочки № 56	Кротка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
Меланж.....	27,00			138,0	138,0	37,3
	12,00	931,0			981,0	111,7
Желтки яичные	46,00	621,0			621,0	235,7
Коньяк или вино десертное	0,00		33,2		33,2	0,0
	98,00	2,7			2,7	2,6
Эссенция.....	0,00	4,2		0,8	5,0	0,0
	0,00		1,3		1,3	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты.	—	2886,9	389,5	304,8	—	—
Выход полуфабрикатов	-	1816,0	692,0	188,0	—	—
Начинка фруктовая	74,00	—	—	—	2132,0	1577,7
Пудра рафинадная	99,85	—	—	—	23,0	23,0
Фрукты	70,00	-	-	-	166,0	116,2
Итого сырья.....	—	—	—	—	5902,2	3886,2
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		1733,0	662,0	180,0	—	—
Выход готовой продукции	75,04	—	—	—	4800,0	3601,9
Влажность.....		16,00 ±2,0% 50,00 ± 4,0 % 6,00 ±2,0%				

Два штучных бисквитных полуфабриката пропитаны сиропом, соединены фруктовой начинкой. Поверхность покрыта фруктовой начинкой, украшена фруктами или цукатами, бисквитной крошкой и рафинадной пудрой.

44. Пирожное «Буше», глазированное шоколадной помадой (285)

Полуфабрикаты в г:

бисквит круглый № 4	—1200,0	крем
из сливок	— 1748,0	
помада шоколадная № 60	— 852,0	
помада № 58	— 200,0	
Выход	— 4000,0	

Масса 40 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Бисквит круглый № 4	Крем из сливок	Помада шоколадная № 60	Помада №58	в натуре	в сухих веществах
	85,50	483,0				483,0	413,0
	99,35	424,0		664,0	164,0	1252,0	1250,1
	46,00	424,0				424,0	195,0
Белки яичные	12,00	636,0				636,0	76,3
	0,00		2,8		2,3	5,7	0,0
Кислота лимонная.....	98,00		1,9			1,9	1,9
Сливки 20 %-ной жирности.....	30,00		1016,0			1016,0	304,3
	37,00		509,0			509,0	188,3
	99,35		305,0			305,0	304,5
	99,85		12,7		2,1	14,8	14,8
Патока крахмальная.....	78,00			100,0	24,0	124,0	96,7
	95,00			41,0		41,0	39,0
	—	1971,7	1842,7	809,4	188,6	—	—
	—	1239,0	1305,0	880,0	207,0	—	—
	—	—	—	—	—	4812,4	2884,4
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	1200,0	1748,0	852,0	200,0	—	—
	67,57	-	-	-	-	4000,0	2702,8

Два штучных бисквитных полуфабриката соединены кремом из сливок. Поверхность заглазирована шоколадной помадой и отделана рисунком в виде спирали из белой помады.

II. ПЕСОЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

^ Основой песочных пирожных является песочный полуфабрикат, прослоенный или заполненный кремом либо фруктовой начинкой и украшенный различными отделочными полуфабрикатами. Песочные пирожные могут быть нарезными и приготовленными из штучных выпеченных полуфабрикатов в виде полумесфяцев, колец, корзиночек, трубочек.

1. Песочно-кремовые пирожные

45. Пирожное «Песочное», глазированное помадой, с кремом (нарезное) (290)

170 Полуфабрикаты в г:
песочный № 8 _____ 2626 0 крем «Шарлотт» № 39 _____ 610,0 помада
№58 _____ 1051,0 начинка фруктовая — _____ 413,0

Выход — 4800,0

Масса 48 г

Наименование сырья доля и полуфабрикатов сухих веществ, %	Массовая доля, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный № 8	Помада № 58	Крем «Шарлотт» №39	Сироп «Шарлотт» №40	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	35,50	1446,0				1446,0	1236,3
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . . .	85,50	116,0				116,0	99,2
Сахар-песок.....	99,85	578,0	860,0		235,0	1673,0	1670,5
Меланж.....	27,00	202,0				202,0	54,5
Масло сливочное	84,00	867,0		265,0		1132,0	950,9
Яйца	27,00				42,0	42,0	11,8
Пудра ванильная	09,86			2,5		2,5	2,5
Патока крахмальная	78,00		129,0			129,0	100,6
Коньяк или вино десертное	0,00			1,1		1,1	0,0
Молоко	12,00				157,0	157,0	18,8
Эссенция.....	0,00	5,8	3,0			8,8	0,0
Натрий двууглекислый.....	50,00	1,5				1,5	0,8
Аммоний углекислый	0,00	1,5				1,5	0,0
	96,50	5,8				5,8	5,6
Итого сырья на полуфабрикаты	—	3223,6	992,0	263,6	434,0	—	—
	68,56	—	—	373,0	—	—	—
Итого сырья и полуфабриката . . . !	—	—	—	641,6	—	—	—
	—	2804,0	1081,0	628,0	373,0	—	—
Начинка фруктовая.....	74,00	—	—	—	—	425,0	314,5
	—	—	—	—	—	5343,2	4465,5
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	2726,0	1051,0	610,0	—	—	—
	88,84	5,50 ± ±1,5%	12,00 ± ±1,0%	25,00 ± ±2,0%	31,44 ± ±1,5%	4800,0	4264,3

45а. Пирожное «Песочное», глазированное помадой, с кремом (нарезное) (290а)

Полуфабрикаты в г:	
песочный №8	— 2726,0
крем «Гляссе» № 48	— 610,0
помада №58	— 1051,0
начинка фруктовая	— 413,0
Выход	— 4800,0

Масса 48 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный № 8	Крем «Гляссе» № 48	Помада № 58	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1449,0			1449,0	1238,9
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . .	85,50	116,0			116,0	99,2
Сахар-песок.....	99,85	579,0	249,0	862,0	1690,0	1687,5
	27,00	203,0			203,0	54,8
	84,00	869,0	249,0		1118,0	939,1
	27,00		149,0		149,0	40,2
Пудра ванильная.....	99,85		2,5		2,5	2,5
	78,00			129,0	129,0	100,6
	0,00		1,2		1,2	0,0
Эссенция.....	0,00	5,8		3,0	8,8	0,0
Натрий двууглекислый.....	50,00	1,5			1,5	0,8
	0,00	1,5			1,5	0,0
	96,50	5,8			5,8	5,6
Выход полуфабрикатов.....	—	3230,6	650,7	994,0	—	—
Начинка фруктовая.....	74,00	2811,0	629,0	1084,0	—	—
Итого сырья.....	—	—	—	—	426,0	315,2
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	2726,0	610,0	1051,0	5301,3	4484,4
Выход готовой продукции.....	89,22	5,50 ± 1,5 %	22,00 ± 2 %	12,00 ± 1 %	4800,0	—
Влажность						

172.173

45б. Пирожное «Песочное», глазированное помадой, с кремом (нарезное) (290б)

Полуфабрикаты в г:	
песочный № 8	— 2726,0
крем сливочный № 30	— 610,0
помада №58	— 1051,0
начинка фруктовая'	— 413,0
Выход	— 4800,0

Масса 48 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный №8	Крем сливочный № 30	Помада *6 58	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	1449,0			1449,0	1238,9
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . .	85,50	116,0			116,0	99,2
Сахар-песок.....	99,85	579,0		862,0	1441,0	1438,8
	27,00	203,0			203,0	54,8
	84,00	869,0	329,0		1198,0	1006,3
Пудра ванильная	99,85		3,2		3,2	3,2
	99,85		175,0		175,0	174,7
Патока крахмальная	78,00			129,0	129,0	100,6
Коньяк или вино десертное	0,00		1,1		1,1	0,0
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00		131,0		131,0	96,9
Эссенция	0,00	5,8		3,0	8,8	0,0
Натрий двууглекислый	50,00	1,5			1,5	0,8
Аммоний углекислый	0,00	1,5			1,5	0,0
	96,50	5,8			5,8	5,6
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	3230,6	639,3	994,0	—	—
Выход готовой продукции.....	90,28	2811,0	629,0	1084,0	—	—
Итого сырья.....	—	—	—	—	426,0	315,2
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	2726,0	610,0	1051,0	5289,9	4535,0
Выход готовой продукции.....	90,28	—	—	—	4800,0	4331,0
Влажность		5,50 ± 1,5%	14,00 ± 2 %	12,00 ± 1 %		

Слой песочного полуфабриката соединены кремом. Поверхность заглазирована помадой и отделана кремом.

46. Пирожное «Песочное» с белковым кремом
(нарезное) (291)

Полуфабрикаты в г:	
песочный № 8	2913,0
крем белковый (заварной) № 51	731,0
начинка фруктовая пудра	500,0
рафинадная	56,0
Выход —	4200,0

Масса 42 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный № 8	Крем белковый (заварной) 2*51	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1551,0		1551,0	1326,1
Мука пшеничная высшего сорта (на подяыл) . .	85,50	124,0		124,0	106,0
Сахар-песок.....	99,85	620,0	491,0	1111,0	1109,3
Меланж	27,00	217,0		217,0	58,6
Масло сливочное.....	84,00	930,0		930,0	781,2
.....					
Белки яичные	12,00		245,0	246,0	29,4
Пудра ванильная	99,85		18,4	18,4	18,4
Натрий двууглекислый	50,00	1,6		1,6	6,8
Аммоний углекислый	0,00	1,6		1,6	0,0
Соль.....	96,50	6,2		6,2	6,0
Эссенция	0,00	6,3		6,3	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты		3457,7	754,4		
Выход полуфабрикатов.....		3009,0	755,0		
Начинка фруктовая	74,00			516,0	381,8
Пудра рафинадная.....	99,85			59,0	58,9
Итого сырья				4787,1	3876,5
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		2913,0	731,0		
Выход готовой продукции.....				4200,0	3690,5
Влажность	87,87				

5,50 ± 1,5 % 30,00 ± 2 %

Первый вариант оформления. Два слоя песочного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность покрыта белковым кремом и обсыпана рафинадной пудрой. Второй вариант оформления. Слой песочного полуфабриката с бортиками, между которыми отсажена полоска фруктовой начинки. На начинку между бортиками нанесен слой белкового крема. Поверхность обсыпана рафинадной пудрой.

47. *Пирожное*
«Песочное» с кремом (нарезное) (288) Полуфабрикаты
 в г: песочный № 8 — 2934,0
 крем «Шарлотт*» № 39 — 1431,0
 фрукты — 135,0
 Выход — 4500,0

Масса 45 г

Наименование сырья и полуфабрикатов /	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный №8	Крем «Шарлотт*» №39	Сироп «Шарлотт*» № 40	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1542,0			1542,0	1318,4
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . . .	85,50	123,0			123,0	105,2
	99,85	617,0		547,0	1164,0	1162,3
	27,00	216,0			216,0	58,3
	84,00	925,0	616,0		1541,0	1294,4
	27,00			97,0	97,0	26,2
	99,85		6,0		6,0	6,0
Коньяк или вино десертное.....	0,00		2,4		2,4	0,0
Молоко.....	12,00			365,0	365,0	43,8
	0,00	6,2			6,2	0,0
	50,00	1,6			1,6	0,8
	0,00	1,6			1,6	0,0
	96,50	6,2			6,2	6,0
	—	3438,6	624,4	1009,0	—	—
	68,56	—	867,0	—	—	—
	—	—	1491,4	—	—	—
	—	2991,0	1459,0	867,0	—	—
	70,00	—	—	—	1,48,0	96,6
	—	—	—	—	5210,0	4118,0
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	2934,0	1431,0	—	—	—
	87,56	5,50 ± 1,5 %	—	—	—	3940,2

— шам.: эДИДИНЬ. 4500,0 26,00 ±2%
 М',44± 1,в %

47а. *Пирожное «Песочное» с кремом (нарезное) (288а)*

Полуфабрикаты в г:
 песочный № 8 — 2934,0
 крем сливочный № 30 — 1431,0
 фрукты , — 135,0
 Выход — 4500,0

Масса 45 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный № 8	Крем сливочный №	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	1551,0		1551,0	1326,1
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . . .	85,50	124,0		124,0	106,0
Сахар-песок	99,85	620,0		620,0	619,1
	27,00	217,0		217,0	58,6
Масло сливочное	84,00	931,0	766,0	1697,0	1425,5
Пудра ванильная	99,85		7,6	7,6	7,6
	99,85		409,0	409,0	408,4
Коньяк или вино десертное	0,00		2,5	2,5	0,0
Молоко цельное гущенное с сахаром	74,00	-	307,0	307,0	227,2
Эссенция	0,00	6,2		6,2	0,0
	50,00	1,6		1,6	0,8
Аммоний углекислый	0,00	1,6		1,6	0,0
	96,50	6,2		6,2	6,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	3458,6	1492,1	—	—
	—	3009,0	1468,0	—	—
	70,00	—	—	138,0	96,6
	—	—	—	5088,7	4281,9
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	2934,0	1431,0	—	—
Выход готовой продукции.....	91,06	5,50 ±1,5%	14,00 ± 2 %	4500,0	4097,7
Влажность					

476. Пирожное «Песочное» с кремом (нарезное) (2886)
Полуфабрикаты в г: песочный № 8 — 2934,0
крем сливочный с какао-порошком № 37 — 1431,0
фрукты — 135,0
Выход — 4500,0

Масса 46 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный №8	Крем сливочный с какао-порошком №39	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1551,0	—	1551,0	1326,1
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . . .	85,50	124,0	—	124,0	106,0
Сахар-песок	99,85	620,0	—	620,0	619,1
Меланж	27,00	217,0	—	217,0	58,6
Масло сливочное	84,00	930,0	729,0	1659,0	1393,6
Пудра ванильная	99,85	—	3,4	3,4	3,4
Пудра рафинадная	99,85	—	389,0	389,0	388,4
Коньяк или вино десертное	0,00	—	2,4	2,4	0,0
Молоко дельное сгущенное с сахаром	74,00	—	292,0	292,0	216,1
Эссенция	0,00	6,2	—	6,2	0,0
Натрий двууглекислый	50,00	1,6	—	1,6	0,8
Аммоний углекислый	0,00	1,6	—	1,6	0,0
Соль	96,50	6,2	—	6,2	6,0
Какао-порошок	95,00	—	71,0	71,0	67,5
Итого сырья на полуфабрикаты	—	8457,6	1486,3	—	—
Выход полуфабрикатов	—	3009,0	1468,0	—	—
Фрукты	76,00	—	—	138,0	96,6
Итого сырья	—	—	—	5032,4	4282,2
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	2934,0	1431,0	—	—
Выход готовой продукции	91,06	5,50 ± 1,5 %	14,00 ± 2 %	4500,0	4097,7
Влажность					

47л. Пирожное «Песочное» с кремом (нарезное) (288в)

Полуфабрикаты в г:
песочный № 8 — 2934,0
крем сливочно-ореховый № 33 — 1431,0
фрукты — 135,0
Выход — 4500,0

Масса 45 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный №8	Крем сливочно-ореховый № 33	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1551,0	—	1551,0	1326,1
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . . .	85,50	124,0	—	124,0	106,0
Сахар-песок	99,85	620,0	—	620,0	619,1
Меланж	27,00	217,0	—	217,0	53,6
Масло сливочное	84,00	931,0	726,0	1657,0	1391,9
Пудра рафинадная	99,85	—	6,6	6,6	6,6
Коньяк или вино десертное	99,85	—	337,0	387,0	386,4
Коньяк или вино десертное	0,00	—	2,4	2,4	0,0
Молоко дельное сгущенное с сахаром	74,00	—	291,0	291,0	215,3
Эссенция	0,00	6,2	—	6,2	0,0
Натрий двууглекислый	50,00	1,6	—	1,6	0,8
Аммоний углекислый	0,00	1,6	—	1,6	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	96,50	6,2	—	6,2	6,0
Итого сырья на полуфабрикаты	97,50	—	70,0	70,0	68,3
Итого сырья на полуфабрикаты	—	8453,6	1483,0	—	—
Выход полуфабрикатов	—	8009,0	1468,0	—	—
Фрукты	70,00	—	—	138,0	96,6
Итого сырья	—	—	—	5079,6	4281,7
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	2934,0	1431,0	—	—
Выход готовой продукции	91,06	5,50 ± 1,5 %	14,00 ± 2 %	4500,0	4097,7
Влажность					

47г. Пирожное «Песочное» с кремом
(нарезное) (288г) Полуфабрикаты в г:
песочный № 8 — 2934,0
крем «Шарлотт*» шоколадный № 45 — 1431,0
фрукты — 135,0
Выход — 4500,0

Масса 42 г

Наименование сырья В полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		изделий, г	
		Песочный №8	в натуре	в сухих	
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	1542,0			
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . .	85,50	123,0			
Сахар-песок.....	99,85	1158,0			
Меланж.....	27,00	58,3			
Масло сливочное	84,00	1245,7			
Яйца.....	27,00	25,9			
Пудра ванильная.....	99,85	2,1			
Коньяк.....	0,00	2,1			
Молоко.....	12,00	0,0			
Эссенция.....	0,00	0,0			
Натрий двууглекислый.....	50,00	6,2			
Аммоний углекислый	0,00	1,6			
Соль.....	06,5	1,6			
Какао-порошок.....	95,00	1,6			
Итого сырья на полуфабрикаты.....		6,2			
Сироп «Шарлотт*» № 40.....	68,56	3438,6			
Итого сырья и полуфабриката.....		2991,0			
Выход полуфабрикатов.....		70,00			
Фрукты.....		2934,0			
Итого сырья.....		2934,0			
Выход полуфабрикатов в готовой продукции.....		2934,0			
Выход готовой продукции		2934,0			
Влажность.....					
Масса 45 г					

Крем «Шарлотт*»

Расход сырья на 100 шт. готовых

47д. Пирожное «Песочное» с кремом
Полуфабрикаты в г: песочный №8
крем «Гляссе*» Ms 48
фрукты

			1542,0	1318,4
			123,0	105,2
		541,0	1158,0	1156,3
			216,0	58,3
	558,0		1483,0	1245,7
		96,0	96,0	25,9
	2,1		2,1	2,1
	2,2		2,2	0,0
		361,0	361,0	43,3
			6,2	0,0
			1,6	0,8
			1,6	0,0
			6,2	6,0
		70,00	70,0	66,5
		632,3	—	—
		857,0	—	—
		1489,3	—	—
		1459,0	—	—
		—	138,0	96,6
		—	5206,9	4125,1
		1431,0	—	—
			24.50 ± 2 %	31.44 ± 1.6 %
			4500,0	3947,4
		6,2	6,2	0,0
		1,6	1,6	0,8
		1,6	1,6	0,0
		6,2	6,2	6,0
		3458,6	1517,7	—
		3009,0	1468,0	—
		—	—	—
	70,00	—	138,0	96,6
	—	—	5114,3	4162,3
	—	2034,0	—	—
	88,52	—	4500,0	3983,4
		5,50 ± 1,5 %	22,00 ± 2 %	

Сиро
п

180
181

Слои песочного полуфабриката соединены кремом. Поверхность отделана кремом и фруктами или цукатами. Может выпускаться из штучно-выпеченных полуфабрикатов в форме звездочек и полумесяцев.

Масса 42 г

2. Песочные пирожные с фруктовой начинкой

48. Пирожное «Песочное», глазированное помадой (нарезное) (297)

Полуфабрикаты в г:	
песочный № 8	— 2983,0
начинка фруктовая	— 771,0
помада № 58	— 1046,0
Выход	— 4800,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный № 8	Помада № 58	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1591,0		1591,0	1360,3
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . . .	85,50	127,0		127,0	108,6
	99,85	636,0	861,0	1497,0	1494,8
	27,00	223,0		223,0	60,2
	84,00	954,0		954,0	801,4
	78,00		129,0	129,0	100,6
	0,00	6,4	3,0	9,4	0,0
Натрий двууглекислый	50,00	1,6		1,6	0,8
	0,00	1,6		1,6	0,0
	96,50	6,3		6,3	6,1
Итого сырья на полуфабрикаты	—	3546,9	993,0	—	—
	—	3086,0	1082,0	—	—
	74,00	—	—	797,0	589,8
	—	—	—	5386,9	4522,6
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		2983,0	1046,0		
Выход готовой продукции	89,79	5,50 ± 1,5 %	12,00 ± 1 %	4800,0	4309,9

Слои песочного полуфабриката соединены фрукт

овой начинкой. Поверхность заглазирована помадой.

49. Пирожное «Песочное» желейное (нарезное) (299)

Полуфабрикаты в г:	
песочный № 8	— 2884,0
начинка фруктовая	— 890,0
желе № 61	— 668,0
фрукты	— 658,0
Выход	— 5100,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный № 8	Желе № 61	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	36,60	1538,0		1538,0	1315,0
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . . .	86,50	123,0		123,0	105,2
Сахар-песок	99,86	615,0	286,0	901,0	899,6
Масло сливочное	34,00	922,0		922,0	774,5
	27,00	215,0		215,0	58,1
Натрий двууглекислый	50,00	1,5		1,5	0,8
	0,00	1,5		1,5	0,0
	0,00	6,2	2,1	8,3	0,0
	96,60	6,1		6,1	5,9
Патока крахмальная . ^	78,00		71,0	71,0	55,4
Кислота лимонная	98,00		1,4	1,4	1,4
	85,00		7,1	7,1	6,0
	0,00		0,7	0,7	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	3428,3	368,3	—	—
Выход полуфабрикатов	—	2988,0	691,0	—	—
Начинка фруктовая	74,00	0		921,0	681,5
Фрукты	70,00			681,0	476,7
Итого сырья	—	—	—	5898,0	4380,0
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		2884,0	668,0	6	1
Выход готовой продукции	81,98			5100,0	4178,4
Влажность		5,50 ± 1,5 %	50,00 ± 2 %		

Слон песочного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность отделана фруктами или цукатами и желе.

ВЭ. Песочные пирожные без крема	
песочный № 8	— 4200,0
ядра орехов (жареные) дробленые	— 480,0
яйца (для смазки)	— 120,0
Выход	— 4800,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный № 8	Яйца (для смазки)	Ядра орехов (жареные) дробленые	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,60	2224,0			2224,0	1901,5
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50	178,0			178,0	152,2
Сахар-песок	99,85	890,0			890,0	888,7
Меланж	27,00	311,0			311,0	84,0
Масло сливочное	84,00	1834,0			1334,0	1120,6
Эссенция	0,00	8,9			8,9	0,0
Натрий двууглекислый	50,00	2,8			2,3	1,2
Аммоний углекислый	0,00	2,8			2,3	0,0
Соль	96,50	8,9			8,9	8,6
Ядра орехов (жареные) дробленые	97,50			493,0	493,0	480,7
Яйца	27,00		123,0		123,0	33,2
Итого сырья на полуфабрикаты	—	4959,4	123,0	493,0	5575,4	4670,7
Выход полуфабрикатов	—	4314,0				
Итого сырья	—					
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—					
Выход готовой продукции	93,11	4200,0	120,0	480,0	—	—
Влажность		5,50 ±1,5%			4800,0	4469,3

Песочный полуфабрикат в форме кольца. Поверхность смазан яйцом и посыпан дробленым орехами.

4. Песочные пирожные «Корзиночки»

51. Пирожное «Корзиночка» с кремом, из сливок и вареньем (308)

Полуфабрикаты в г:	
песочный № 8	— 1900,0
глазурь шоколадная	— 400,0
варенье	— 500,0
крем из сливок	— 2200,0
Выход	— 5000,0

Масса 50 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный № 8	1 Крем из сливок	в натуре	1 в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1023,0		1023,0	874,7
Сахар-песок	99,85	349,0		349,0	348,5
Масло сливочное	84,00	697,0		697,0	585,5
Меланж	27,00	93,0		93,0	25,1
Желтки яичные	46,00	93,0		93,0	42,8
Эссенция	0,00	3,8		3,8	0,0
Пудра ванильная	99,85	3,8	15,9	19,7	19,7
Соль	96,50	3,8		3,8	3,7
Сливки 20 % -ной жирности	30,00		1274,0	1274,0	382,2
Сметана	37,00		638,0	638,0	236,1
Пудра рафинадная	99,85		383,0	383,0	382,4
Итого сырья на полуфабрикаты	—	2266,4	2310,9	—	—
Выход полуфабрикатов	—	1955,0	2264,0	—	—
Варенье	—			—	—
Глазурь шоколадная	72,00			514,0	370,1
Итого сырья	99,10			411,0	407,3
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—			5502,3	3678,1
Выход готовой продукции	—	1900,0	2200,0	—	—
Влажность	70,40	—	—	5000,0	3520,0
		5,50 ±1,5%	56,00 ±3 %		

Песочная корзиночка заполнена вареньем, кремом из сливок (с. 45) и отделана шоколадной глазурью.

52. Пирожное «Корзиночка любительская» (313)

	Полуфабрикаты в г:	—	1652,0
• песочный № 8		—	1542,0
крем «Шарлотт» № 39 фрукты		—	202,0
крошка бисквитного полуфабриката № 2, эссенция ромовая		—	1080,0
коньяк		—	1,4
	Выход —	4500,0	— 22,6

Масса 45 г

Наименование сырья в полуфабрикатах	Массовая доля сухих веществ, %	расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный №8	Крем «Шарлотт» №89	Сироп «Шарлотт*» №40	Крошка бисквитного аолу фабрикат а №2	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	856,0		309,0	1165,0	996,1	
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . . .	85,50	69,0		76,0	69,0	59,0	
Крахмал картофельный	80,00			381,0	76,0	60,8	
Сахар-песок	99,85	343,0	582,0		1306,0	1304,0	
	27,00	120,0		636,0	756,0	204,1	
	84,00	514,0	655,0		1169,0	982,0	
Я* <i>цл</i>	27,00				104,0	28,1	
	99,85		6,4		104,0	6,4	
Коньяк или вино десертное	0,00		2,5		2,5	0,0	
	12,00		388,0		388,0	46,6	
	0,00	3,4		3,8	7,2	0,0	
Натрий двууглекислый	50,00	0,9			0,9	0,5	
Аммоний углекислый	0,00	0,9			0,9	0,0	
	96,50	3,4			3,4	3,3	
	-	1910,6	668,9	1074,0	1405,8	—	—
Сироп «Шарлотт*» № 40	68,56	-	922,0	-	—	—	—
Итого сырья н полуфабриката	—	—	1585,9	—	—	—	—
Выход полуфабрикатов	—	1663,0	1552,0	922,0	1087,0	-	-
	0,00	—	-	-	-	1,4	0,0
	0,00	—	—	—	—	22,6	0,0
	70,00	-	-	-	-	204,0	142,8
	—	—	—	—	—	5282,3	3833,7
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	~	1652,0	1542,0	—	1080,0	—	—
	81,54	5,50 ±1,5%	25,00 ± 2 %	81,44 ±1,5%	25,00 ± 8 %	4500,0	3669,3

52. Пирожное «Корзиночка любительская» (313)

52а. Пирожное «Корзиночка любительская» (313а)
 Полуфабрикаты в г: песочный № 8 — 1652,0
 крем сливочный № 30 — 1542,0 фрукты — 202,0 крошка бисквитного полуфабриката М» 2 — 1080,0 эссенция ромовая — 1,4 коньяк — 22,6

г	Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья в натуре	я на 100 шт. изделий, г в сухих веществах
			Песочный № 8	Крем сливочный № 30	Крошка бисквитного полуфабриката № 2		
	Мука пшеничная высшего сорта	85,50	863,0		311,0	1174,0	1003,8
	Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . . .	85,50	69,0			69,0	59,0
	Крахмал картофельный	80,00			77,0	77,0	61,6
	Сахар-песок	99,85	345,0		384,0	729,0	727,9
		27,00	121,0		641,0	762,0	205,7
		84,00	518,0	816,0		1334,0	1120,6
		99,85		8,0		8,0	8,0
	Пудра рафинадная.....	99,85		436,0		436,0	435,3
		0,00		2,7		2,7	0,0
	Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00		327,0		327,0	242,0
	Эссенция	0,00	3,5		3,8	7,3	0,0
	Натрий двууглекислый	50,00	0,9			0,9	0,5
	Аммоний углекислый ..	0,00	0,9			0,9	0,0
		96,50	3,5			3,5	3,4
	Итого сырья на полуфабрикаты		1924,8	1589,7	1416,8		
	Выход полуфабрикатов.....		1675,0	1563,0	1095,0		
	Эссенция ромовая.....*	0,00				1,4	0,0
	Фрукты.....	0,00				22,8	0,0
	Итого сырья	70,00				205,0	143,5
	Выход полуфабрикатов в готовой продукции		1652,0	1542,0	1080,0	5160,5	4011,3

Выход готовой продукции

Выход — 4500,0

"Влажность"

■ капв

52б. Пирожное «Корзиночка любительская» (313б)

Полуфабрикаты в г:
 песочный № 8 — 1652,0
 крем «Гляссе» № 48 — 1542,0
 фрукты — 202,0
 крошка бисквитного полуфабриката № 2 — 1080,0
 эссенция ромовая — 1,4
 коньяк — 22,6
 Выход — 4500,0

85,30

5,50 ± 1,5 %

14,00 ± 2 %

25,00 ± 3 %

4500,0

3838,5

Масса 45 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный №8	Крем «Гляссе» №48	Крошка бисквитного полуфабриката № 2	в натуре	в сухих веществах

Мука пшеничная высшего сорта	85,50	863,0	311,0	1174,0	1003,8
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . .	85,50	69,0		69,0 ' 59,0	
Крахмал картофельный.....	80,00		77,0	77,0	61,6
Сахар-песок.....	99,85	345,0	618,0 384,0	1347,0	1345,0

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный №8	Крем «Гляссе» №48	Крошка бисквитного полуфабриката № 2	в натуре	в сухих веществах
	27,00	121,0		641,0	762,0	205,7
	84,00	517,0	618,0		1135,0	953,4
	27,00		371,0		371,0	100,2
	99,85		6,2		6,2	6,2
	0,00		3,1		3,1	0,0
	0,00	3,5		3,8	7,3	0,0
	50,00	0,9			0,9	0,5
	0,00	0,9			0,9	0,0
	96,50	3,6			3,6	3,4
	—	1923,8	1616,3	1416,8	-	-
	-	1674,0	1563,0	1095,0	—	—
	0,00	—	—	—	1,4	0,0
	0,00	-	—	-	22,8	0,0
	70,00	-	-	—	205,0	143,5
	-	-	—	-	5186,1	3882,3
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	1652,0	1642,0	1080,0	-	-
	82,56	—	-	-	4500,0	3715,2
		5,50 ± 1,5%	22,00 ± 2 %	25,00 ± 3 %		

Песочная корзиночка заполнена бисквитной крошкой и кремом. Поверхность отделана кремом и фруктами или цукатами.

53. Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой (317)

Полуфабрикаты в г:	
песочный № 8	— 1652,0
крем «Шарлотт» № 39	— 1431,0
начинка фруктовая	— 1350,0
крошка бисквитная жареная № 3	— 67,0

Выход — 4500,0

Масса 45 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный М8	Крем «Шарлотт» №39	Сироп «Шарлотт*» №40	Крошка бисквитная жареная №3	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	871,0			24,0	895,0	765,2
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . .	85,50	70,0				70,0	59,9
Крахмал картофельный	80,00				6,0	6,0	4,8
	99,86	849,0		649,0	30,0	928,0	926,«

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный № 8	Крем «Шарлотт» № 39	Сироп «Шарлотт» № 40	Крошка бисквитная жареная Ms 3	в натуре	в сухих веществах
	27,00	122,0			50,0	172,0	46,4
	84,00	522,0	618,0			1140,0	957,6
	27,00			98,0		98,0	26,5
	99,85		6,0			6,0	6,0
	0,00		2,4			2,4	0,0
	12,00			366,0		366,0	43,9
	0,00	3,5			0,3	3,8	0,0
	50,00	0,9				0,9	0,5
	0,00	0,9				0,9	0,0
	98,50	3,5				3,5	3,4
	-	1942,8	626,4	1013,0	110,3	—	—
	68,56	—	870,0	—	—	—	—
	—	—	1496,4	—	—	—	—
	-	1690,0	1464,0	870,0	69,0	—	—
	74,00	—	—	—	—	1381,0	1021,9
	—	—	—	—	—	5073,5	3862,7
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	1652,0	1431,0	—	67,0	—	—
	82,14	-	—	-	-	4500,0	3696,3
		5,50 ± 1,5	25,00 ± 2 %	31,44 ± 1,5%	6,00 ± 2 %		

Песочная корзиночка заполнена фруктовой начинкой. Поверхность отделана кремом «Шарлотт» и бисквитной крошкой.

и
&

54. Пирожное «Корзиночка» с белковым кремом (312)

Полуфабрикаты в г:	
песочный № 8	— 1652,0
крем «Шарлотт» № 39	— 666,0
начинка фруктовая	— 927,0
фрукты	— 198,0
крем белковый (заварной) № 51	— 1021,0
пудра рафинадная	— 36,0

Выход — 4500,0

Масса 45 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный №8	Крем белковый (заварной) № 51	Крем «Шарлотт» № 39	Сироп «Шарлотт» № 40	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	874,0				874,0	747,3
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . .	85,50	70,0				70,0	59,9
Сахар-песок	99,85	350,0	682,0		256,0	1288,0	1286,1
Меланж	27,00	122,0				122,0	32,9

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный №8	Крем белковый (заварной) № 51	Крем «Шарлотт» № 39	Сироп «Шарлотт» №40	в натуре	в сухих веществах
	84,00	525,0		289,0		814,0	683,8
Яйца	27,00				46,0	46,0	12,4
	12,00		341,0			341,0	40,9
	99,85		25,6	2,8		28,4	28,4
	0,00			1Д		1,1	0,0
	12,00				171,0	171,0	20,5
	0,00	3,5				3,5	0,0
	60,00	0,9				0,9	0,5
	0,00	0,9				0,9	0,0
	96,50	8,5				3,5	3,4
Сироп «Шарлотт» №40	68,56	1949,8	1048,6	292,9	473,0	—	—
	—	—	—	406,0	—	—	—
	—	—	—	698,9	—	—	—
Выход полуфабрикатов	—	1697,0	1049,0	684,0	406,0	—	—
	74,00	—	—	—	—	952,0	704,5
	99,85	—	—	—	—	37,0	36,9
	70,00	—	—	—	—	203,0	142,1
	—	—	—	—	—	4956,3	3799,6
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	1652,0	1021,0	666,0	—	—	—
Выход готовой продукции.....	80,80	—	—	—	—	4500,0	3636,0
		5,50 ± 1.6 %	10,00 ± 2 %	25,00 ± 2 %	31,44 ± 1.В %		

54а. Пирожное «Корзиночка» белковым кремом (312а)

Полуфабрикаты в г:

песочный № 8	— 1652,0	крем белковый (заварной) № 51	— 1021,0
крем сливочный №30	— 666,0	пудра рафинадная	— 36,0
начинка фруктовая	— 927,0	Выход	— 4500,0
фрукты	— 198,0	Масса 45 г	

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный № 8	Крем сливочный № 30	Крем белковый (заварной) № 51	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	877,0			877,0	749,8
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) . . .	85,50	70,0			70,0	59,9
Сахар-песок	99,85	351,0		683,0	1034,0	1032,4
Меланж	27,00	123,0			123,0	33,2
Масло сливочное	84,00	526,0	358,0		884,0	742,6
Белки яичные	12,00			342,0	342,0	41,0
Пудра ванильная	99,85		3,6	25,6	29,2	29,2
	99,85		191,0		191,0	190,7
Коньяк или вино десертное	0,00		1,2		1,2	0,0
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00		143,0		143,0	105,8
Эссенция	0,00	3,5			3,5	0,0
Натрий двууглекислый	50,00	0,9			0,9	0,5
Аммоний углекислый	0,00	0,9			0,9	0,0
	96,50	3,5			3,5	3,4
	—	1955,8	696,8	1050,6	—	—
Выход полуфабрикатов	—	1702,0	686,0	1052,0	—	—
Начинка фруктовая	74,00	—	—	—	955,0	706,7
Пудра рафинадная	99,85	—	—	—	37,0	36,9
Фрукты	70,00	—	—	—	204,0	142,8
Итого сырья	—	—	—	—	4899,2	3874,9
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	1652,0	666,0	1021,0	—	—
Влажность	82,42	5,50 ± 1,5 %	14,00 ± 2 %	30,00 ± 2 %	4500,0	3708,9

546. Пирожное «Корзиночка» с белковым кремом (3126)

песочный № 8	—	1652,0
крем «Гляссе» № 48	—	666,0
начинка фруктовая	—	927,0
фрукты	—	198,0
крем белковый (заварной) № 51	—	1021,0
пудра рафинадная	—	36,0
Выход	—	4500,0

Масса 45 г

196 197

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Песочный №8	Крем «Гляссе» №48	Крем белковый (заварной) № 51	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	877,0			877,0	749,8
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50	70,0			70,0	59,9
Сахар-песок.....	99,85	351,0	271,0	684,0	1306,0	1304,0
Итого сырья на полуфабрикаты						
		1955,8	709,1	1051,6		
Выход полуфабрикатов.....		1702,0	686,0	1052,0		
Начинка фруктовая.....	74,0				955,0	706,7
Пудра рафинадная.....	99,85				37,0	36,9
Фрукты.....	70,00				204,0	142,8
Итого сырья.....					4912,0	3820,0
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		1652,0	666,0	1021,0		
Выход готовой продукции.....					4500,0	3655,8
Влажность.....	81,24					

5,50±1,5% 22,00± 2 % 30,00 ±2'

Песочная корзиночка заполнена фруктовой начинкой. Поверхность отделана кремом, рафинадной пудрой и фруктами или цукатами.

Ш. СЛОЕННЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Основой слоеных пирожных является слоеный полуфабрикат, нарезанный по форме пирожного (прямоугольный, квадратный), и штучно-выпеченный полуфабрикат в форме трубочки или муфточки, заполненных кремом, либо в форме бантика, треугольника и др., с различной отделкой поверхности.

1. Слоеные нарезные пирожные

55. Пирожное «Слойка» с кремом (нарезное) (326)

Полуфабрикаты в г:

слоеный № 13	—	3733,0
крем «Шарлотт» № 39	—	2333,0
крошка полуфабриката слоеного № 14	—	578,0
пудра рафинадная	—	156,0

Выход — 6800,0

Масса 68 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты г				Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Слоеный № 13	Крем «Шарлотт» №39	Сироп «Шарлотт» № 40	Крошка полу- фабриката слоеного № 14	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2516,0			394,0	2910,0	2488,1
Меланж.....	27,00	127,0			20,0	147,0	39,7
Масло сливочное	84,00	1678,0	1009,0		262,0	2949,0	2477,2
Кислота лимонная	98,00	3,3			0,5	3,8	3,7
	96,50	20,1			3,2	23,3	22,5
Пудра ванильная	09,85		9,8			0,8	9,8
	0,00		8,9			3,9	0,0
Сахар-песок	99,85			896,0		896,0	894,7
Яйца	27,00			159,0		159,0	42,9
	12,00			598,0		598,0	71,8
Итого сырья на полуфабрикаты	-	4344,4	1022,7	1653,0	679,7	—	—
Сироп «Шарлотт» № 40	68,56	-	1420,0	-	-	-	-
Итого сырья и полуфабриката	-	-	2442,7	-	—	—	—
Выход полуфабрикатов.....	-	4824,0	2390,0	1420,0	592,0	-	-
Пудра рафинадная	99,85	-	-	-	-	160,0	159,8
Итого сырья	—	-	—	—	—	7859,8	6210,2
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	3733,0	2333,0	—	578,0	—	—
	86,67	-	—	—	—	6800,0	5893,6
Влажность		7,50 + 4,5 - - 3,5 %	25,00 ± 2 %	31,44 ± 1,5%	7,50 + 4,5 - -3,5%		

55а. Пирожное «Слойка» с кремом (нарезное) (326а)

Полуфабрикаты в г:	
слоеный № 13	— 3733,0
крем заварной № 55	— 2333,0
крошка полуфабриката слоеного № 14	— 578,0
пудра рафинадная	— 156,0
Выход	— 6800,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Слоеный № 13	Крем заварной № 55	Крем «Шарлотт»* № 39	Сироп «Шарлотт» № 40	Крошка полуфабриката слоеного № 14	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2529,0	219,0			396,0	3144,0	2688,1
Меланж	27,00	128,0				20,0	148,0	40,0
	84,00	1686,0		69,0		264,0	2009,0	1687,6
	98,00	3,4				0,6	3,9	3,8
Соль	96,50	20,2				3,2	23,4	22,6
	99,85		876,0			62,0	928,0	926,6
	27,00		360,0			9,0	369,0	96,9
Молоко	12,00		1761,0			36,0	1786,0	214,3
Пудра ванильная	99,85			0,5			0,6	0,6
Коньяк или вино десертное	0,00			0,2			0,2	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	4366,6	3196,0	69,7		96,0	683,7	—
Крем «Шарлотт» № 39	75,00	—	140,0	—		—	—	—
Сироп «Шарлотт» № 40	68,56	—	—	83,0		—	—	—
Итого сырья и полуфабриката	—	—	3336,0	142,7		—	—	—
Выход полуфабрикатов	—	3845,0	2403,0	140,0		83,0	695,0	—
Пудра рафинадная	99,85	—	—	—		—	161,0	160,8
	—	—	—	—		—	8563,0	6841,2
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	3733,0	2333,0	—		678,0	—	—
Выход готовой продукции	81,52						6800,0	5543,4
Влажность		7,50 + 4,5 - 3,5 %	40,00 ± 2 %	25,00 ± 2 %	31,44 ± 1,5 %	7,50 + 4,5 - 3,5 %		

55б. Пирожное «Слойка» с кремом (нарезное) (326б)

Полуфабрикаты в г:	
слоеный № 13	— 3733,0
кремсливочный № 30	— 2333,0
крошка полуфабриката слоеного № 14	— 578,0
пудра рафинадная	— 156,0
Выход	— 6800,0

Масса 68 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Слоеный № 13	Крем сливочный Ms 30	Крошка полуфабриката слоеного № 14	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2533,0		396,0	2929,0	2604,3
Меланж	27,00	128,0		20,0	148,0	40,0
	84,00	1688,0	1267,0	264,0	3209,0	2696,6
Кислота лимонная	98,00	3,4		0,6	3,9	3,8
	96,50	20,2		3,2	23,4	22,6
Пудра ванильная	99,85		12,4		12,4	12,4
	99,85		670,0		670,0	669,0
Коньяк или вино десертное	0,00		4,1		4,1	0,0
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00		503,0		503,0	372,2
	—	4372,6	2446,5	683,7	—	—
	—	3850,0	2406,0	596,0	—	—
	99,86	—	—	—	161,0	160,8
	—	—	—	—	7663,8	6480,7
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	3733,0	2333,0	678,0	—	—
Выход готовой продукции	90,44				6800,0	6149,9
		7,50 + 4,5 - 3,5 %	14,00 ± 2 %	7,50 + 4,5 - 3,6 %		

Два пласта слоеного полуфабриката соединены кремом и отделаны кремом, слоевой крошкой и рафинадной пудрой.

66. Пирожное «Слойка» с яблочной начинкой (нарезное) (327)

Полуфабрикаты в г:	
слоеный № 13	— 3016,0
яйца (для смазки)	— 25,0
начинка фруктовая	— 1147,0
корица	— 12,0
Выход	— 4200,0

Масса 42 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Слоеный № 13	Яйца (для смазки)	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	2055,0	—	2055,0	1757,0
	27,00	104,0	—	104,0	28,1
	84,00	1370,0	—	1370,0	1150,8
Кислота лимонная	08,00	2,7	—	2,7	2,6
	06,50	16,5	—	16,5	16,9
	27,00	—	26,0	26,0	7,0
	—	3548,2	26,0	—	—
	—	3125,0	—	—	—
Начинка фруктоваяг-г.....	74,00	—	—	1188,0	870,1
	100,00	—	—	13,0	13,0
	—	—	—	4775,2	3853,5
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	3016,0	26,0	—	—
	87,08	—	—	4200,0	3667,4
Влажность	—	7,50 + 4,5 -	—	—	- 3,5 %

Пласты слоеного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность смазана яйцом.

57. Пирожное «Слойка» с сыром (нарезное) (329)

Полуфабрикаты в г:	
слоеный № 13	— 3200,0
крем из сыра	— 1300,0
крошка полуфабриката слоеного № 14	— 500,0
Выход	— 5000,0

Масса 50 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Слоеный № 13	Крем из сыра	Крошка полуфабриката слоеного № 14	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	2163,0	—	341,0	2504,0	2140,9
	84,00	1442,0	71,0	228,0	1741,0	1462,4
	27,00	110,0	—	17,0	127,0	34,3
	06,50	17,3	—	2,8	20,1	19,4
Кислота лимонная.....*	08,00	2,0	—	0,5	3,4	3,3
Сыр плавленый	50,00	—	1070,0	—	1070,0	535,0
Молоко	12,00	—	214,0	—	214,0	25,7
Итого сырья на полуфабрикаты	—	3735,2	1355,0	580,3	—	—
Выход полуфабрикатов	—	3287,0	1335,0	514,0	—	—
	—	—	—	—	5679,5	4221,0
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	3200,0	1300,0	500,0	—	—
Выход готовой продукции.....	80,3Н	—	—	—	5000,0	4018,0
Влажность	—	7,60 + 4,5 - - 3,5 %	54,20 ± 2 %	7,50 + 4,5 - - 3,5 %	—	—

* Два пласта слоеного полуфабриката соединены кремом из сыра (с. 45). Поверхность отделана кремом и слоеной крошкой.

2. Слоеные пирожные со штучно-выпеченным полуфабрикатом

68. Пирожное «Слойка», обсыпанная рафинадной пудрой (330) Полуфабрикаты в г: слоеный № 13 — 4087,0 пудра рафинадная — 113,0

Выход — 4200,0

Масса 42 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
			Слоеный № 13	в натуре
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2746,0	2746,0	2347,8
Меланж	27,00	189,0	189,0	37,5
Масло сливочное	84,00	1831,0	1881,0	1538,0
Кислота лимонная	98,00	8,7	3,7	3,6
	96,50	22,0	22,0	21,2
	—	4741,7	—	—
Выход полуфабрикатов	—	4175,0	—	—
Пудра рафинадная	99,85	—	116,0	115,8
	—	—	4857,7	4063,9
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	4087,0	—	—
Выход готовой продукции	92,70	—	4200,0	3893,4

7,50 + 4,5 - 3,5 %

Штучный слоеный полуфабрикат отделан рафинадной пудрой- Форма разнообразная

59. Пирожное «Трубочки» и «Муфточки» с белковым кремом (331)

Полуфабрикаты в г:

слоеный № 13 — 2562,0
яйца (для смазки) — 27,0
крем белковый (заварной) № 51 — 1190,0
крошка полуфабриката слоеного № 14 — 121,0
Выход — 3900,0

Масса 39 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты г				Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Слоеный № 13	Яйца (для смазки)	Крем белковый (заварной) № 51	Крошка полуфабриката слоеного № 14	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1723,0	—	—	82*0	1805,0	1543,3
	27,00	87,0	—	—	4,0	91,0	24,6
	84,00	1148,0	—	—	55,0	1203,0	1010,5
	98,00	2,3	—	—	0,1	2,4	2,4
	96,50	18,8	—	—	0,6	14,4	13,9
	99,85	—	—	790,0	—	790,0	788,8
	12,00	—	—	895,0	—	395,0	47,4
	99,85	—	—	29,6	—	29,6	29,6
	27,00	—	28,0	—	—	28,0	7,6
Итого сырья на полуфабрикаты	—	2974,1	28,0	1214,6	141,7	—	—
	—	2618,0	—	1216,0	124,0	—	—
Итого сырья	—	—	—	—	—	4358,4	3468,1
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	2562,0	27,0	1190,0	121,0	—	—
Выход готовой продукции	85,18	—	—	—	—	8900,0	3322,0

Влажность

7,50 + 4,5-

80,0012% 7,50 + 4,5-

3,5 %

- 3,5 %

Штучный слоеный полуфабрикат в форме трубочки или муфточки заполнен белковым кремом. Крем на торцах обсыпан

слоеной крошкой.

60. Пирожное «Трубочки» и «Муфточки» с кремом (332)

Масса 39 г

61. Пирожное «Трубочки» и «Муфточки» с кремом (332)

Полуфабрикаты в г:	
слоеный № 13	— 2344,0
яйца (для смазки)	— 27,0
крем «Шарлотт» № 39	— 1392,0
крошка полуфабриката слоеного № 14	— 78,0
пудра рафинадная	— 59,0
Выход	— 8900,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Слоеный № 13	Яйца (для смазки)	Крем «Шарлотт» № 39	«Сироп «Шарлотт» № 40	Крошка полуфабриката слоеного № 14	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1565,0				53,0	1618,0	1383,4
Меланж	27,00	79,0				3,0	82,0	22,1
Масло сливочное	84,00	1043,0		597,0		35,0	1675,0	1407,0
Кислота лимонная	98,00	2,0				0,1	2,1	2,1
	96,50	12,5				0,4	12,9	12,4
Пудра ванильная	99,85			5,8			5,8	5,8
	0,00			2,3			2,3	0,0
	99,85				530,0		530,0	529,2
Яйца	27,00		28,0		94,0		122,0	32,9
Молоко	12,00				353,0		353,0	42,4
Итого сырья на полуфабрикаты	—	2701,5	28,0	605,1	977,0	91,5	—	—
Сироп «Шарлотт» № 40	68,56	—	—	839,0	—	—	—	—
Итого сырья и полуфабриката	—	—	—	1444,1	—	—	—	—
Выход полуфабрикатов	—	2380,0	—	1418,0	889,0	79,0	—	—
Пудра рафинадная	99,85	—	—	—	—	—	60,0	59,9
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	—	—	—	—	—	4463,1	3497,2
Выход готовой продукции	85,91	—	—	—	—	—	3900,0	3350,5

Влажность 7,50 + 4,5 - - 3,5 % 25,00 ± 2 % 31,44 ± 1,5 % 7,50 + 4,5 - - 3,5 %

60а. Пирожное «Трубочки» и «Муфточки» с кремом (332а)

Полуфабрикаты в г:		крошка полуфабриката слоеного № 14 — 78,0
слоеный №13	— 2344,0	пудра рафинадная — 59,0
яйца (для смазки)	— 27,0	Выход — 3900,0
крем заварной М» 55	— 1392,0	Масса 39 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г						Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Слоеный Ms 13	Яйца (для смазки)	Крем заварной № 55	Крем «Шарлотт» № 39	Сироп «Шарлотт» № 40	Крошка полуфабриката слоеного № 14	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1576,0		129,0			53,0	1757,0	1502,2
Меланж	27,00	79,0					3,0	82,0	22,1
Масло сливочное	84,00	1050,0			36,0		35,0	1120,0	940,8
Кислота лимонная	98,00	2,0					0,1	2,1	2,1
	96,50	12,6					0,4	18,0	12,5
	99,85			518,0		31,0		549,0	548,2
	27,00		28,0	207,0		5,0		240,0	64,8
Молоко	12,00			1036,0		21,0		1057,0	126,8
Пудра ванильная	99,85					0,4		0,4	0,4
Коньяк или вино десертное	0,00					0,1		0,1	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	2718,6	28,0	1890,0	35,5	57,0	91,5	—	—
Крем «Шарлотт» № 39	75,00	—	—	83,0	—	—	—	—	—
Сироп «Шарлотт» № 40	68,56	—	—	—	49,0	—	—	—	—
Итого сырья и полуфабриката	—	—	—	1973,0	84,5	—	—	—	—
Выход полуфабрикатов	—	2393,0	—	1421,0	83,0	49,0	80,0	—	—
Пудра рафинадная	99,85	—	—	—	—	—	—	60,0	59,9
Итого сырья	—	—	—	—	—	—	—	4880,6	3279,8
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	2344,0	27,0	1392,0	—	—	78,0	—	—
Выход готовой продукции	80,55	—	—	—	—	—	—	3900,0	3141,6

7,50 + 4,5 - 3,5 % 40,00 ± ±2% 25,00 ± ± 2 % 31,44 ± ±1,5% 7,50 + 4,5 - -3,5%

606. Пирожное «Трубочки» и «Муфточки» с кремом (3326)

Полуфабрикаты в г:
 слоеный № 13
 яйца (для смазки)
 крем сливочный № 30
 крошка полуфабриката слоеного № 14
 пудра рафинадная

2344.0
 27.0
 1392.0
 78.0
 59.0
 3900.0

Выход

Масса 39 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты г				Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Слоеный М 13	Яйца (для смазки)	Крем сливочный №30	Крошка полуфабриката слоеного №14	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1576,0			53,0	1629,0	1392,8
	27,00	80,0			3,0	83,0	22,4
Масло сливочное	84,00	1051,0		743,0	35,0	1829,0	1536,4
	98,00	2,0			од	2,1	2,1

Соль	96,50		12,6			0,4	13,0	12,5
Пудра ванильная	99,85		7,3			7,3		7,3
Пудра рафинадная	00,35		396,0			396,0		395,4
Коньяк или вино десертное	0,00		2,4			2,4		0,0
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00		297,0			297,0		219,8
Яйца	27,00		28,0			28,0		7,6
Итого сырья на полуфабрикаты	—		2721,6	28,0	1445,7	91,5	—	—
Выход полуфабрикатов	—		2396,0	—	1423,0	80,0	—	—
Пудра рафинадная	99,85		—	—	—	—	60,0	59,9
Итого сырья	—		—	—	—	—	4846,8	3656,2
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—		2344,0	27,0	1392,0	78,0	—	—
Выход готовой продукции	89,83		—	—	—	—	3900,0	3503,4
Влажность		7,50 + 4,5-			14,00 ±2%	7,50 + 4,5- 3,5 %		- 3,5 %

Штучный слоеный полуфабрикат в форме трубочки или муфточки заполнен кремом. Крем на торцах обсыпан слоеной крошкой и рафинадной пудрой.

IV. ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Заварные пирожные состоят из пустотелого выпеченного полуфабриката, заполненного кремом. Поверхность пирожного заглазрована помадой или покрыта тонким слоем крема и обсыпана крошкой и рафинадной пудрой. Пирожные имеют форму трубочек.

61. Пирожное «Трубочка» с кремом (339)

Полуфабрикаты в г: заварной № 15 — 1063,0
 крем «Шарлотт» № 39 — 2016,0
 помада №58 — 1121,0

Выход — 4200,0

Масса 42 г

210 Н 211

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Заварной № 15	Крем «Шарлотт*» шоколадный №39	Сироп «Шарлотт» №40	Помада № 58	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,5	490,0				490,0	419,0
Масло сливочное.....	84,0	245,0	861,0			1106,0	929,0
Меланж.....	27,0	845,0				845,0	228,2
Соль.....	96,5	6,1				6,1	5,9
Пудра ванильная.....	99,8		8,4			8,4	8,4
Коньяк или вино десертное.....	0,00		3,4			3,4	0,0
Сахар-песок.....	99,8			765,0	902,0	1667,0	1664,5
Яйца.....	27,0			136,0		136,0	36,7
Молоко.....	12,00			510,0		510,0	61,2
Патока крахмальная.....	78,0				135,0	135,0	105,3
Эссенция.....	0,00				3,2	3,2	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты.....	—	1586,1	872,8	1411,0	1040,2	—	—
Сироп «Шарлотт*» №40.....	68,5		1212,0				
Итого сырья и полуфабриката.....	—	—	2084,8				
Выход полуфабрикатов.....	—	1076,0	2040,0	1212,0	1134,0	—	—
Итого сырья.....	—	—	—	—	—	4910,1	3458,2
<u>Выход полуфабрикатов в готовой продукции</u>	—	1063,0	2016,0	—	1121,0	—	—
Выход готовой продукции.....	78,72					4200,0	3306,2
Влажность.....		24,00 ± 4,0 -	25,00 ± 2 %	31,44 ± 1,5 %	12,00 ± 1 %		

61а. Пирожное «Трубочка» с кремом (339а)

Полуфабрикаты в г:

заварной № 15 — 1063,0
 крем «Шарлотт» шоколадный № 45 — 2016,0
 помада № 58 — 1086,0
 какао-порошок — 35,0

Выход — 4200,0

Масса 42 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Заварной № 15	Крем «Шарлотт*» шоколадный №45	Сироп «Шарлотт*» № 40	Помада №58	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	490,0				490,0	419,0
Меланж.....	27,00	845,0				845,0	228,2
Масло сливочное.....	84,00	245,0	780,0			1025,0	861,0
	06,60	6,1				6,1	5,9
	99,86		2,9			2,9	2,9
	0,00		3,1			3,1	0,0
	95,00		98,0			98,0	93,1
Сахар-песок.....	99,85			757,0	874,0	1631,0	1628,6
Яйца.....	27,00			134,0		134,0	36,2
Молоко.....	12,00			505,0		505,0	60,6
Патока крахмальная.....	78,00				131,0	131,0	102,2
Эссенция.....	0,00				3,0	3,0	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты.....	—	1586,1	884,0	1396,0	1008,0	—	—
Сироп «Шарлотт» № 40.....	68,56		1199,0				
Итого сырья и полуфабриката.....	—	—	2083,0				
Выход полуфабрикатов.....	—	1076,0	2040,0	1199,0	1099,0	—	—
	95,00					36,0	34,2
	—	—	—	—	—	4910,1	3471,9
<u>Выход полуфабрикатов в готовой продукции</u>	—	1063,0	2016,0	—	1086,0	—	—
Выход готовой продукции.....	79,02	24,00 ± 4,0 -	24,50 ± 2 %	31,44 ± 1,5%	12,00 ± 1 %	4200,0	3318,8

61б. Пирожное «Трубочка* с кремом (339б)

Полуфабрикаты в г:
 заварной № 15 — 1063,0
 крем сливочный № 30 — 2016,0
 помада № 58 — 1121,0
 КЛЕЩ — 4200,0

Масса 42 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Заварной № 15	Крем СЛИВОЧНЫЙ №30	Помада № 58	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	495,0			853,0	230,3
Меланж	27,00	853,0			1324	1112,2
Масло сливочное	84,00	248,0	1076,0		,0	6,0
Соль	96,50	6,2			6,2	10,6
Пудра ванильная	99,85		10,6		10,6	573,1
Пудра рафинадная	99,86		574,0		574,0	0,0
Коньяк или вино десертное	0,00		3,6		3,6	818,9
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00		431,0		431,0	909,
Сахар-песок	99,86			911,0	911,0	6
Патока крахмальная	78,00			137,0	137,0	106,9
Эссенция	0,00			3,2	3,2	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты		1602,2	2095,2	1051,2		
Выход полуфабрикатов		1087,0	2061,0	1146,0		
Итого сырья					4748,6	3690,8
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		1063,0	2016,0	1121,0		
Выход готовой продукции	84,00				4200,0	3528,0
Влажность		24,00 + 4,0 - 3 %	14,00 ± 2 %	12,00 ± 1 %		

61в. Пирожное «Трубочка» с кремом (339в)

Полуфабрикаты в г:
 заварной №15 — 1063,0
 крем сливочный с какао-порошком № 37 — 2016,0
 помада №58 — 1121,0
 Выход — 4200,0

Масса 42 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Заварной № 15	Крем сливочный с какао-порошком № 37	Помада М 58	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	495,0			495,0	423,2
Меланж	27,00	853,0			853,0	230,3
Масло сливочное	84,00		1024,0			
Соль	96,50				1271,0	1067,6
Пудра ванильная	99,85				6,2	6,0
Коньяк или вино десертное	99,85		546,0 3,4		4,7	4,7
Молоко цельное сгущенное с сахаром	0,00		409,0 99,0		546,0	545,2
Сахар-песок	74,00				3,4	0,0
Патока крахмальная	96,00				409,0	302,7
Эссенция	99,85			912,0	99,0	94,1
Итого сырья	78,0			137,0	912,0	910,6
Итого сырья на полуфабрикаты	0,00	1601,2	2086,1	3,2	137,0	106,9
Выход полуфабрикатов		1087,0	2061,0	1062,2	3,2	0,0
Итого сырья				1146,0		
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		1068,0	2016,0	1121,0	4739,5	3691,3
Выход готовой продукции	84,00	24,00 + 4,0 - 3 %	14,00 ± 2 %	12,00 ± 1 %	4200,0	3528,0
Влажность						

62а. Пирожное «Трубочка» с заварным кремом (340а)

Полуфабрикаты в г:	
заварной №15	— 1063,0
крем заварной ванильный	— 2016,0
помада № 58	— 1083,0
какао-порошок	— 38,0
Выход	— 4200,0

Масса 42 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Заварной № 15	Крем заварной ванильный	Помада № 58	в натуре	в сухих веществах
	85,50	494,0	139,0		633,0	541,2
	27,00	853,0			853,0	230,3
	84,00	247,0	668,0		915,0	768,6
	96,50	6,2			6,2	6,0
	99,85		447,0	880,0	1327,0	1326,0
	27,00		179,0		179,0	48,3
	12,00		715,0		715,0	85,8
	0,00		0,2		0,2	0,0
	78,00			132,0	132,0	103,0
	0,00			3,1	3,1	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	-	1600,2	2148,2	1015,1	-	-
		1086,0	2059,0	1106,0		
	95,00	-	-	-	39,0	37,1
		-	-	-	4802,5	3145,3
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	1063,0	2016,0	1083,0	—	—
			- 3 %	12,00 ± 1 %	4200,0	3006,8

Заварная трубочка заполнена кремом (с. 44)- Поверхность зяглазирована помадой.

63. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой (8416)

Полуфабрикаты в г:	
заварной № 15	— 1063,0
крем сливочный № 30	— 2583,0
крошка бисквитная жареная № 3	— 470,0
пудра рафинадная	— 84,0
Выход	— 4200,0

Масса 42 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Заварной №15	Крем сливочный №80	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	490,0		170,0	660,0	564,3
Меланж.....	27,00	846,0		348,0	1194,0	322,4
Масло сливочное	84,00	245,0	1366,0		1611,0	1353,2
	96,50	6,1			6,1	5,9
Пудра ванильная	99,85		13,5	209,0	13,5	13,5
	99,85		729,0	2,1	729,0	727,9
Коньяк или вино десертное	0,00		4,5	42,0	4,5	0,0
Молоко цельное сгущенное с сахаром.....	74,00		546,0		546,0	404,0
Сахар-песок.....	99,85				209,0	208,7
Эссенция.....	0,00				2,1	0,0
Крахмал картофельный.....	80,00				42,0	33,6
Итого сырья на полуфабрикаты	-	1587,1	2659,0	771,1	-	-
Выход полуфабрикатов	—	1076,0	2615,0	476,0	—	—
	99,85	—	—	—	85,0	84,9
Итого сырья.....	—	—	—	—	5102,2	3718,4
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	1068,0	2583,0	470,0	—	—
Выход готовой продукции.....	84,64	24,00 + 4 - -	14,00 ± 2 %	6,00 ± 2 %	4200,0	3554,9
Влажность		3%				

63а. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой (341в)

Полуфабрикаты в г:

заварной № 15 — 1063,0
 крем сливочный с какао-порошком № 37 — 2583,0
 крошка бисквитная жареная № 3 — 470,0
 пудра рафинадная — 84,0

Выход — 4200,0

N 00	Масса 42 г Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
			Заварной № 15	Крем сливочный с какао-порошком № 37	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
	Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	490,0		170,0	660,0	564,3
	Меланж.....	27,00	846,0		348,0	1194,0	322,4
	Масло сливочное.....	84,00	245,0	1299,0		1544,0	1297
	Соль.....	96,50	6,1			6,1	,0
	Пудра ванильная.....	99,85		6,1		6,1	5,9
	Пудра рафинадная.....	99,85		693,0		693,0	6,1
	Коньяк или вино десертное.....	0,00		4,3		4,3	692,0
	Молоко цельное сгущенное с сахаром.....	74,00		519,0		519,0	0,0
	Какао-порошок.....	95,00		126,0		126,0	384,1
	Крахмал картофельный.....	80,00			42,0	42,0	119,7
	Сахар-песок.....	99,85			209,0	209,0	33,6
	Эссенция.....	0,00			2,1	2,1	208,7
	Итого сырья на полуфабрикаты.....	—	1587,1	2647,4	771,1		0,0
	Выход полуфабрикатов.....	—	1076,0	2615,0	476,0		
	Пудра рафинадная.....	99,85				85,0	84,9
	Итого сырья.....	—				5090,6	8718,7
	Выход полуфабрикатов в готовой продукции.....	—	1063,0	2583,0	470,0		
	Выход готовой продукции.....	84,64	—	—	—	4200,0	3554,9
	Влажность.....		24,00 ± 4 - 3 %	14,00 ± 2 %	6,00 ± 2 %		

63б. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой (341г)

Полуфабрикаты в г:

заварной № 15 — 1063,0
 крем «Гляссе» № 48 — 2583,0
 крошка бисквитная жареная № 3 — 470,0
 пудра рафинадная — 84,0

Выход — 4200,0

Масса 42 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Заварной № 15	Крем «Гляссе» № 48	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,60	490,0		169,0	659,0	563,4
Меланж.....	27,00			348,0	1193,0	322,1
Сахар-песок.....	96,50				1278,0	1073,5
Яйца.....	99,85		1034,0	209,0	6,1	5,9
Пудра ванильная.....	27,00		620,0		1243,0	1241,1
Коньяк или вино десертное.....	99,85		10,3		620,0	167,4
Крахмал картофельный.....	0,00		5,2		10,3	10,3
Эссенция.....	80,0			42,0	5,2	0,0
	0,00			2,1	42,0	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты.....	—	1586,1	2702,5	770,1	2,1	33,6
Выход полуфабрикатов.....	—	1075,0	2613,0	476,0		0,0
Пудра рафинадная.....	99,85				85,0	84,9
Итого сырья.....	—	1063,0	2583,0	470,0	5143,7	3502,2
Выход полуфабрикатов в готовой продукции.....	—					
Выход готовой продукции.....	79,72	—	—	—	4200,0	3348,2
Влажность.....		24,00 ± 4 - 3 %	22,00 ± 2 %	6,00 ± 2 %		

63в. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой

(341д) Полуфабрикаты

в г: заварной № 15

крем «Гляссе» шоколадный № 49 крошка бисквитная жареная М* 3 пудра — 1063,0

рафинадная

Выход

— 2583,0

— 470,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Заварной № 15	Крем «Гляссе» шоколадный № 49	Крошка бисквитная жареная № 3	в натуре	в сухих веществах
	85,50	490,0		169,0	659,0	563,4
	27,00	845,0		349,0	1194,0	322,4
	84,00	245,0	1027,0		1272,0	1068,5
	96,50	6,1			6,1	5,9
	99,86		979,0	209,0	1188,0	1186,2
	27,00		587,0		587,0	158,5
	99,85		9,8		9,8	9,8
	0,00		4,9		4,9	0,0
	95,00		130,0		130,0	123,5
	80,00			42,0	42,0	33,6
	0,00	1586,1	2737,7	2,1	2,1	0,0
				771,1		
		1076,0	2614,0	476,0		
ТГ L1 1 tin 1J II и	99,85				85,0	84,9
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	1063,0	2583,0	470,0	5179,9	3556,7
Выход готовой продукции	80,95				4200,0	
Влажность		24,00 + 4 - 8 %	20,00 ± 2 %	6,00 ± 2 %		

Заварная трубочка заполнена кремом. Поверхность покрыта кремом, обсыпана рафинадной пудрой.

бисквитной крошкой и

64. Пирожное «Трубочка» с кремом, из сливок, обсыпанная рафинадной пудрой (343) Полуфабрикаты в г: заварной № 15 — 1501,0
 крем из сливок — 2200,0
 пудра рафинадная — 99,0
 Выход — 3800,0

Масса 38 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Заварной № 15	Крем из сливок	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,60	691,0		691,0	590,8
	84,00			345,0	289,8
Меланж	27,0			1192,0	8,3
	96,50			8,6	375,6
Сметана	80,0		1252,0	1252,0	231,6
	37,00		626,0	626,0	375,4
	99,85		376,0	376,0	15,7
	99,85		15,7	15,7	
Итого сырья на полуфабрикаты	—	2236,6	2269,7	-	-
		1517,0	2223,0		
	99,85	-	—	100,0	99,9
Итого сырья	—	1501,0	2200,0	4606,3	2808,9
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	1501,0	2200,0		
Выход готовой продукции	58,09			3800,0	
Влажность		24,00 + 4 - 3 %	56,00 ± 3 %		

Заварная трубочка заполнена кремом из сливок (с. 45). Поверхность обсыпана рафинадной пудрой.

V. ВОЗДУШНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

65. Пирожное «Воздушное» с кремом (двойное) (356)

Полуфабрикаты в г:	
воздушный № 16	—1 2133,0
крем «Шарлотт» № 39	— 1767,0
Выход	— 3900,0

Масса 39 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Воздушный № 16	Крем «Шарлотт» №39	Сироп «Шарлотт» № 40	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок.....	99,85	2066,0		667,0	2733,0	2728,9
Белки яичные.....	12,00	775,0			775,0	93,0
Ванильная пудра.....	99,85	15,5	7,3		22,8	22,8
Масло сливочное.....	84,0		751,0		751,0	630,8
Коньяк или вино десертное .	0,00		2,9		2,9	0,0
Яйца.....	27,00			119,0	119,0	32,1
Молоко.....	12,00			445,0	445,0	53,4
Итого сырья на полуфабрикаты.		2856,5	761,2	1231,0		
Сироп «Шарлотт» № 40.....	68,56		1057,0			
Итого сырья и полуфабриката.		2149,0	1818,2			
Выход полуфабрикатов.....		2149,0	1780,0	1057,0		
Итого сырья.....		2133,0	1767,0		4848,7	8561,0
Выход полуфабрикатов в готовой продукции		—	—	—	8900,0	3383,6
Выход готовой продукции.....	86,76	—	—	—	8900,0	3383,6
Влажность.....		3,50 ± 1,5 %	26,00 ± 2 %	31,44 ± 1,5 %		

65а. Пирожное «Воздушное» с кремом (двойное) (856а)

Полуфабрикаты в г:	
воздушный № 16	2133,0
крем сливочный № 30	— 1767,0
Выход	— 3900,0

Масса 39 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Воздушный № 16	Крем сливочный № 30	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок.....	99,85	2085,0		2085,0	2081,9
Белки яичные.....	12,00	782,0		782,0	93,8
Пудра ванильная.....	99,85	15,6	9,2	24,8	24,8
Масло сливочное.....	84,00		938,0	938,0	787,9
Пудра рафинадная.....	99,85		501,0	501,0	600,2
	0,00		3,1	3,1	0,0
Молоко цельное сгущенное с сахаром.....	74,00		375,0	375,0	277,5
Итого сырья на полуфабрикаты.....	—	2882,6	1826,3	—	
Выход полуфабрикатов.....	—	2169,0	1797,0	—	
Выход полуфабрикатов в готовой продукции.	—	2144,0	1767,0	4708,9	8766,1
	91,74	—	—	3900,0	3577,9
		3,50 ± 1,5 %	14,00 ± 2 %		

Выход готовой продукции
Влажность.....

656. Пирожное «Воздушное» с кремом
двойное (3566)

Полуфабрикаты в г:	
воздушный № 16	— 2133,0
крем «Гляссе» № 48	— 1767,0
Выход	— 3900,0
Масса 39 г	

Наименование сырья полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Воздушный № 16	Крем «Гляссе» № 48	в натуре	в сухих веществах *
	99,85	2084,0	710,0	2794,0	2789,8
	12,00	781,0		781,0	93,7
	99,85	15,в	7,1	22,7	22,7
Масло сливочное	84,00		710,0	710,0	596,4
	27,00		426,0	426,0	115,0
Коньяк или вино десертное	0,00		3,5	3,5	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	2880,6	1856,6	-	-
Выход полуфабрикатов.....	—	2167,0	1795,0	—	-
Итого сырья.....	—	—	—	4737,2	3617,6
Выход полуфабрикатов в готовой продукции.....	—	2133,0	1767,0	—	—
Выход готовой продукции	88,12	—	—	3900,0	3436,7
Влажность .		3,50 ± 1,5 %	22,00 ± 2%		

Два нугачных воздушных полуфабриката соединены кремом.

VI. МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

66. Пирожное «Миндальное» (360)

Масса 39 г

Наименование сырья полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	г в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	312,0
Сахар-песок	99,85	2341,0
Белки яичные	12,00	936,0
Ядра миндаля (сырые)	94,00	1171,0
Итого сырья.....	—	4760,0
Выход готовой продукция	92,00	

Пирожное состоит из белково-миндальной массы; трещины.

	266,8
	2337,5
	112,3
	1100,7
	3817,3
3900,0	3588,0

на поверхности имеются

67. Пирожное «Пирамида» (362)

Полуфабрикаты в г:

миндальный № 24	—999,0 крем «Шарлотт» на агаре,
шоколадный >6 46	— 2502,0
глазурь шоколадная	— 999,0
Выход	— 4500,0

Масса 45 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Миндальный - №24	Крем «Шарлотт» на агаре, шоколадный № 46	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	82,0		82,0	70,1
Сахар-песок	99,85	614,0	694,0	1308,0	1306,0
	12,00	245,0		245,0	29,4
Ядра миндаля (сырые)	94,00	307,0		307,0	288,6
	84,00		> 1389,0	1389,0	1166,8
Яйца	27,00		62,0	62,0	16,7
	12,00		420,0	420,0	50,4
	85,00		0,9	0,9	0,8
Пудра ванильная	99,85		7,7	7,7	7,7
	95,00		139,0	139,0	132,1
Итого сырья на полуфабрикаты	—	1248,0	2712,6	—	-2
Выход полуфабрикатов	—	1040,0	2605,0	—	—
Глазурь шоколадная	99,10	-	-	1040,0	1030,6
Выход полуфабрикатов	—	—	—	5000,6	4099,2
в готовой продукции	—	999,0	2502,0	—	—
Выход готовой продукции	85,63			4500,0	3853,4

Влажность 8,00 ± 22,30 ±
± 1,5 % ± 2 %

Миндальный полуфабрикат круглой формы отделан кремом в виде спирали. Поверхность заглазирована шоколадной глазурью.

VII. КРОШКОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Крошковые пирожные изготавливают из бисквитной крошки, перемешанной с Кремом, коньяком, эссенцией, или из слоев крошкового полуфабриката «Любительский», соединенных кремом. Поверхность отделана кремом или обсыпана Какао-порошком, рафинадной пудрой и украшена кремом.

Форма пирожных овальная, в виде картошки или прямоугольная.

68. Пирожное «Картошка» обсыпная (365а)

Полуфабрикаты в г: крошка полуфабриката

бисквитного № 2	—	2641,0
крем сливочный № 30	—	2392,0
коньяк	—	129,6-
пудра рафинадная	—	167,4
какао-порошок	—	59,0
эссенция ромовая	—	11,0
Выход	—	5400,0

Масса 54 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Крошка бисквитного полуфабриката №2	Крем сливочный № 30	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	751,0		751,0	642,1
Крахмал картофельный	80,00	186,0		186,0	148,8
Сахар-песок	99,85	927,0		927,0	925,6
Меланж	27,00	1548,0		1548,0	418,0
Эссенция	0,00	9,3		9,3	0,0
Масло сливочное'	84,00		1251,0	1251,0	1050,8
Пудра ванильная	99,85		12,3	12,3	12,3
Пудра рафинадная	99,85		667,0	667,0	666,0
Коньяк или вино десертное	0,00		4,1	4,1	0,0
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00		500,0	500,0	370,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	3421,3	2434,4	—	—
Выход полуфабрикатов	—	2644,0	2395,0	—	—
Коньяк	0,00	—	—	129,8	0,0
Эссенция ромовая	0,00	—	—	11,0	0,0
Какао-порошок	95,00	—	—	59,0	56,1
Пудра рафинадная	99,85	-	-	168,0	167,7
Итого сырья	—	—	—	6223,5	4457,4
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	2641,0	2392,0	—	—
Выход готовой продукции . . .	78,91	25,00 ±	14,00 ±	5400,0	4261,1
Влажность		±3 %	±2 %		

Крошковая масса с кремом отформована в виде картошки. Поверхность обсыпана какао-порошком с рафинадной пудрой и отделана кремом в виде ростков картофеля.

69. Пирожное «Любительское» (367)

Полуфабрикаты в г.

- любительский № 27
- крем «Шарлотт» шоколадный № 45
- сироп для промочки № 56
- крем «Шарлотт» № 39

Ш П
 0 1
 Мэ

и
 ч*
 Ю
 Л
 О
 «

£ 8,
 2 Ef
 § aI
 & <
 g o

0? <+ o
 ei

&
 Soft
 3 ч < O
 « Д И

в
 ee
 & *
 о и
 § I o
 И Г
 Н О
 Крем Шарлотт шоколадный № 45

I s

В o
 £ ff²

т.
 »Н о Ю
 с о

и £
 I s
 а о
 &

Аммоний углекислый..... 0,00 14,7 14,7 0,0
 Обрезки от полуфабрикатов 74,00 1706,0 1706,0 1262,4

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г						Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Любительский J* 27	Жженка №66	Крем «Шарлотт» шоколадный №45	Сироп «Шарлотт» №40	Сироп для промочки №56	Крем «Шарлотт» №39	в натуре	в сухих веществах
Обрезки от тортов и пирожных . . .	70,00	836,0						836,0	585,2
Сахар-песок	99,85		141,0		549,0	512,0		1202,0	1200,2
	84,00			454,0			121,0	575,0	483,0
	99,85			1,7			1,2	2,9	2,9
	0,00			1,8				1,8	0,0
	27,00				98,0			98,0	26,5
Молоко	12,00				366,0			366,0	43,9
Эссенция ромовая.....	0,00					1,9		1,9	0,0
Коньяк или вино десертное	0,00					47,8	0,5	48,3	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	-	3290,0	141,0	514,5	1013,0	561,7	122,7	-	-
Жженка № 66	78,00	163,0	-	-	-	-	-	-	-
Сироп «Шарлотт» № 40.....	68,56	-	-	699,0	-	-	170,0	-	-
Итого сырья и полуфабриката	-	3463,0	-	1213,5	-	-	292,7	-	-
Выход полуфабрикатов	-	3033,0	163,0	1189,0	869,0	997,0	287,0	-	-
Итого сырья	-	-	-	-	-	-	-	5642,9	4077,3
Выход полуфабрикатов									
в готовой продукции	-	2975,0	-	1166,0	-	978,0	281,0	-	-

228 229

Выход готовой продукции 71,13
 Влажность..... 24,00 ± 3 % 22,00 ± 1 % 24,50 ± 2 % 31,44±1,5% 50,00±4% 25,00±2%
 Два слоя крошковойТо полу-айрик^а пропитаны сиропом, соединены и отделаны кремом.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	Расход сырья в сухих веществах	
				в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта (на пошлы).....	85,50	988,0	837,0	1325,0	1182,9
Мука пшеничная высшего сорта (на пошлы).....					
Сахар-песок					
Масло сливочное					
Меланж					
Натрий двууглекислый					
Аммоний углекислый					
Эссенция					
Соль					

Мука пшеничная высшего сорта (на пошлы)..... 85,50 988,0 837,0 1325,0 1182,9
 Сахар-песок

IX. НАБОРЫ ПИРОЖНЫХ

В ассортимент Юбилейного набора входят мелкие пирожные массой 12—26] различных видов, с разнообразной отделкой поверхности.

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и их отделки принципиально не отличается от технологии приготовления обычных пирожных.

71. «Юбилейный набор» (394)

Количество штук в 1 кг: 75—90 Соотношение

пирожных в г: «Бисквитно-кремовое» № 72 (395)

«Бисквитное» с кремом, глазированное помадой № 73 (396)

«Бисквитное» со сбитым кремом, глазированное помадой № 74 (397)

«Заварная трубочка» >6 75 (398)

«Слойка штучная» («Бантики») >6 76 (399)

«Слоеная трубочка» >6 77 (400)

«Корзиночка» с кремом и вареньем № 78 (401)

«Воздушное» с кремом (двойное) >6 79 (402)

«Воздушное» с кремом и вареньем № 80 (403)

«Корзиночка» с кремом и желе >6 81 (404)

Выход — 10000,0

72. Пирожное «Бисквитно-кремовое»
(рожибки, кубики, полоски) (395)

Пирожное

К « 5
5 3 3
Q * Q * i .
N * Q * K * P *
L * F * H * a *
R * * * * o .
S * * * * s

© 0 0 0 0 ©
0 0 0 0 to
Mill
В 3 3 3 0

И 5
S 2
S 0
«Te
и а
а

I
5
s.

Масловая
доля
сухих
веществ, %

° X
S Я
P а
И vo

°
S H
S H
W

X
“
M
Ю
И
° Я
m t?

i i i i
O ^ 8 *
' S "
« 2:
0

S I 5
S S § 1
и и и а l

S o g * ч *
Ф 4 L f
а « « 2
а s

t v (C) ^ f to x
0 0 0 0 0 0 © ^
0 0 * ^

o C ж
t v I ©

© ж
Л
3
о ж
a Г

ь ©
S 1 C 00 00
CO C 4 P H
t *

© S Ю ©
1 8 0 Б
) 7 T

S M
§ 1

а
*

Осенний.....

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 3300 г готовых изделий, г	
		Бисквит М1	Крем «Шарлотт* на агаре №44	Крем «Шарлотт* шоколад	Сироп «Шарлотт* №40	Сироп для промочки № 56	в натуре	в сухих веществах
Масло сливочное.....	84,00		477,0	85,0			562,0	472,1
	27,00		34,0		11,0		45,0	12,2
Молоко	12,00		231,0		39,0		270,0	32,4
Пудра ванильная	99,85		4,2				4,2	4,2
Агар	85,00		0,5				0,5	0,4
Коньяк.....	0,00		1,7	0,3			2,0	0,0
Какао-порошок.....	95,00			10,0			10,0	9,5
Эссенция ванильная	0,00			0,2			0,2	0,0
Эссенция ромовая.....	0,00					1,7	1,7	0,0
Коньяк или вино десертное	0,00					40,7	40,7	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	-	1577,3	1132,4	95,5	109,0	477,4	-	-
Сироп «Шарлотт* № 40	68,56	-	-	93,0	-	-	-	-
Итого сырья и полуфабриката	-	-	-	188,5	-	-	-	-
Выход полуфабрикатов		1232,0	1079,0	185,0	93,0	849,0		
Варенье	72,00	-	-	-	-	-	79,0	56,9
Итого сырья.....	-	-	-	-	-	-	3470,6	2448,9
Выход полуфабрикатов в готовой продукции.....	-	1188,0	1040,0	178,0	-	818,0	-	-
Выход готовой продукции . . .	68,82	-	-	-	-	-	3300,0	2271,1
Влажность		25,00 ± 3 %	26,00 ± 2%	23,30 ± 2%	ЯГ. 44 J 1,5 %	60,00 ± 4 %		

73. Пирожное «Бисквитное» с кремом, глазированное помадой (396)

Полуфабрикаты в г:	
бисквит № 1	- 961,0
крем «Шарлотт* на агаре № 44	- 554,0
помада № 58	- 699,0
сироп для промочки >6 56	- 486,0
Выход	- 2700,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 2700 г	
		Бисквит	Крем «Шарлотт* на агаре № 44	№ 58	Сироп для промочки № 56	в натуре	веществах
Мука пшеничная высшего сорта .	85,50	282,0				282,0	241,1
Крахмал картофельный	80,00	70,0				70,0	56,0
	99,85	348,0	206,0	580,0	260,0	1394,0	1391,9
Меланж	27,00	580,0				580,0	156,6
	0,00	3,6		2,0		5,6	0,0
Масло сливочное.....	84,00		256,0			256,0	215,0
Яйца	27,00		18,0			18,0	4,9
	12,00		124,0			124,0	14,9
Пудра ванильная	99,85		2,3			2,3	2,3
Агар	85,00		0,3			0,3	0,3
	0,00		0,9			0,9	0,0
	78,00			87,0		87,0	67,9
	0,00				1,0	1,0	0,0
	0,00				24,8	24,3	0,0
Итого сырья на	-	1283,6	607,5	669,0	285,3	-	-
Выход полуфабрикатов	-	1003,0	578,0	729,0	507,0	-	-
Итого сырья.....	-	-	-	-	-	2845,4	2150,9
Выход полуфабрикатов в готовой	-	961,0	554,0	699,0	486,0	-	-
Выход готовой продукции	73,87	-	-	-	-	2700,0	1994,5
Влажность		25,00 ± 3 %	25,00 ± 2 %	12,00 ± 1 %	50,00 ± 4 %		

74. Пирожное «Бисквитное» со сбитым кремом, глазированное помадой (397)

Полуфабрикаты в г:		t
бисквит № 1	—	160,0
крем «Шарлотт*» на агаре № 44	—	60,0
крем белковый (заварной) >6 51	—	160,0
помада № 58	—	140,0
сироп для промочки № 56	—	80,0
Выход	—	600,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 600 г готовых изделий, г	
		Бисквит № 1	Крем «Шарлотт*» на агаре № 44	Крем белковый (заварной) № 51	Помада № 58	Сироп для промочки № 56	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	47,0					47,0	40,2
Крахмал картофельный	80,00	12,0					12,0	9,6
Сахар-песок	99,85	58,0	22,0	109,0	117,0	43,0	349,0	348,5
Меланж	27,00	97,0					97,0	26,2
Эссенция	0,00	0,6			0,4		1,0	0,0
	84,00		28,0				28,0	23,5
	27,00		2,0				2,0	0,5
Молоко	12,00		18,0				13,0	1,6
Пудра ванильная	99,85		0,3	4,1			4,4	4,4
Агар	85,00		0,03				0,03	0,0
Коньяк	0,00		0,1				0,1	0,0
Белки яичные	12,00			55,0			55,0	6,6
Патока крахмальная	78,00				17,0		17,0	13,3
Эссенция ромовая	0,00					0,2	0,2	0,0
Коньяк или вино десертное	0,00					4,0	4,0	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	214,6	65,4	168,1	134,4	47,2	—	—
Выход полуфабрикатов	—	168,0	63,0	168,0	147,0	84,0	—	—
Итого сырья	—	—	—	—	—	—	629,7	474,4
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	160,0	60,0	160,0	140,0	80,0	—	—
Выход готовой продукции	73,37	—	—	—	—	—	600,0	440,2
Влажность		25,00 ± 3 %	25,00 ± 2 %	30,00 ± 2 %	12,00 ± 1 %	SO. 00 1 4 %J		

75. Пирожное «Заварная трубочка» (398) Полуфабрикаты в г:

заварной № 15	—	330,0
крем «Шарлотт*» на агаре № 44	—	576,0
помада М» 58	—	494,0

Выход — 1400,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 1400 г готовых изделий, г	
		Заварной № 15	Крем «Шарлотт*» на агаре № 44	Помада ЛБ 58	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	154,0			154,0	131,7
	84,00	77,0	262,0		339,0	234,8
	27,00	266,0			266,0	71,8
	96,50	1,9			1,9	1,8
	99,85		211,0	403,0	614,0	613,1
	27,00		19,0		19,0	5,1
	12,00		126,0		126,0	15,1
	99,85		2,3		2,3	2,3
	85,00		0,3		0,3	0,3
	0,00		0,9		0,9	0,0
Патока крахмальная	78,00			61,0	61,0	47,6
	0,00			1,4	1,4	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	498,9	621,5	465,4	—	—
Выход полуфабрикатов	—	339,0	591,0	507,0	—	—
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	—	—	—	1585,8	117,4,6
Выход готовой продукции	79,82	330,0	576,0	494,0	—	—
Влажность		24,00 ± 4 %	25,00 ± 2 %	12,00 ± 1 %	1400,0	1117,5

-3 %

76. Пирожное «Слойка штучная» («Бантлик») (399)

Полуфабрикаты в г:
 Слоеный № 13 — 221,0
 крем «Шарлотт* на агаре № 44 — 75,0 пудра
 рафинадная — 4,0
 Выход — 300,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 300 г готовых изделий, г	
		Слоеный № 13	Крем «Шарлотт* на агаре №44	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	149,0		149,0	127,4
	84,00	100,0	34,0	134,0	112,6
Меланж	27,00	8,0		8,0	2,2
Соль	96,50	1,2		1,2	1,2
	98,00	0,2		0,2	0,2
Сахар-песок	99,85		27,0	27,0	27,0
Яйца	27,00		2,0	2,0	0,5
Молоко	12,00		17,0	17,0	2,0
Пудра ванильная	99,85		0,3	0,3	0,3
Агар	85,00		0,012	0,012	0,0
Коньяк	0,00		0,1	0,1	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	258,0	80,4	—	—
Выход полуфабрикатов	—	227,0	77,0	—	—
Пудра рафинадная	99,85	—	—	1,0	4,0
Итого сырья	—	—	—	342,8	277,4
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	221,0	75,0	—	—
Выход готовой продукции . . .	88,22	—	—	300,0	264,9
		7,50 +	25,00 +		
		+ 4,5-	±2 %		
		- 3,5 %			

77. Пирожное «Слоеная трубочка» (400)

Полуфабрикаты в к
 слоеный >6 13 — 57,0
 крем «Шарлотт* на агаре >6 44 — 43,0
 Выход — 100,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	доля веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 г готовых изделий, г	
		Слоеный № 13	«Шарлотт* на агаре № 44		в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	39,0		39,0	33,3
Масло сливочное	84,00	26,0	19,0	45,0	37,8
Меланж	27,00	2,0		2,0	0,5
	96,50	0,3		0,3	0,3
Кислота лимонная	98,00	0,1		0,1	0,1
	99,85		16,0	16,0	16,0
	27,00		1,0	1,0	0,3
	12,00		9,0	9,0	1Д
Пудра ванильная	99,85		0,2	0,2	0,2
	85,00		0,020	0,020	0,0

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 г готовых изделий, г	
		Слоеный №13	Крем «Шарлотт» на агаре №44	в натуре	в сухих веществах
Коньяк	0,00		од	0,1	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	67,4	45,3		—
Выход полуфабрикатов	—	58,0	44,0		—
Итого сырья	—	—	—	112,7	89,6
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	57,0	43,0	—	—
Выход готовой продукция	84,99	7,50	+ 25,00 ± ±2	100,0	85,0
Влажность		4,5-	%		

- 3,5 %

78. Пирожное «Корзиночка» с кремом и вареньем (401)

Полуфабрикаты в г:

песочный № 8	—	113,0
крем «Шарлотт» на агаре №44	—	56,0
варенье	—	131,0
Выход	—	300,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 300 г готовых изделий, г	
		Песочный №8	Крем «Шарлотт» на агаре №44	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,60	60,0		60,0	51,3
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50	5,0		5,0	4,3
Масло сливочное	99,85	24,0	21,0	45,0	44,9
Меланж	84,00	36,0	26,0	62,0	52,1
Меланж	27,00	8,0		8,0	2,2
Аммоний углекислый	50,00	0,1		0,1	0,1
Эссенция	0,00	0,1		0,1	0,0
Соль	0,00	0,2		0,2	0,0
Соль	96,50	0,2		0,2	0,2
Молоко	27,00		2,0	2,0	0,5
Пудра ванильная	12,00		12,0	12,0	1,4
Коньяк	99,85		0,2	0,2	0,2
Итого сырья в полуфабрикаты	85,00		0,027	0,027	0,0
Выход полуфабрикатов	0,00		0,1	0,1	0,0
Итого сырья в полуфабрикаты	—	183,6	61,3	—	—
Выход полуфабрикатов	—	117,0	58,0	—	—
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	72,00	—	—	136,0	97,9
Выход готовой продукции	—	—	—	330,9	255,1
Выход готовой продукции	81,0			300,0	243,0
Влажность		5,50 ± 25,00 ± ± 1,5 % ± 2 %			

79. Пирожное «Воздушное» с кремом (двойное) (402)

Полуфабрикаты в г:
 воздушный № 16 — 110,0
 крем «Шарлотт*» на агаре >6 44 — 90,0
 Выход — 200,0

Наименование сырья к полуфабрикатам	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 300 г готовых изделий, г	
		Воздушный № 16	Крем «Шарлотт» на агаре №44	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	108,0	33,0	141,0	140,8
Белки яичные	12,00	40,0		40,0	4,8
Пудра ванильная	99,85	0,8	0,4	1,2	1,2
Масло сливочное	84,00		40,0	40,0	31,0
Яйца	27,00		3,0	3,0	0,8
Молоко	12,0		20,0	20,0	1,0
Агар	85,00		0,042	0,042	0,0
Коньяк	0,00		0,1	0,1	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	148,8	96,5	—	—
Выход полуфабрикатов		112,0	92,0		
Итого сырья в готовой продукции		110,0	90,0	245,3	183,6
Выход готовой продукции	86,83			200,0	173,7
Влажность		3,50 ±1,5%	±25,00 ±2%	±	il -il

80. Пирожное «Воздушное» с кремом и вареньем (403)

Полуфабрикаты в г: воздушный — 111,0
 № 16 крем «Шарлотт» на агаре № 44 - 167,0
 варенье — 222,0 — 500,0
 Выход

Наименование сырья к полуфабрикатам	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 500 г готовых изделий, г	
		Воздушный № 16	Крем «Шарлотт» на агаре № 44	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	110,0	62,0	172,0	171,7
Белки яичные	12,00	42,0		42,0	5,0
Пудра ванильная	99,85	0,8	0,7	1,5	1,5
Масло сливочное	84,00		77,0	77,0	64,7
Яйца	27,00		5,0	5,0	1,4
Молоко	12,00		37,0	37,0	4,4
Агар	85,00		0,1	0,1	0,1
Коньяк	0,00		0,3	0,3	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	152,8	182,1	—	—
Выход полуфабрикатов	—	115,0	173,0	—	—

Продолжение

Наименование сырья к полуфабрикатам	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 500 г готовых изделий, г	
		Воздушный № 16	Крем «Шарлотт» на агаре №44	в натуре	в сухих веществах
Варенье	72,00	-	-	230,0	165,6
Выход полуфабрикатов в готовок продукции	-	111,0	167,0	564,9	414,4
Выход готовой продукции	78,44	3,50 ± ± 1,5 %	25,00 ± ± 2 %	500,0	392,2
Влажность.....		%	%		

81. Пирожное «Корзиночка» с кремом и желе (404)

Полуфабрикаты в г:

песочный № 8	—	240,0
крем «Шарлотт*» на агаре № 44	—	240,0
желе № 61	—	120,0

Выход — 600,0

Наименование сырья к полуфабрикатам	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 600 г готовых изделий, г	
		Песочный №8	Крем «Шарлотт*» на агаре №44	Желе №61	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	127,0			127,0	108,6
Сахар-песок	99,85	51,0	88,0	51,0	190,0	189,7
	84,00	77,0	109,0		186,0	156,2
	27,00	18,0			18,0	4,9
	50,00	0,1			од	0,1
	0,00	0,1			0,1	0,0
	0,00	0,5		0,4	0,9	0,0
	96,50	0,5			0,5	0,5
	27,00		8,0		8,0	2,2
	12,00		53,0		53,0	6,4
	99,85		1,0		1,0	1,0
	85,00		0,1	1,3	1,4	1,2
	0,00		0,4		0,4	0,0
Патока крахмальная	78,00			13,0	13,0	10,1
Кислота лимонная	98,00			0,3	0,3	0,3
Краситель	0,00			0,1	0,1	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	284,2	259,5	66Д	—	—
Выход полуфабрикатов.....	—	247,0	247,0	124,0	—	—
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	—	—	—	—	609,8	489,8
Выход готовой продукции	77,80	5,50 ± ± 1,5 %	25,00 ± ± 2 %	50,00 ± ± 2%	600,0	466,8

Сводная рецептура

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на пирожные, г										Расход сырья на 10 кг готовых изделий, г	
		72. «Бисквитное» (ромбики, кубики, полоски) (395)	73. «Бисквитное» с кремом, глазированное помадой (396)	74. «Бисквитное» со сбитым кремом, глазированное помадой (397)	75. «Заварная трубка» (398)	76. «Слойка» (Бантики) (399)	77. «Слоеная трубка» (400)	78. «Корзиночка» с кремом и вареньем (401)	79. «Воздушное» с кремом (двойное) (402)	80. «Воздушное» с кремом и вареньем (403)	81. «Корзиночка» с кремом и желе (404)	в сухих веществах	
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	347,0	282,0	47,0	154,0	149,0	39,0	60,0	-	-	127,0	1205,0	1030,3
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,60	-	-	-	-	-	-	6,0	-	-	10,0	16,0	12,8
Крахмал картофельный	80,00	85,0	70,0	12,0	-	-	-	-	-	-	-	167,0	133,6
Сахар-песок	99,85	1306,0	1394,0	349,0	614,0	27,0	16,0	46,0	141,0	172,0	190,0	4254,0	4247,6
Меланж	27,00	713,0	680,0	97,0	266,0	8,0	2,0	8,0	-	-	18,0	1692,0	466,8
Эссенция	0,00	4,3	6,6	1,0	1,4	-	-	0,2	-	-	0,9	13,4	0,0
Масло сливочное	84,00	662,0	266,0	28,0	339,0	134,0	46,0	62,0	40,0	77,0	186,0	1729,0	1452,4
[REDACTED SECTION]													
Яйца	27,00	45,0	18,0	2,0	19,0	2,0	1,0	2,0	3,0	5,0	8,0	105,0	28,4
Молоко	12,00	270,0	124,0	18,0	126,0	17,0	9,0	12,0	20,0	37,0	53,0	631,0	81,7
Пудра ванильная	99,85	4,2	2,3	4,4	2,3	0,3	0,2	0,2	1,2	1,6	1,0	17,6	17,6
Агар		0,6	0,8	0,080	0,3	0,012	0,020	0,027	0,042	0,1	1,4	2,6	2,2
Коньяк	0,00	2,0	0,9	0,1	0,9	0,1	0,1	0,1	0,1	0,3	0,4	5,0	0,0
Какао-порошок	96,00	10,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10,0	9,5
Эссенция ванильная	0,00	0,2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,2	0,0
Эссенция ромовая	0,00	1,7	1,0	0,2	-	-	-	-	-	-	-	2,9	0,0
Коньяк или вино десертное	0,00	40,7	24,3	4,0	-	-	-	-	-	-	-	69,0	0,0
Варенье	72,00	79,0	-	-	-	-	-	136,0	-	230,0	-	445,0	320,4
		-	67,0	17,0	61,0	-	-	-	-	-	13,0	178,0	138,8
Соль	96,50	-	-	-	1,9	1,2	0,3	0,2	-	-	0,5	4,1	4,0
Кислота лимонная	98,00	-	-	-	-	0,2	0,1	-	-	-	0,3	0,6	0,6
Пудра рафинадная	99,86	-	-	-	-	4,0	-	-	-	-	-	4,0	4,0
Натрий двууглекислый	50,00	-	-	-	-	-	-	0,1	-	-	0,1	0,2	0,1
Аммоний углекислый	0,00	-	-	-	-	-	-	0,1	-	-	0,1	0,2	0,0
Белки личные	12,00	-	-	66,0	-	-	-	-	40,0	42,0	-	137,0	16,4
Краситель	0,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,1	0,1	0,0
		8470,6	2846,4	629,7	1665,3	342,8	112,7	330,9	246,3	664,9	609,8	10737,9	7967,2
Выход пирожных в готовой продукции	-	3300,0	2700,0	600,0	1400,0	300,0	100,0	300,0	200,0	600,0	600,0	-	-
Выход готовой продукции	74,49	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10000,0	7449,0

КЕКСЫ И РУЛЕТЫ

82. Кекс «Столичный» (425)

Масса 75 г

Наименование сырья в полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт готовых изделий, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2339,0	1999,8
Сахар-песок	99,85	1755,0	1752,4 Л
Масло сливочное	84,00	1754,0	1473,4 Л
Меланж	27,00	1404,0	379,1 Ш
Изюм	96,50	7,1	6,9 Я
Пудра рафинадная	80,00	1754,0	1403,0 Р
Аммоний углекислый.	99,85	82,0	81,9 Б
	0,00	7,1	0,0 Ш
	0,00	7,1	
Итого		9109,3	7096,7
Выход	88,0	7500,0	6600,0

Влажность 12,00 ± 2,0 %

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7—10 мин, добавляют сахар-песок и взбивают еще 5—7 мин, постепенно вливая меланж. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм, эссенцию, аммоний и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто.

Влажность готового теста 23—25 % .

Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом или выстланные бумагой, и выпекают при температуре 205—215 °С в течение 25—30 мин. Выпеченные и охлажденные кексы посыпают рафинадной пудрой.

Характеристика изделия. Кекс прямоугольной или другой формы. Поверхность посыпана рафинадной пудрой. На разрезе виден равномерно распределенный изюм. Мякиш плотный, желтого цвета.

83. Кекс «Столичный» (426)

Весовой

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	2888,0	2469,2
Сахар-песок.....	99,85	2166,0	2162,8
Масло сливочное.....	84,00	2166,0	1819,4
Меланж.....	27,00	1732,0	467,6
Соль.....	96,50	8,6	8,3
Изюм.....	80,00	2166,0	1732,8
Пудра рафинадная.....	99,85	101,0	100,8
Эссенция.....	0,00	8,6	0,0
	0,00	8,6	0,0
Итого.....	—	11244,8	8760,9
Выход.....	82,00	10000,0	8200,0

Влажность 18,00 ± 3,0 %

Тесто готовят так же, как для кекса «Столичного»* штучного, раскладывают в подготовленные формы, выравнивают и прорезают посередине по всей длине лопаточкой, смоченной водой или растительным маслом. Выпекают кексы при температуре 160—185 °С в течение 80—100 мин. Готовые кексы посыпают рафинадной пудрой.

Характеристика изделия. Кекс прямоугольной формы с выпуклой поверхностью, которая посыпана пудрой. На разрезе виден равномерно распределенный изюм. Мякиш плотный, желтого цвета.

84. Кекс «Чайный» (444)

Весовой

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная 1-го сорта.....	85,50	3607,0	3084,0
Сахар-песок.....	99,85	2706,0	2701,9
Маргарин.....	84,00	1804,0	1515,4
Меланж.....	27,00	1083,0	292,4
Изюм.....	80,00	1083,0	866,4
Пудра рафинадная.....	99,85	253,0	252,6
Аммоний углекислый.....	0,00	36,0	0,0
Соль.....	96,50	10,7	10,3
Эссенция.....	0,00	10,7	0,0
Итого.....	—	10593,4	8723,0
Выход.....	82,0	10000,0	8200,0

Влажность 18,00 ± 3,0 %

Тесто готовят так же, как для кекса «Столичного» штучного, но вместо масла используют маргарин. Выпекают при температуре 160—185 °С в течение 80—100 мин.

Характеристика изделия. Форма, поверхность и мякиш у этого кекса такие же, как у кекса «Столичного» весового.

85. Кекс «Ореховый» (435)

Весовой Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	3754,0	3209,7
Сахар-песок	99,85	2430,0	2426,4
Маргарин	84,00	2173,0	1825,3
Меланж	27,00	1976,0	533,5
Ядра кешью (сырые)	94,00	988,0	928,7
Пудра рафинадная	99,85	119,0	118,8
Эссенция ванильная	0,00	19,8	0,0
	0,00	9,9	0,0
Итого.....		11469,7	9042,4
Выход	85,0	10000,0	8500,0
Влажность 15,00 ± 3,0 %	0		0

Размягченный маргарин взбивают с сахаром-песком в течение 10—15 мин, бавляют меланж и продолжают взбивание еще 10—15 мин. Во взбитую массу до бавляют измельченные орехи, эссенцию, аммоний, всыпают муку и тщательно перемешивают.

Влажность готового теста 22 %.

Тесто раскладывают в подготовленные формы и выпекают при температуре 160—185 °С в течение 80—100 мин. Готовые кексы посыпают рафинадной пудрой.

Характеристика изделия. Форма квадратная. Поверхность посыпана рафинадной пудрой. На разрезе видны равномерно распределенные орехи. Мякиш плотный, желтого цвета.

86. Кекс «Творожный» (450)

Весовой

Наименование сырья

<p>Массовая доля сухих веществ, %</p>
--

Расход сырья на 10 кг
готовой продукции
в сухих
веществах
x
в натуре

Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2886,0	2467,5	
Масло сливочное.....	84,00	1546,0	1298,0	Продолжение!
Сахар-песок.....	99,85	3298,0	3293,1	

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		в натуре	в сухих веществах
Творог 18 %-ной жирности	35,00	2574,0	900,9
Меланж	27,00	1649,0	445,2
Пудра рафинадная	99,85	102,0	101,8
Натрий двууглекислый *	50,00	5,2	2,6
Аммоний углекислый	0,00	9,9	0,0
Итого.....	—	12070,1	8509,7
Выход	80,00	10000,0	8000,0

Влажность 20,00 ± 3,0 %

Размягченное сливочное масло и сахар-песок взбивают 10—15 мин, добавляют творог и продолжают взбивание до получения однородной массы. Затем добавляют меланж, соду, аммоний, тщательно перемешивают, всыпают муку и замешивают тесто в течение 3—5 мин.

Влажность готового теста 30 %.

Тесто раскладывают в подготовленные формы и выпекают при температуре 160—185 °С в течение 55—60 мин. Готовые кексы посыпают рафинадной пудрой.

Характеристика изделия. Форма прямоугольная. Поверхность выпуклая, посыпана рафинадной пудрой. Мякиш плотный, желтого цвета.

87. Кекс «Творожный с изюмом» (449)

Весовой

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2428,0	2075,9
Сахар-песок	99,85	2468,0	2464,3
Творог 18 %-ной жирности	35,00	2175,0	761,3
Изюм	80,00	1960,0	1568,0
	84,00	1305,0	1096,2
Меланж.....	27,00	1397,0	377,2
	99,85	102,0	101,8
Натрий двууглекислый ..	50,00	9,6	4,8
Аммоний углекислый	0,00	15,7	0,0
Итого	—	11860,3	8449,5
Выход	79,00	10000,0	7900,0

Влажность 21,00 ± 3,0 %

Тесто готовят и выпекают так же, как для кекса «Творожного», но с

до. бавлением изюма.

Влажность готового теста 29 %.

Продолжение!

Характеристика изделия. Форма квадратная. Поверхность выпуклая, посыпана рафинадной пудрой. На разрезе виден равномерно распределенный изюм. Мякиш плотный, желтого цвета.

88. Кекс «Весенний» (458)

Масса 100 г

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	5592,0	4781,2
.....	99,85	1594,0	1591,6
Масло сливочное.....	84,00	1230,0	1033,2
Меланж.....	27,00	1118,0	301,9
Дрожжи прессованные	25,00	224,0	56,0
.....	96,50	16,8	16,2
Изюм	80,00	559,0	447,2
Цукаты	83,00	280,0	232,4
Ядра орехов (сырые) для обсыпки.....	94,00	112,0	105,3
Пудра ванильная.....	99,85	37,7	37,6
Пудра рафинадная.....	99,85	112,0	111,8
<hr/>			
Итого	—	10875,5	8714,4
Выход.....	82,00	10000,0	8200,0

Влажность 18,00 ± 3,0 %

Кексы готовят из дрожжевого опарного теста (с. 260) с влажностью 31—

32 % и кислотностью 3—3,5 град. Его раскладывают в формы, смазанные жиром, и ставят для расстойки на 40—60 мин. Перед выпечкой поверхность теста смазывают меланжем, посыпают орехами, выпекают при температуре 210—220 °С. Готовые изделия посыпают рафинадной пудрой.

Характеристика изделия. Форма круглая. Поверхность посыпана рафинадной пудрой и измельченными орехами. Мякиш желтого цвета, пористый, на разрезе равномерно распределены изюм и цукаты.

89. Кекс «Весенний» (459)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	5025,0	4296,4
Сахар-песок	99,85	1432,0	1429,9
Масло сливочное	84,00	1106,0	929,0
Меланж	27,00	1005,0	271,4
Дрожжи прессованные.....		201,0	50,3
Соль	96,50	15,1	14,6
Изюм.....	80,00	503,0	402,4
Цукаты.....	83,00	251,0	208,3
Ядра орехов (сырые) для обсыпки.....	94,00	100,0	94,0
Пудра ванильная	99,85	33,9	33,8
Пудра рафинадная		101,0	100,8

Итого..... — 9773,0 7830,9
Выход 74,00 10000,0 7400,0

Влажность 26,00 ± 3,0 %

Тесто готовят так же, как для кекса «Весеннего*» штучного. Продолжительность выпечки кекса массой 0,5 кг 45—50 мин, а массой 1 кг — 60—65 мин. Характеристика изделия. Форма, поверхность и мякиш такие же, как у кекса «Весеннего*» штучного.

90. Кекс «Майский»

Масса от 200 до 1000 г

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	4970,0	4249,4
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл).....	85,50	100,0	85,5
Сахар-песок.	99,85	1445,0	1442,8
Маргарин.....	84,00	1000,0	840,0

Продолжение!

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г]	
		в натуре	в сухих веществах
Меланж.....	27,00	900,0	243,0]
Меланж (для смазки)	27,00	115,0	31,1
Изюм	80,00	830,0	664,0
Соль	96,50	50,0	48,3 J
Дрожжи прессованные	25,00	205,0	51,3 I
Пудра ванильная.....	99,85	35,0	34,9 J
Пудра рафинадная	99,85	100,0	99,9 1
—		9750,0	7790,2]
Вода.....		2100,0	Я
Масса полуфабриката		11000,0	
Выход.....	74,00	10000,0	7400, Я

Влажность 26,00 ± 3,0 %

Дрожжевое тесто (с. 260) с кислотностью 2,9 град, раскладывают в цилиндры чешке формы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 30—4(1 мин, затем смазывают меланжем и выпекают при температуре 190—200 °С в течение 50 мин. Выпеченные изделия охлаждают, вынимают из форм и посыпают рафинадной пудрой.

Характеристика изделия. Форма круглая. Поверхность посыпана пудрой. Мякшн золотисто-коричневого цвета, пористый. На разрезе равномерно распределен изюм.

*91. Ромовая баба**

Полуфабрикаты в г:
 выпеченный полуфабрикат — 7400,0
 сироп № 56 — 500,0
 помада сахарная № 59 — 2100,0 **Выход —**
 10000,0

Масса 100 г

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Выпеченный полуфабрикат	Сироп №56	Помада сахарная № 59	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	4118,0			4118,0	3520,9
	99,85	1029,0	262,0	1762,0	3053,0	3048,4
	84,00	1029,0			1029,0	864,4
	27,00	823,0			823,0	222,2
	80,00	515,0			515,0	412,0
Пудра ванильная.....	99,85	20,6	1		20,6	20,6

Пр одолжение

Наименование сырья	Массо вая доля сухих веществ, %	> Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий,г	
		Выпе ченный полу* фабри кат	Сироп №56	Помада сахарная Ка 59	в натуре	в сухих вещест вах
Соль	96,50	12,4	1,0	176,0	12,4	12,0
Дрожжи прессованные	25,0	206,0	24,4		206,0	51,5
Эссенция ромовая	0,00				1,0	0,0
Коньяк или вино десертное	0,00				24,4	0,0
Патока крахмальная	78,00				176,0	137,3
Итого сырья на полуфабрикаты	—	7753,0	287,4	1938,0	—	—
Выход полуфабрикатов	—	7535,0	509,0	2138,0	—	—
Итого сырья	у	—	—	—	9978,4	8289,3
Выход полуфабрикатов в готовой продукции.....	—	7400,0	500,0	2100,0	—	—
Выход готовой продукции	78,70	— ■	—	—	10000,0	7870,0
Влажность		22,00 ± ± 50,00 ± ± 12,00 ± ± 3,0 % 4,0 % 1,0 %				

Изделие выпекают из дрожжевого опарного теста (с. 260) с влажностью 31—33 % и кислотностью 3—3,5 град. Тесто раскладывают в смазанные жиром формы, ставят для расстойки на 40—60 мин и выпекают при температуре 210—220 °С в течение 45—50 мин. Выпеченный полуфабрикат охлаждают 6—8 ч, затем пропитывают сиропом (с. 46) и глазируют помадой (с. 47) с узкой стороны.

Характеристика изделия. Форма усеченного конуса с ребристой или гладкой боковой поверхностью. Изделие пропитано сиропом и глазировано помадой. Мякиш желтого цвета, пористый.

92. Кекс «Здоровье» (465)

Масса 300 г

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	15671,0	13398,7
Сахар-песок	99,85	4477,0	4470,3
Маргарин.....	84,00	4477,0	3760,7
Молоко	12,00	5470,0	656,4
Меланж.....	27,00	4058,0	1095,7
Дрожжи прессованные	25,00	896,0	224,0
Пудра рафинадная	99,85	224,0	223,7
Соль.....	96,50	45,0	43,4
Ванилин	0,00	6,0	0,0
Итого		35324,0	23872,9
Выход	74,80	30000,0	22440,0
Влажность 25,20 ± 3,0 %			

Кекс выпекают из дрожжевого теста с влажностью 33 % при температуре 185—210 °С в течение 45—50 мин. Готовые кексы посыпают рафинадной пудрой.

Характеристика изделия. Форма прямоугольная. Поверхность посыпана рафинадной пудрой. Мякиш желтого цвета, пористый.

93. Рулет фруктовый (471)

Полуфабрикаты в г: бисквит № 5 — 6790,0 начинка
 фруктовая пудра рафинадная — 2910,0
 — 300,0

Масса 250 и 500 г и весовой

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г	Расход сырья на Х0 кг готовой продукции, г	
			в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная 1-го сорта. .	85,50	2557,0	2557,0	2186,2
Сахар-песок	99,85	2557,0	2557,0	2553,2
Меланж.....	27,00	4262,0	4262,0	1150,7 jj
Эссенция	0,00	14,2	14,2	0,0 ■
Итого сырья на полуфаб- Я рикат	—	9390,2	—	— ■
Выход полуфабриката . . .		6914,0 •	—	— Я
Начинка фруктовая	74,00	—	2963,0	2192,61
Пудра рафинадная.....	99,85	—	306,0	305,5 И
Итого сырья.....		6790,0	12659,2	8388,21
Выход полуфабриката Я готовой продукции	-			
Выход готовой продукции. .	78,85	—	10000,0	7885,0

Влажность.
20,00 ± 3,0 %

Бисквит, приготовленный по рец. № 5, смазывают фруктовой начинкой и свертывают в виде рулета, затем разрезают на части. Поверхность посыпают рафинадной пудрой.

Характеристика изделия. Форма продолговатая. Поверхность овальная, посыпана рафинадной пудрой. На разрезе видна прослойка из фруктовой начинки в виде спирали. Цвет бисквита желтый, цвет начинки — светло-коричневый. Мякиш пористый, упругий.

Полуфабрикаты в г:

бисквит —	3970,0
сироп —	1000,0
крем сливочно-творожный —	5000,0
пудра рафинадная —	30,0

oooo

№

o=Csv

CQ

И .
о я
*HR
*5 *
40 &&
O *
ON L

Й «
E
B
°H
Я 2

oo ю ю O
IH Ю Ю

Oo o
<B ©
ПЮ N
еч еч

*a
III t?co
%O и
K g X

O
oГ

>я
S

&
o

O OO re
ce co to oo
O N N
И И N

S S

3

#

*a
C V *
И B
Ф 5

£ 3
a 3

ПЕЧЕНЬЕ И ПРЯНИКИ

95. Печенье «Нарезное» (55)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ , %	Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		в натуре	в сухих веществ ах
Мука пшеничная 1-го сорта	85,50	6360,0	5437,8
Сахар-песок	99,85	2862,0	2857,7
Маргарин	84,00	954,0	801,4
Пудра ванильная	99,85	17,2	17,2
Соль	96,50	47,7	46,0
Натрий двууглекислый	50,00	47,7	23,9
Аммоний углекислый	0,00	6,4	0,0
Сироп инвертный № 67	70,00	318,0	222,6
	—	10613,0	9406,6
Выход	92,0	10000,0	9200,0

Влажность 8,00 ± 2,0 %

В 1 кг не менее 90 шт.

Все сырье, кроме разрыхлителей и муки, перемешивают в тестомесильной машине в течение 3—5 мин, затем всыпают муку, разрыхлители и замешивают тесто. Готовое тесто имеет влажность 15—16,5 %. Его раскатывают до толщины 4,5—5 мм и с помощью выемок формуют печенье прямоугольной или круглой формы. Выпекают тесто при температуре 220—240 °С в течение 5—6 мин. Продолжительность выпечки может меняться в зависимости от степени заполнения и ее температуры.

Характеристика изделия. Форма прямоугольная или круглая с зубчатыми краями. Поверхность ровная, без вздутий. Окраска равномерная. Толщина не выше 8 мм.

96. Печенье «Ленинградское» (159)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ , %	Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		в натуре	в сухих веществ ах
Мука пшеничная 1-го сорта	85,50	4185,0	3578,2
Пудра рафинадная	99,85	3906,0	3900,1
Сахар-песок (для обсыпки)	99,85	1395,0	1392,9

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		в натуре	в сухих веществах
Меланж	27,00	3209,0	866,4 А
	0,00	33,5	0,00 Я

Итого		12728,5	9737,6
Выход	93,0	10000,0	9300,0
Влажность 7,00 ± 1,5% В 1 кг не менее 170 шт.	0		

Меланж с рафинадной пудрой взбивают в течение 10—20 мин при малом числе оборотов взбивальной машины, затем при большом числе оборотов до увеличения объема массы в 2,5—3 раза. Перед окончанием взбивания добавляют эссенцию и муку, массу перемешивают 10—15 с при малых оборотах. Влажность готового теста 26—32 %.

С помощью кондитерского мешка тесто отсаживают на листы, смазанные жиром и слегка подпыленные мукой, сверху посыпают сахаром-песком и оставляют в помещении цеха на 2—3 ч до образования на поверхности корочки.

Выпекают печенье при температуре 180—220 °С в течение 3—6 мин.

Характеристика изделия. Форма круглая. Цвет светло-желтый. На поверхности кристаллы сахара-песка. Структура рассыпчатая.

97. Печенье «Миндальное» без начинки (164)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг В готовой продукции, г ц	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	663,0	566,9
Сахар-песок.....	99,85	6631,0	6621,1
Ядра миндаля (сырые)	94,00	2653,0	2493,8
Белки яичные	12,00	2653,0	318,4
Итого		12600,0	10000,2
Выход	95,00	10000,0	9500,0
Влажность 5,00 ± 1,5 % В 1 кг не менее 220 шт.			

Миндаль, сахар-песок и 75 % белков, предусмотренных рецептурой, тщательно перемешивают. Полученную смесь растирают или измельчают на мясорубке, добавляют оставшиеся белки и прогревают до 30—31 °С до исчезновения кристаллов сахара, вымешивают, соединяют с мукой.

Готовое тесто должно быть однородным и иметь влажность 20—21 %.

С помощью кондитерского мешка тесто отсаживают на листы, выстланные бумагой или смазанные жиром и подпыленные мукой.

Выпекают при температуре 180—190 °С в течение 15—20 мин.

Характеристика изделия. Форма круглая. Поверхность выпуклая, глянцевая, с мелкими трещинами. Мякиш немного вязкий, бежевого цвета.

98. Печенье «Суворовское» (185)

Полуфабрикаты в г:

печенье	— 5556,0
начинка	— 1667,0
глазурь шоколадная	— 2777,0
Выход	— 10000,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Печенье	Начинка	Глазурь шоколадная	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2671,0			2671,0	2283,7
	99,85	1602,0			1602,0	1599,6
	27,00	1068,0			1068,0	288,4
Пудра ванильная	99,85	13,3	19,3		32,6	32,6
Масло сливочное	84,00	1603,0			1603,0	1346,5
Какао-порошок	95,00		242,0		242,0	229,9
Молоко цельное сгущенное	74,00		483,0		483,0	357,4
Глазурь шоколадная	99,10			2594,0	2594,0	2570,7
Масло какао	100,00			233,0	283,0	283,0
Сироп сахарный № 68	65,00	—	225,0	—	225,0	146,3
Помада № 58	88,00	—	966,0	—	966,0	850,1
Итого сырья на полуфабрикаты	—	6957,3	1935,3	2877,0	—	—
Выход полуфабрикатов	—	5691,0	1677,0	2794,0	—	—
Итого сырья	—	—	—	—	11769,6	9988,2
Выход полуфабрикатов		5656,0	1667,0	2777,6		
Выход готовой продукции	94,91	—	—	—	10000,0	9491,0
Влажность 5,10 ± 1,5 %		6,0%	0,2%	0,81 %		
В 1 кг не менее 100 шт.						

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7—10 мин, добавляют рафинадную и ванильную пудру, взбивают еще 5—7 мин, постепенно вливая мейланж. Во взбитую массу всыпают муку и замешивают тесто. Влажность готового теста 22—24 %. Формуют печенье с помощью кондитерского мешка, придавая продолговатую или круглую форму, размером 45 x 20 или 35 x 40 мм. Выпекают печенье при температуре 200—250 °С в течение 3—8 мин. После охлаждения изделия склеивают попарно начинкой, концы или половину печенья покрывают шоколадной глазурью.

Начинку готовят путем перемешивания до однородной массы помады (с. 47), сгущенного молока, какао-порошка, сиропа (с. 52) и ванильной пудры.

Шоколадную глазурь и масло какао перед использованием разогревают до температуры 33—34 °С.

Характеристика изделия. Форма круглая или продолговатая. Поверхность наполовину покрыта шоколадной глазурью. На изломе видна прослойка начинки. Структура печенья рассыпчатая.

99. Пряники «Детские» (14)

Весовые

Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г				
Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая		в сухих	
в натуре	доля		веществ	в сухих
	„ %		, %	веществах
Мука пшеничная 1-го сорта	85,50	3455,0	2954,0	
Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл) .		.	230,9	85,50
Обрезки от тортов, пирожных и кексов . .		.	2065,0	72,00
Яйца (в тесто)..... \	27,00	795,0	214,7	
Яйца (для смазки)	27,00	138,0	37,3	
Жжеика №66 (в тесто)	78,00	111,0	86,6	
Сахар-песок	99,85	3179,0	3174,2	
Сухие духи № 72	100,00	58,7	58,7	
			0,0	
			8821,4	
			8600,0	
Аммоний углекислый	0,00	24,2		
Итого	—	10898,9		
Выход	86,00	10000,0		

Влажность 14,00 ± 1,5 %
В 1 кг не менее 20 шт.

Приготавливают пряники из сырцового пряничного теста. Сахар-песок растворяют в воде с температурой 75 °С, сироп процеживают и охлаждают до температуры 35—40 °С, перемешивают в течение 2—3 мин с жженкой, яйцами, сухими духами, добавляют аммоний, муку, измельченную крошку и замешивают тесто в течение 10—15 мин. Готовое тесто имеет влажность 23—25,5 %.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 8—10 мм и нарезают с помощью двух резцов. Расстояние между дисками у одного резца 65 мм, у другого — 120 мм. При прокатке одним резцом по пласту вдоль, а другим поперек получаются пряники одинакового размера и определенной массы. Сформованные пряники укладывают на листы, смазывают яйцами, наносят рисунок и выпекают при температуре 200—240 °С в течение 7—12 мин.

Характеристика изделия. Форма прямоугольная. Поверхность блестящая, коричневого цвета, с рисунком на поверхности. На изломе видны мелкие поры.

100. Коврижка «Медовая» без начинки (46)

Полуфабрикаты в г:
 коврижка — 9547,0
 сироп — 496,0
 Итого — 10043,0
 Выход — 10000,0

Весовая

Наименование сырья в полуфабрикатах	Массовая доля	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Коврижка	Сироп для глази- рования	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная 1-го сорта	85,50	5008,0		5008,0	4281,8
Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыль).....	85,50	390,0		390,0	833,5
Сахар-песок	99,85	1503,0	404,0	1907,0	1904,1
Мед натуральный	78,00	2504,0		2504,0	1953,1
Мargarин.....	84,00	501,0		501,0	420,8
Натрий двууглекислый.....	50,00	15,0		15,0	7,5
Сухие духи Ms 72	100,00	15,0		15,0	15,0
Аммоний углекислый	0,00	40,1		40,1	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	9976,1	404,0	—	—
Выход полуфабрикатов	—	9705,0	504,0	—	—
Итого сырья	—	—	—	10380,1	8915,8
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	-	9547,0	496,0	-	—
Выход готовой продукции	85,50	—	—	10000,0	8550,0

Влажность 14,50 ± 2,5 %
 14,5 % 22,0'

Приготавливают коврижки из заварного пряничного теста. Сахар-песок растворяют в воде с температурой 75 °С, добавляют маргарин и перемешивают. Полученную смесь вливают в дежу тестомесильной машины, постепенно всыпают муку (40—45 % общего количества) и перемешивают в течение 10—15 мин. Заваренную массу охлаждают до 25 °С. В воде комнатной температуры растворяют мед, разрыхлители и вливают в охлажденную массу, перемешивают, всыпают остальную муку и пряности и замешивают тесто в течение 10—15 мин. Влажность готового теста 20—22 %. Тесто раскатывают в пласт толщиной 11—13 мм, перекладывают на лист, предварительно смазанный жиром и подпыленный мукой.

Перед выпечкой поверхность коврижки смачивают холодной водой и в нескольких местах прокалывают деревянной палочкой для предотвращения вздутия верхней корки. Выпекают при температуре 180—200 °С в течение 25—40 мин. После выпечки коврижку охлаждают и глазируют горячим сахарным сиропом, подсушивают, нарезают по линейке острым ножом на куски произвольных размеров.

СДОВНЫЕ БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопарного и опарного теста.

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

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

Норма расхода жира для смазки листов составляет 25 г на 10 кг готовой продукции.

Кислотность изделий из дрожжевого теста не более 4,0 град.

103. Пирог «Невский»

Полуфабрикаты в п	
выпеченный пирог	— 6550,0
сироп для промочки	— 1700,0
крем сливочный	— 1600,0
пудра рафинадная (для обсыпки)	— 150,0

Выход — 10000,0

Весовой

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Выпеченный пирог	Сироп для промочек	Крем сливочный	В натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта .	85,50	3590,0			3590,0	3069,5
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл).....	85,50	100,0			100,0	85,5
	99,85	940,0	903		1843,0	1840,2
	84,00	816,0			816,0	685,4
Меданж.....	27,00	600,0			600,0	162,0
	99,85	15,0		8,8	23,3	23,3
	96,50	10,0			10,0	9,7
	25,00	170,0			170,0	42,5
Пудра рафинадная.....	99,85			448,0	448,0	447,3
	84,00			839,0	839,0	704,8
Молоко цельное сгущенное	74,00			336,0	336,0	248,6
	0,00		84,4	2,8	87,2	0,0
	0,00		3,4		3,4	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	-	6241,0	090	1643,1	-	-
Вода.....	-	1700,0	-	-	-	-
Масса полуфабриката (теста)	-	7700,0	-	-	-	-
		-	1742,0	1659,0	-	-
Выход полуфабрикатов	-	6550,0	1700,0	1600,0	-	-
Пудра рафинадная (для обсыпки)	99,85	-	-	-	153,0	152,8
	-	-	-	-	9018,9	7471,6
Выход готовой продукции	-	-	-	-	10000,0	-
Влажность.....			50,00 ± 14,00 ±			±4,0% ± 2,0%

Дрожжевое тесто (с. 260) с влажностью 37 % делят на куски, придают им круглую форму путем подкатки и укладывают на смазанные жиром листы или в круглые формы, затем ставят на 40—50 мин в теплое место для расстойки. Выпекают 40—60 мин при температуре 160—180 °С. Выпеченный остывший полуфабрикат разрезают в горизонтальном направлении на два пласта. Оба пласта промачивают сиропом (с. 46), промазывают кремом (с. 31) и соединяют. Поверхность посыпают рафинадной пудрой.

Характеристика изделия. Форма круглая. Поверхность посыпана пудрой. Мякни хорошо пропечен, пористый, хорошо пропитан сиропом, прослоен кремом.

104. Пирог «Лакомка»

Полуфабрикаты в г:

выпеченный пирог	—	6550,0
сироп для промочки	—	1500,0
джем или конфитюр	—	1800,0
пудра рафинадная (для обсыпки)	—	150,0

Выход — 10000,0

Весовой

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массо вая доля сухих ве ществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Выпе ченный пирог	Сироп для промочки	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта .	85,50	3590,0		3590,0	3069,5
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыль).....	85,50	100,0		100,0	85,5
Сахар-песок	99,85	940,0	798,0	1738,0	1735,4
Маргарин	84,00	816,0		816,0	685,4
Меланж.....	27,00	600,0		600,0	162,0
Соль	96,50	10,0		10,0	9,7
Дрожжи прессованные	25,00	170,0		170,0	42,5
	99,85	15,0		15,0	15,0
Эссенция	0,00		3,0	3,0	0,0
Вино десертное	0,00		74,6	74,6	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	—	6241,0	875,6	-	-
Вода.....	—	1700,0	—	—	-
Масса полуфабриката (теста) . .	—	7700,0	—	—	—
Выход полуфабриката	—	—	1537,0	—	—
Выход полуфабрикатов в готовой продукции.....	-	6550,0	1500,0	-	-
Джем	72,00	—	—	1846,0	1329,1
Конфитюр	80,00	—	—	—	—
Пудра рафинадная	99,85	—	—	153,0	152,8
Итого сырья.....	—	—	—	9115,6	7286,9 ¹
Выход готовой продукции	—	-	—	10000,0	-
Влажность			50,00 ±		± 4,0 %

¹ При приготовлении с конфитюром количество сухих веществ увеличивается на 147,7 г

Пирог «Лакомка*» готовят и выпекают так же, как пирог «Невский», но вместо крема используют джем или конфитюр.

Характеристика изделия такая же, как пирога «Невского», но на разрезе вместо прослойки крема имеется прослойка джема или конфитюра.

105. Пирог домашний с маком

105. Пирог домашний с маком

Полуфабрикаты в г:
 выпеченный пирог — 8750,0
 сироп для промочки — 650,0
 помада — 600,0

Выход — 10000,0

Весовой

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Вылеченный пирог		Сироп для промочки	Помада с какао-порошком	в натуре	в сухих веществах
		тесто	начинка				
Мука пшеничная высшего сорта .	85,50	3800,0				3800,0	3249,0
Мука пшеничная высшего сорта (на подпылы).....	85,50	200,0				200,0	171,0
Сахар-песок.....	99,85	1090,0	280,0	280,0	600,0	2250,0	2246,6
Маргарин.....	84,00	1500,0				1500,0	1260,0
Меданж.....	27,00	1400,0				1400,0	378,0
Меданж (для смазки).....	27,00	100,0				100,0	27,0
Мак.....	95,50		900,0			900,0	859,5
Вино десертное.....	0,00			190,0		190,0	0,0
Мед натуральный.....	78,00		190,0			190,0	148,2
Какао-порошок.....	95,00					20,0	19,0
Соль.....	96,50	40,0			20,0	40,0	38,6
Дрожжи прессованные.....	25,00	250,0				250,0	62,5
Итого сырья на полуфабрикаты	-	8380,0	1370,0	470,0	620,0	-	-
Вода.....	-	600,0	-	-	-	-	-
Масса полуфабриката.....	-	9800,0					
Выход полуфабрикатов	-	8750,0		650,0	600,0	-	-
Итого сырья.....	-	-	-	-	-	10840,0	8459,4
Выход готовой продукции	-	-	-	-	-	10000,0	-
Влажность.....				50,00 ±			
				±4,0%			

Дрожжевое тесто (с. 260) с влажностью 30 % раскатывают в виде пласта толщиной 15 мм и разделяют на полосы шириной 120 мм, на середину которых равномерно размещают начинку. Один край полосы смазывают меланжем и свертывают жгутом, начиная с края, не смазанного меланжем.

Выравненный растягиванием жгут смазывают с одной стороны меланжем, разрезают на куски определенной массы, которые закручивают смазанной стороной в форме круглого пирога, укладывают на лист и после расстойки выпекают 30—40 мин при температуре 180—200 °С. После охлаждения пирог промачивают сиропом (с. 52) и поверхность глазируют теплой помадой с какао-порошком.

Для приготовления начинки подготовленный мак (с. 11) заливают водой и доводят до кипения. После этого воду сливают, мак охлаждают, перемешивают с сахаром, пропускают через мясорубку и смешивают с медом.

Для приготовления помады сахар-песок и воду в соотношении 3:1 доводят до кипения в открытом котле при помешивании, снимая образующуюся пену. Затем закрывают котел крышкой, уваривают сироп до температуры 122,6 °С (проба на средний шарик). В конце варки рекомендуется добавить кислоту. Горячий сироп выливают слоем 20—30 мм на стол с мраморной крышкой и охлаждают до температуры 35—45 °С в течение 40—45 мин. Охлажденный сироп взбивают во взбивательной машине в течение 15—20 мин или вручную на столе с помощью лопатки. Готовую помаду оставляют для созревания на 12—24 ч. Перед использованием разогретую помаду перемешивают с какао-порошком до однородной массы.

Характеристика изделия. Форма круглая или прямоугольная. Поверхность равномерно покрыта помадой. Мякиш хорошо пропечен, пропитан сиропом, на разрезе — с прослойкой мака.

106. Сдоба

«Обыкновенная»*

Масса 50 г

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, % в натуре	Расход сырья на 100 шт* доля		готовых изделий, г
		изделий, г	веществах	
Мука пшеничная 1-го сорта.....	85.50	148,0	126,5	99,85
Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл) . .	84.0	111,0		93,2
Сахар-песок	84.0	148,0		124,3
Масло сливочное	27.0	133,0		35,9
Масло сливочное (для разделки).....	96.50	56,0		54,0
Меланж (для смазки).....	25.0	56,0		14,0
Соль.....				
Дрожжи прессованные				
т				
85.50	3556,0	3040,4		
Итого сырья			4578,0	8857,7
Вода			1560,0	
Масса теста				
Масса полуфабриката.....				
Выход.....				
Влажность не более 37,00 %				
Кислотность не более 2,5 град.				
	5750.0			
	6030.0			
63,0	5000,0	3150,0		

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто (с. 260) делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50—80 мин. За 15—20 мин до конца расстойки поверхность смазывают меланжем. Выпекают изделия в течение 12—16 мин при температуре 200—220 °С.

Изделия можно изготавливать в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

Характеристика изделия. Форма разнообразная, с четко выраженным рисунком. Поверхность глянцевая. Окраска от светло-коричневой до темно-коричневой; в местах надрезов и складок более светлая. Мякиш хорошо пропечен, пористый.

107. Булочка ванильная

Масса 100 г

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий,	
		в натуре	в сухих веществ
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	6555,0	5604,5
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50	200,0	171,0
Сахар-песок	99,85	1150,0	1148,3
Маргарин	84,00	855,0	718,2
Меланж	27,00	395,0	106,7
Меланж (для смазки).....	27,00	200,0	54,0
Дрожжи прессованные		95,0	91,7
Дрожжи прессованные		135,0	33,8
Ванилин	0.00	5,0	0.0
Итого сырья		9590,0	7928,2
Вода		3000,0	
		11700,0	
Выход		10000,0	

Из дрожжевого теста (с. 260) с влажностью 37 % формуют шарики, кладут их Швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30—40 мин. Поверхность шариков смазывают меланжем и выпекают 12—15 мин при температуре 230—240 °С.

Характеристика изделия. Форма круглая. Поверхность гладкая, блестящая. Окраска от светло-коричневой до коричневой.

Булочку ванильную можно выпекать массой 50 г.

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		в натуре	в сухих веществ
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	5065,0	4330,6
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл).....	85,50	200,0	171,0
Сахар-песок.....	99,85	1315,0	1313,0
Маргарин.....	84,00	920,0	772,8
Меланж.....	27,00	855,0	230,9
Меланж (для смазки)	27,00	200,0	54,0
Молоко.....	12,00	1055,0	126,6
Изюм.....	80,00	1280,0	1024,0
Ядра орехов (для отделки)	94,00	105,0	98,7
Соль.....	96,50	55,0	53,1
Дрожжи прессованные	25,00	265,0	66,3
Ванилин.....	0,00	10,0	0,0
Вода.....		11325,0	8241,0
Масса полуфабриката		1200,0	
		11900,0	
		10000,0	

Приготавливают булочку с орехами из дрожжевого теста с влажностью 34 % и выпекают так же, как булочку ванильную (см. с. 265), но поверхность перед выпечкой посыпают дроблеными орехами.

Характеристика изделия. Форма круглая. Поверхность посыпана орехами. Окраска от золотистой до светло-коричневой.

Булочку с орехами можно выпекать массой 50 г.

109. Булочка домашняя

Масса 100 г

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		в натуре	в сухих веществ
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	6417,0	5486,5
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50	338,0	289,0
Сахар-песок.....	99,85	1100,0	1098,4
Сахар-песок (для отделки)	99,85	320,0	319,5

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		в натуре	в сухих веществах
Маргарин.....	84,00	1485,0	1247,4
Меланж (для смазки).....	27,00	190,0	51,3
Соль.....	96,50	60,0	57,9
Дрожжи прессованные.....	25,00	170,0	42,5
Итого сырья.....		10080,0	8592,5
Вода.....*		2850,0	
Масса полуфабриката.....		12080,0	
		10000,0	

Приготавливают булочку домашнюю из дрожжевого теста с влажностью 34 % и выпекают так же, как булочку ванильную (с. 265), но поверхность перед выпечкой посыпают сахаром-песком.

Характеристика изделия. Форма круглая. Поверхность посыпана сахаром-песком. Окраска от золотистой до светло-коричневой.

Булочку домашнюю можно выпекать массой 50 г.

110. Булочка дорожная

Масса 100 г

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		тесто	крошка	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная 1-го сорта	85,50	6100,0	202,0	6302,0	5388,2
Мука пшеничная 1 -го сорта (на подпыл).....	85,50	200,0		200,0	171,0
Сахар-песок.....	99,85	1200,0		1200,0	1198,2
Маргарин.....	84,00	1300,0	202,0	1502,0	1261,7
Маргарин (для смазки).....	84,00	200,0		200,0	168,0
Соль.....	96,50	60,0		60,0	57,9
Дрожжи прессованные.....	25,00	150,0		150,0	37,5
Итого сырья.....		9210,0	404,0	9614,0	8282,5
Вода.....		3050,0			
Масса полуфабриката.....		11400,0	400,0	11800,0	
				10000,0	

Продолжение

Дрожжевое тесто (с. 260) с влажностью 36 % разделяют на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3—4 поперечных надреза, укладывают на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30—40 мин. Затем смазывают жиром и посыпают крошкой. Выпекают 10—12 мин при температуре 230—240 °С.

Для приготовления крошки муку и жир тщательно перемешивают и протирают через сито.

Характеристика изделия. Форма овальная. Поверхность с 3—4 неглубокими надрезами, отделана крошкой. Окраска от светло-коричневой до коричневой.

Булочку дорожную можно выпекать массой 50 г.

111. Булочка «Октябренок»*

Масса 80 г

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		в натуре	в сухих вещества
Мука пшеничная 1-го сорта.....	85,50	5297,0	4528,9
Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл). .	85,50	108,0	92,3
Сахар-песок.....	99,85	649,0	648,0
Масло растительное.....	100,00	162,0	162,0
Молоко сухое обезжиренное.....	95,00	1081,0	1027,0
Дрожжи прессованные.....	25,00	162,0	40,5
Соль.....	96,50	81,0	78,2
Итого сырья.....		7540,0	6576,9
Вода.....		3290,0	
Масса полуфабриката.....		9400,0	
Выход.....	61,00	8000,0	4880,0

Влажность не более 39,00 %
Кислотность не более 4,0 град.

Из дрожжевого теста (с. 260) формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 50—70 мин. Выпекают в увлажненной камере 14—16 мин при температуре 180—190 °С.

Характеристика изделия. Форма круглая, без притисков, с гладкой поверхностью коричневого цвета. Мякиш слегка кремовый.

112. Булочка с маком*

Масса 100 г

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная 1-го сорта	85,50	7500,0	6412,5
Мука пшеничная 1-го сорта (иа подпыл) . .	85,50	313,0	267,6
Сахар-песок	99,85	469,0	468,3
Маргарин.....	84,00	234,0	196,6
Дрожжи прессованные.....	25,00	117,0	29,3
Соль	96,50	117,0	112,9
Мак (для отделки)	96,50	55,0	52,5
Вода.....		8805,0	7539,7
		3700,0	
		11900,0	
		11950,0	
Влажность не более 40,00 % Кислотность не более 3,0 град.	60,00	10000,0	6000,0

Из дрожжевого теста (с. 260) формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы на расстоянии **10** мм один от другого и ставят в теплое место для расстойки на 40—50 мин. Поверхность смачивают водой, посыпают маком. Выпекают в увлажненной камере 21—23 мин при температуре 170—200 С.

Характеристика изделия. Форма квадратная с тремя-четырьмя притисками. Поверхность посыпана маком. Окраска от золотистой до коричневой.

113. Булочка «Веснушка»*

Масса 50 г

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	3500,0	2992,5
Мука пшеничная высшего сорта (иа подпыл)	85,50	71,0	60,7
	25,00	107,0	26,8
	96,50	36,0	34,7
	99,85	357,0	356,5
	84,00	321,0	269,6

Продолжение

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		в натуре	в сухих веществах
Меланж (для смазки)	27,00	107,0	28,9
Изом.....	80,00	179,0	143,2
Итого сырья		4678.	3912,
Вода		0	9
Масса теста		1430.	
Масса полуфабриката		0	
Выход.....		5750.	
Влажность не более 35,00 %		0	3250,0
Кислотность не более 2,5 град.		5850.	
		0	
		5000.	
		0	
	65,00		

Из дрожжевого теста (с. 260) формуют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более **10** мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60—80 мин. Поверхность смазывают меланжем! Выпекают при температуре 185—215 °С в течение 30—40 мин.

Характеристика изделия. Форма круглая или четырехугольная с тремя-четырьмя притисками. Окраска от светло-коричневой до коричневой.

114. Булочка сдобная с помадой*

Масса 100 г

Наименование сырья	Массо- вая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья I на 100 шт. готовых изделий, г I	
		Выпеченная булочка	Помада	в натуре	в сухих I веществах!
Мука пшеничная высшего сорта .	85,50	5731,0		5731,0	4900,0
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50	117,0		117,0	100,0
	99,85	1023,0	1023,0	2046,0	2042,9
Мargarин	84,00	877,0		877,0	736,7
Меланж.....	27,00	702,0		702,0	189,5
Меланж (для смазки).....	27,00	234,0		234,0	63,2
Соль	96,50	58,0		58,0	56,0
Дрожжи прессованные.....	25,00	234,0		234,0	58,5
Ванилин	0,00	2,9		2,9	0,0
Молоко	12,00	760,0		760,0	91,2
Итого сырья на полуфабрикаты	—	9738,9	1023,0	—	—
Вода	—	2260,0	—	—	—
Масса полуфабриката.....	—	10700,0	—	—	—
Выход полуфабрикатов в готовой продукции.	—	9000,0	1000,0	—	—
				10761,9	8238,0
Выход готовой продукции	66,00	—	—	10000,0	6500,0

Влажность не более 35,00 % Кислотность не более 2,5 град.

Из дрожжевого теста (с. 260) формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы на расстоянии не более 10 мм один от другого и ставят в теплое место для расстойки на 80—100 мин. Поверхность смазывают меланжем. Выпекают 20—22 мин при температуре 170—180 °С. Выпеченные изделия глазируют помадой (с. 47), подогретой до температуры 50—60 °С.

Характеристика изделия. Форма четырехугольная с тремя-четырьмя притисками. Поверхность выпуклая, покрыта помадой.

Булочку сдобную с помадой можно выпекать массой 50 г (продолжительность выпечки 18—20 мин).

115. Булочка российская

Масса 60 г

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		в натуре	в сухих веществ
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	3400,0	2907,0
Мука пшеничная высшего сорта (иа подпыла)	85,50	100,0	85,5
Сахар-песок	99,85	1000,0	998,5
Сахар-песок (для отделки)	99,85	200,0	199,7
Маргарин	84,00	500,0	420,0
Молоко	12,00	500,0	60,0
Меланж	27,00	200,0	54,0
Меланж (для смазки)	27,00	150,0	40,5
Дрожжи прессованные	25,00	100,0	25,0
Соль	96,50	35,0	33,8
Ванилин	0,00	2,0	0,0
Вода		6187,0	4824,0
Масса полуфабриката		1150,0	
Выход		7100,0	
		6000,0	

Приготавливают булочку российскую из дрожжевого теста с влажностью 35 % и выпекают так же, как булочку ванильную (с. 265), но перед выпечкой на поверхности делают крестообразный надрез, посыпают сахаром-песком и выпекают в течение 10—12 мин.

Характеристика изделия. Форма круглая. Поверхность с неглубоким крестообразным надрезом в середине, посыпана сахаром-песком. Окраска от золотистой до светло-коричневой.

ИЗДЕЛИЯ ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ

Изделия пониженной калорийности могут быть рекомендованы для диетического (днеты № 5, 7, 10, 11, 15) и рационального питания.

Калорийность (энергетическая ценность) изделий снижена за счет замен

части жира, сахара и яиц отварными протертыми овощами (капуста, морковь, свекла). Овощи моют, очищают (капусту зачищают), варят и протирают в машине для тонкого измельчения вареных продуктов МИВП. Наряду с обычным способом варки овощей можно рекомендовать варку на пару. В рецептурах изделий указана масса отварных протертых овощей, а в сноске — масса сырых очищенных овощей.

Нормы потерь овощей при первичной и тепловой обработке соответствуют действующим нормативам Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (М.: Экономика, 1981). При протирании овощей на машине для тонкого измельчения вареных продуктов потери составляют **1,0%**.

116. Пирог бисквитный «Солнечный»

Полуфабрикаты в г:	
выпеченный бисквит	— 7200,0
повидло	— 2500,0
пудра рафинадная	— 300,0
Выход	— 10000,0

Весовой Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля Сухих веществ, %	Расход сырья на полуфаб- рикат, г	Расход сырья 1 на 10 кг готовой 1 продукции, г 1	
			Бисквит в натуре	в сухих 1 вещества м
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	2655,0	2655,0	2270,0
Сахар-песок.....	99,85	2175,0	2175,0	2171,7
		27,00	3630,0	980,1
Масса моркови отварной протертой ¹	10,00	760,0	750,0	75,0
Итого сырья на полуфабрикаты.....	—	9210,0	—	—
		7320,0		
Повидло	66,00	—	2525,0	1666,5
Пудра рафинадная	99,85	—	306,0	305,5
Итого сырья.....	—	—	12041,0	7468,8
Выход полуфабриката в готовой продукции	—	7200,0	—	— „
Выход готовой продукции	—	28,00 ±	10000,0	
Влажность	—	± 2,0 %		

¹ Масса моркови сырой очищенной 762,0 г

Готовят полуфабрикат так же, как бисквит № 1, но перед взбиванием меланжа с сахаром-песком добавляют отварную протертую морковь. Выпеченный и охлажденный бисквит прослаивают повидлом и посыпают рафинадной пудрой.

Характеристика изделия. Форма прямоугольная или другая. Поверхность равномерно посыпана рафинадной пудрой. На разрезе видна прослойка повидла. Мякиш пористый, упругий, ярко-желтого цвета.

117. Пирог бисквитный «Свежесть»

Полуфабрикаты в г:	
выпеченный бисквит	— 7200,0
повидло	— 2500,0
пудра рафинадная	— 300,0

Весовой	Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на кг готовой продукции, г	
			Расход сырья на кг полуфабрикаты, Бисквит	в натуре в сухих веществах
	Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	2655,0	2655,0 2270,0.
	Сахар-песок.....	99,85	2175,0	2175,0 2171,7
	Меланж.....	27,00	3630,0	3630,0 980,1
	Масса капусты белокочанной отварной протертой ¹	10,00	730,0	730,0 73,0
	Эссенция.....	0,00	20,0	20,0 0,0
	Итого сырья и полуфабрикаты.....		9210,0	— —
			7320,0	
	Повидло.....	66,00	—	2525,0 1666,5
	Пудра рафинадная.....	99,85	—	306,0 305,5
	Выход полуфабриката в готовой продукции.....	—	—	12041,0 7466,8
		—	7200,0	— —
	Выход готовой продукции.....	—	28,00 ±	10000,0 —
	Влажность.....			
	Выход		± 2,0 %	

Готовят полуфабрикат так же, как бисквит № 1, но перед взбиванием меланжа с сахаром-песком добавляют отварную протертую капусту. Выпеченный и охлажденный бисквит прослаивают повидлом и посыпают рафинадной пудрой.

Характеристика изделия. Форма прямоугольная или другая. Поверхность равномерно посыпана рафинадной пудрой. На разрезе видна прослойка повидла. Мякиш пористый, упругий, светло-желтого цвета.

¹ Масса капусты белокочанной сырой зачищенной 801,0 г.

118. Пирог бисквитный «Ночка»

Полуфабрикаты в г:
 выпеченный бисквит — 7200,0
 крем сливочный № 30 — 2500,0
 пудра рафинадная — 300,0

Выход — **10000,0**

Весовой

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ , % -	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит	Крем сливочный №30	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2500,0		2500,0	2137,5
Сахар-песок	99,85	2175,0		2175,0	2171,7
Меланж	27,00	3630,0		3630,0	980,1
Масса свеклы отварной протертой ¹	10,00	750,0		750,0	75,0
Какао-порошок	95,00	155,0		155,0	147,3
Масло сливочное	84,00		1319,0	1319,0	1108,0
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00		527,0	527,0	390,0
Пудра рафинадная	99,85		703,0	703,0	702,0
Пудра ванильная	99,85		13,0	13,0	13,0
Коньяк или вино десертное . .	0,00		4,3	4,3	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты		9210,0	2566,3		
Выход полуфабрикатов . . .		7320,0	2525,0	—	—
Пудра рафинадная	99,85	—		306,0	305,5
Итого сырья	—	—	—	12082,3	8030,1
Выход полуфабрикатов и готовой продукции....		7200,0	2500,0		—
Выход готовой продукции. .		28,00 ±	14,00 ±	10000,0	
Влажность					

± 2,0 % ± 2,0 %

¹ Масса сырой очищенной свеклы 798,0 г.

Готовят полуфабрикат так же, как бисквит № 1, но перед взбиванием меланжа с сахаром-песком добавляют отварную протертую свеклу. Муку перед закладкой смешивают с какао-порошком. Выпеченный и охлажденный бисквит прослаивают сливочным кремом и посыпают рафинадной пудрой.

Характеристика изделия. Форма прямоугольная или другая. Поверхность равномерно посыпана рафинадной пудрой. На разрезе видна прослойка из сливочного крема. Мякиш пористый, упругий, коричневого цвета.

119. Печенье «Золотистое»

Продолжение

Наименование сырья / и полуфабрикатов /	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		в натуре	в сухих веществах ¹
Мука пшеничная высшего Сорта	85,50	6200,0	5301,0
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50	410,0	350,6
Маргарин	84,0	2320,0	1948,8
Сахар-песок	99,85	1550,0	1547,7
Яйца	27,00	720,0	194,4
Масса моркови отварной протертой ¹	10,00	1300,0	130,0
Соль	96,50	20,0 10,0	19,3
Натрий двууглекислый	50,00	2,0	5,0
Ванилин	0,00		0,0
Итого сырья	93,00	12532,0	9496,8
Масса полуфабриката		11970,0	
Выход		10000,0	9300,0
Влажность не более 7,00 % В 1 кг не менее 80 шт.			

¹ Масса сырой очищенной моркови 1320,0 г.

Маргарин с сахаром и отварной протертой морковью взбивают до пышного состояния в течение 5—7 мин, добавляют яйца, двууглекислый натрий, соль, ванилин, перемешивают до однородной массы, соединяют с мукой и быстро замешивают тесто. Тесто раскатывают на подпыленном мукой столе в пласт толщиной 4,5— 5,0 мм. С помощью круглой выемки с зубчатыми краями вырезают из него изделия и выпекают при температуре 220—230 °С в течение 10—12 мин.

Характеристика изделия. Форма круглая с зубчатыми краями. Поверхность ровная, без вздутий и трещин. Окраска золотисто-желтая, равномерная. Структура рассыпчатая.

120. Булочка «Розовая»

Масса 60 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий,	
		в натуре	в сухих веществах

Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	4300,0	3676,5
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50	150,0	128,3
Дрожжи прессованные	25,00	130,0	32,5
Сахар-песок	99,85	200,0	199,7
Соль.....	96,50	70,0	67,6

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. <4 готовых изделий, г 1	
		В натуре	в сухих веществах
Масса свеклы отварной протертой ²	10,00	340,0	34,0
Маргарин	84,00	130,0	109,2
Яйца (для смазки)	27,00	95,0	25,7 м
Итого сырья		5415,0	4273,5 ■
		1800,0	
Выход	62,00	6800,0	3720,0 1
		6000,0	

Влажность не более 38,00 % Кислотность не более 3,0 град.

Масса сырой очищенной свеклы 361,0 г.

Дрожжевое тесто готовят опарным способом (с. 260) с добавлением отварной протертой свеклы. Из готового теста влажностью 40,0 % формуют шарики массой 68 г и оставляют для расстойки на 40—50 мин. Перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом. Выпекают при температуре 230—240 °С в течение 10—12 мин. Готовые изделия можно посыпать рафинадной пудрой из расчета 2 г на 1 шт.

Характеристика изделия. Форма круглая, не расплывчатая. Поверхность равномерно обсыпана рафинадной пудрой.

² Масса сырой очищенной моркови 386,0 г.

Продолжение

121. Булочка «Алтайская»

Масса 50 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,60	3800,0	3249,0
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл).....	85,50	100,0	85,5
Дрожжи пресованные.....	25,00	95,0	23,8
Масса моркови отварной протертой ¹	10,00	380,0	38,0
	96,50	40,0	38,6
	100,00	200,0	200,0
Яйца (для смазки)	27,00	95,0	25,7
Итого сырья		4710,0	3660,6
		1400,0	
		5800,0	
	62,00	5000,0	3100,0

Влажность не более 38,00 % Кислотность не более 2,5 град.

Готовят тесто и выпекают булочку «Алтайскую*» так же, как булочку «Розовую*», но в тесто вместо свеклы доавляют отварную протертую морковь.

Характеристика изделия. Форма круглая, не расплывчатая. Поверхность гладкая, глянцевая. Окраска золотисто-желтая.

122. Булочка «Осенняя»

Масса 60 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта.....	85,50	3690,0	3155,0
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50	150,0	128,3
Дрожжи прессованные.....	25,00	80,0	20,0
Сахар-песок.....	99,85	600,0	599,1
Соль.....	96,50	40,0	38,6
Масса моркови отварной протертой ³	10,00	250,0	25,0
Маргарин.....	84,00	700,0	588,0
Яйца (для смазки)	27,00	95,0	25,7
Итого сырья		5605,0	4679,7
		1650,0	
Масса полуфабриката.....		6800,0	
Выход	65,00	6000,0	3900,0

Влажность не более 35,00 %

Кислотность не более 3,0 град.

³ Масса сырой очищенной моркови 254,0 г.

Дрожжевое тесто готовят опарным способом (с. 260) с добавлением в опару отварной протертой моркови. Из готового теста влажностью 37,0 % формуют шарики массой **68** г, укладывают их швом вниз на смазанные жиром листы, делают разрез от середины до края заготовки и ставят в теплое место для расстойки на 40—60 мин. Поверхность изделий перед выпечкой смазывают яйцом. Выпекают при температуре 230—240 °С в течение 10—12 мин.

Характеристика изделия. Форма «листика»*. Поверхность гладкая, глянцевая. Окраска от золотисто-желтой до светло-коричневой.

123. Булочка молочная

Масса 50 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	3850,0	3291,8
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50	150,0	128,3
Дрожжи прессованные	25,00	48,0	12,0
Молоко	12,00	2000,0	240,0
	96,50	48,0	46,3
		6096,0	3718,4
		5800,0	
Выход.....	62,00	5000,0	3100,0

Влажность не более 38,00 %

Кислотность не более 2,5 град.

Из дрожжевого теста (с. 260) с влажностью 40,0 % формуют шарики массой 58 г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20—25 мин. Перед выпечкой на поверхности делают три-четыре косых надреза. Выпекают 10—12 мин при температуре 230—240 °С.

Характеристика изделия. Форма круглая. Поверхность с тремя-четырьмя косыми неглубокими надрезами. Окраска бледно-желтая.

ПРИЛОЖЕНИЕ

УКАЗАНИЯ К РЕЦЕПТУРАМ

Настоящие указания являются неотъемлемой частью рецептур и применение их не может рассматриваться как отклонение от рецептур.

Указания к рецептурам на торты и пирожные, кексы и рулеты

1. При выработке бисквитного полуфабриката до 25 % муки может быть заменено крахмалом картофельным, кукурузным или амилопектиновым фосфатным с пересчетом на сухое вещество.

2. При выработке бисквитного полуфабриката и кексов предусмотренный по рецептуре крахмал разрешается заменять мукой в соотношении 1:1.

3. При выработке песочного полуфабриката допускается замена до 20 % сахара патокой с пересчетом на сухое вещество.

4. При выработке выпеченных полуфабрикатов допускается взаимозаменяемость химических разрыхлителей и аммония углекислого на углеаммонийную соль в соотношении 1:1,3.

5. Допускается увеличение расхода аммония по сравнению с рецептурным ко-

личеством:

при выработке крошкового и песочного полуфабрикатов, а также кексов — не более чем в **2** раза;

при выработке заварного полуфабриката допускается использование аммония, но не более 0,5 % массы муки;

при выработке бисквитного полуфабриката допускается применение аммония в количестве до **1** кг на **1** т;

при использовании поверхностно-активных веществ (ПАВ).

6. При выработке слоеного полуфабриката допускается увеличение расхода соли и лимонной кислоты до 50 % к рецептурному количеству в зависимости от качества муки и жира.

7. При выпечке воздушных полуфабрикатов на бумаге допускается увеличение потерь сухих веществ на **2** % .

8. При выработке белково-сбивных масс допускается применение лимонной кислоты, т. е. разрешается приготовление этих масс как с применением лимонной кислоты, так и без применения лимонной кислоты. В связи с этим допускается взаимозаменяемость воздушных полуфабрикатов по рецептурам № 16 (23) и 18 (24).

9. При выработке тортов и пирожных разрешается взаимозаменяемость крошковых полуфабрикатов.

10. При выработке выпеченных полуфабрикатов для интенсификации технологического процесса допускается применение поверхностно-активных веществ (ПАВ), разрешенных Министерством здравоохранения СССР.

11. При выработке помады допускается изменение соотношения сахара и патоки в зависимости от принятой технологической схемы и используемого оборудования.

12. В рецептурах, где предусмотрен агар, допускается отклонение от его рецептурного количества до **100** % в зависимости от студнеобразующей способности агара.

13. Студнеобразующие вещества взаимозаменяются с учетом их студнеобразующей способности.

14. При выработке фруктовых начинок из слабозелирующего сырья допускается применение пектина.

15. При приготовлении фруктовой начинки по рецептуре № 71 (118) разрешается увеличение потерь сухих веществ до **6,0** %.

16. При выработке тортов и пирожных применяется коньяк или вино ординарное десертное сладкое с содержанием сахара не менее 16 % и спирта не менее 16 % об.

Взаимозаменяемость коньяка и вина полностью или частично возможна лишь в тех рецептурах, где указано: «Коньяк или вино десертное».

17. Рецептуры на торты и пирожные составлены без учета получаемых при разделке обрезков. Количество обрезков от тортов не должно превышать 5 %, от пирожных (нарезных) — 14 % массы готовой продукции.

При составлении рабочих рецептов предприятию разрешается вносить коррективы с учетом образующихся обрезков.

Получаемые обрезки и возвратные отходы от производства тортов, пирожных и кексов используют при выработке крошковых полуфабрикатов («Дачный», «Особый», «Любительский» и др.). Обрезки от бисквита используют при изготовлении пирожных «Картошка».

18. Разрешается использовать полностью или до 75 % крошку полуфабриката

«Особый» взамен бисквитной крошки при выработке пирожного «Трубочка с обсыпкой».

19. Расход эссенции указан в рецептурах, исходя из однократной концентрации. При примененнн эссенции другой концентрации делают соответствующий пересчет.

20. При изготовлении тортов и пирожных, кексов и рулетов, в рецептурах которых не указано наименование эссенции, используют следующие эссенции: лимонную, апельсиновую, мандариновую, цитрусовую, миндальную, ванильную, ирисовую, сливочную, кофейную, ананасную.

21. Взаимозаменяются следующие эссенции:

- а) апельсиновая, мандариновая, лимонная и цитрусовая;
- б) ванильная, ирисовая и сливочная;
- в) ромовая и коньячная.

22. Цитрусовая и ванильная эссенции могут быть заменены спиртовыми растворами эфирных масел и ванилина из расчета:

а) 1 кг апельсиновой однократной эссенции соответствует рецептуре: масло апельсиновое — 100 г, спирт-ректификат 96 % об. — 900 г;

б) 1 кг лимонной однократной эссенции соответствует рецептуре: масло лимонное — 80 г, спирт-ректификат 96 % об. — 920 г;

в) 1 кг ванильной однократной эссенции соответствует рецептуре: ванилин — 79 г, спирт-ректификат 96 % об. — 721 г, вода — 200 г.

23. Ванильная эссенция и ванилин взаимозаменяются из расчета, что 1 кг ванилина соответствует 12,7 кг ванильной эссенции.

Ванилин может быть заменен арованилоном, этнванналоном, ванилоном в соотношении 4:1.

24. Ванильная пудра заменяется ванильной эссенцией или ванилином из расчета:

а) 1 кг ванильной пудры равен 0,468 кг ваяильвой эссенции с добавлением 1 кг рафинадной пудры;

б) 1 кг ванильной пудры равен 0,037 кг ванилина с добавлением 0,037 кг спирта-ректификата крепостью 96 % об. и 0,963 кг рафинадной пудры.

25. Количество красителей, указанное в рецептурах, является основой для расчета. В рецептурах, в которых красители не указаны, допускается их использование в количестве **0,02** % массы полуфабриката.

В зависимости от красящей способности красителя разрешается увеличивать или уменьшать его дозировку. Условно принято **10** %-ное разведение синтетического красителя в растворе. Применяются натуральные и синтетические красители, разрешенные Министерством здравоохранения СССР для пищевых продуктов.

26. В рецептурах тортов и пирожных допускается взаимозаменяемость в соотношении **1:1**:

- а) одноименных варенья, джема и конфитюра;
- б) фруктовых начинок и фруктовых подварок;
- в) всех видов цукатов;
- г) всех видов цитрусовых заготовок;
- д) фруктов сухих (чернослива), свежих и из консервированного компота;
- е) фруктов сухих, фруктов из консервированного компота, варенья и конфитюра — цукатами.

27. Разрешается взаимозаменяемость джемов с содержанием сухих веществ **72** % и **68** % в соотношении 1:1.

28. Если в рецептурах тортов и пирожных указано наименование варенья, джема или конфитюра, то замена их этими же продуктами других наименований не допускается.

29. Допускается взаимозаменяемость молочных продуктов с учетом содержания в них сухого обезжиренного молочного остатка, сахара и жира; **1000** кг цельного молока соответствуют:

а) 400,0 кг молока цельного сгущенного с сахаром с уменьшением закладки сахара в рецептуре на 176,0 кг;

б) 330,8 кг молока обезжиренного сгущенного с сахаром с добавлением 40,5 кг сливочного масла и уменьшением закладки сахара на 145,6 кг;

в) 121,1 кг молока цельного сухого с добавлением сливочного масла 4,4 кг;

г) 89,6 кг молока обезжиренного сухого с добавлением 40,5 кг сливочного масла;

д) 178,9 кг сливок сгущенных с сахаром с добавлением 56,0 кг молока сухого обезжиренного и уменьшением закладки сахара на **66,2** кг;

е) 81,0 кг сливок сухих с добавлением 44,0 кг молока сухого обезжиренного.

30. Листы и формы для выпеченных полуфабрикатов смазывают кондитерским или фритюрным жиром, растительным маслом в смеси с другими жирами в соотношении 1:2,5 или другими специальными смесями, разрешенными Минздравом СССР, по нормам, утвержденным Упркондитером Минпищепрома СССР.

Нормы расхода растительного масла для смазки форм: для бисквитного полуфабриката — 1,0 кг на 1 т; для кексов весовых — 7,0 кг на 1 т; для кексов штучных (0,075 кг) — 13,5 кг на 1 т; для ромовых баб штучных (0,1 кг) — 12,0 кг на 1 т.

31. При приготовлении тортов и пирожных допускаются отклонение в соотношении полуфабрикатов до + 5 %, а также изменение формы и художественной отделки, указанных в рецептуре.

32. При выработке тортов и пирожных не допускается замена сливочного масла другими животными или растительными жирами.

33. Яйца цельные и меланж взаимозаменяются в соотношении 1:1. Указанная замена не распространяется на кремы.

1 кг цельных яиц (без скорлупы) может быть заменен 390 г желтков и 610 г белков.

34. Разрешается заменять 15 % меланжа желтками при изготовлении полуфабрикатов и кексов при условии соблюдения действующего стандарта.

35. В рецептурах, где указаны орехи без наименования вида, могут применяться ядра лещинных орехов, кешью, абрикосовых косточек.

36. Кремы, предусмотренные в рецептурах тортов и пирожных, взаимозаменяются с соответствующей корректировкой рецептур внутри следующих групп кремов:

а) приготовленных на сливочном масле без добавлений;

б) приготовленных на сливочном масле с добавлением какао-порошка, орехов, кофе, шоколада, фруктового сырья и т. д.;

в) приготовленных на яичных белках без добавлений;

г) приготовленных на яичных белках с добавлением какао-порошка, орехов, кофе, фруктового сырья и т. д.

Допускается взаимозаменяемость кремов только с аналогичными добавками.

37. Снижение норм расхода сырья против рецептур на 10 кг или 100 шт. готовой продукции за счет уменьшения потерь не считается нарушением рецептур.

38. При предварительной обработке продуктов затраты сырья составляют:

- а) на приготовление 1 т сахарной пудры — 1003,0 кг сахара-песка;
 - б) при битье яиц для отделения белков и желтков скорлупа и потери яичной массы должны составлять не более **18 %** массы яиц;
 - в) на 1 т жареных ядер орехов и ядер миндаля — 1051 кг сырых ядер орехов и ядер миндаля;
 - г) на 1 т жареных дробленых ядер орехов и ядер миндаля — 1062 кг сырых ядер орехов и ядер миндаля;
 - д) на 1 т жареных тертых ядер орехов и ядер миндаля — 1064 кг сырых ядер орехов и ядер миндаля;
 - е) на 1 т жареных отвеенных дробленых ядер орехов — **1120** кг сырых ядер орехов;
 - ж) на 1 т подсушенных очищенных ядер орехов — 1035,7 кг сырых ядер орехов;
 - з) на 1 т подсушенных очищенных ядер миндаля — **1200** кг сырых ядер миндаля (с учетом получающихся отходов ядерной оболочки);
 - и) при размоле аммония допускаются потери до 3 %;
- >
- к) на 1 т освобожденного от косточки чернослива — **1200** кг чернослива;
 - л) на 1 т освобожденной от косточки сливы из компота расходуется **1100** кг сливы из компота;
 - м) на 1 т освобожденных от косточки персиков и абрикосов из компота расходуется 1250 кг персиков и абрикосов из компота;
 - н) на приготовление шоколада «Узорчатый» и шоколадных фигурок из полуфабриката «Узорчатый», получаемого от промышленности, предусматриваются потери до 2,5 %;
 - о) на 1 т очищенных абрикосов расходуется **1100** кг целых абрикосов;
 - п) на 1 т очищенных персиков — **1210** кг целых персиков;
 - р) на 1 т очищенных яблок — 1125 кг целых яблок.
39. Допускается выработка тортов массой менее и более указанной в рецептуре.

Указания к рецептурам на печенье и пряники

1. При производстве печенья и пряников допускаются отклонения от норм расхода, указанных в рецептурах, в зависимости от свойств муки и температурных условий:
 - а) по сахару (к массе сахара): для пряников — на + **10 %**, для печенья — ± **8 %**;
 - б) по двууглекислому натрию (к массе двууглекислого натрия) — на ± 15 %;
 - в) по аммонiu углекислому (к массе аммония углекислого) уменьшение не должно превышать 50 % рецептурных норм.
2. Расход муки на замес регулируется с учетом ее влажности (с. 285).
3. С изменением дозировки сахара в соответствии с л. 1 изменяется дозировка муки при соблюдении соотношения остальных видов сырья в рецептуре. При увеличении дозировки сахара уменьшается на такое же количество дозировка муки и при уменьшении дозировки сахара соответственно увеличивается дозировка муки в пересчете на сухое вещество.
4. При производстве печенья и пряников допускается добавление возвратных отходов (готовой продукции тех же или более высоких сортов) в количестве:
 - а) в сахарное и сдобное печенье — не более 5 % массы муки;
 - б) в пряники — не более 7,5 % массы муки.
5. При выработке пряников «Детских» используют получаемые обрезки и возвратные отходы от производства тортов, пирожных и кексов.

6. 1 кг цельных яиц может быть заменен 287,2 г яичного порошка.
7. При производстве печенья и пряников могут заменяться:
- а) несоленое масло сливочное и маргарин соевым сливочным маслом и маргарином с учетом содержания в них соли;
 - б) масло сливочное топленным из расчета, что 1 кг сливочного масла равен 840 г топленного масла;
 - в) маргарин гидрированными жирами из расчета, что 1 кг маргарина равен 840 г гидрированного жира.
8. В печенье и изделиях из пряничного теста 5 % пшеничной муки 1-го сорта может быть заменено соевой мукой с пересчетом по сухому веществу.
9. В печенье и пряниках 10 % пшеничной муки может быть заменено крахмалом с пересчетом по сухому веществу при условии, что общее количество крахмала не должно превышать 10 % массы муки.
10. При производстве печенья и пряников допускается замена:
- а) патоки инвертным сиропом в соотношении 1:1,1;
 - б) инвертного сиропа патокой из расчета, что 1 кг инвертного сиропа, содержащего 70 % сухих веществ, равен 900 г патоки;
 - в) сахара инвертным сиропом для придания изделиям желаемой окраски с пересчетом по сухому веществу.
11. Для инверсии сахара применяют химически чистую соляную, молочную или уксусную кислоту. Количество кислоты 100 % -ной концентрации (к массе сахара) следующее (в %): соляной — 0,02—0,03; молочной — 0,4; уксусной — 1,5. Для нейтрализации инвертного сиропа применяют двууглекислый натрий.
12. В рецептурах на печенье, в которых не указано наименование эссенции, применяют следующие эссенции: лимонную, апельсиновую, мандариновую, цитрусовую, коньячную, ромовую, ароматную, яблочную, ванильную, ирисовую, сливочную. Если в рецептурах указано наименование эссенции, то замена не разрешается.
13. При изготовлении фруктовых начинок в качестве желирующего вещества разрешается применять пектин, агар, агаронд.

14. Допускается изменять норму расхода сахара на глазировку пряников на 10 % за счет уменьшения или увеличения сахара в тесте в зависимости от условий производства и качества перерабатываемого сырья.

15. Листы для выпечки сдобного печенья должны смазываться растительным (рафинированным) маслом, а для выпечки пряников — гидрированным жиром или растительным маслом.

Нормы расхода растительного масла:

а) для печенья типа «Ленинградское», «Суворовское» — 2 кг на 1 т;

б) для пряников сырцовых — 1,3 кг, для заварных — 2,6 кг на 1 т.

16. Для предприятий, на которых печенье и пряники разделяют вручную, расход сырья может быть увеличен против установленного рецептурой на 0,5 %.

17. Снижение норм расхода сырья против рецептур за счет уменьшения потерь не считается нарушением рецептур.

18. Взаимозаменяемость цитрусовой и ванильной эссенции, ванилина, ванильной пудры и молочных продуктов производится согласно п. 22, 23, 29 Указаний к рецептурам на торты и пирожные, кексы и рулеты.

19. Для изделий из пряничного теста с фруктовой начинкой разрешается применять фруктовые начинки по рецептурам на полуфабрикаты «Начинка фруктовая» № 69 (3), 70 (5), 71 (118).

20. Фруктовую начинку, изготовленную из фруктовой подварки, разрешается заменять 70 % изюма и цукатов и 30 % фруктовой подварки.

21. Допускается замена аммония углекислого углеаммонийной солью в соотношении 1:1,3.

22. В рецептурах на пряники и коврижки предусмотрены пряности в виде «сухих духов», т. е. смеси восьми видов пряностей. Все восемь компонентов могут взаимозаменяться с увеличением удельного веса корицы. Кроме того, разрешается применять кориандр, тмин и анис вместо любого из компонентов, кроме корицы. При составлении композиции «сухих духов» разрешается ограничиться только четырьмя-пятью компонентами, включая кориандр, тмин и анис. При отсутствии корицы можно использовать коричный экстракт или эссенцию из расчета, что 1 кг корицы соответствует 24 г коричной эссенции или 24 г коричневого экстракта. Так как экстракт представляет собой эфирное масло, нерастворимое в воде, то перед добавлением в рецептурную смесь его следует растворить в расплавленном жире (15—20 г жира, применяемого по рецептуре, на 1 кг экстракта).

23. При производстве печенья и пряников разрешается руководствоваться п. 19, 38 Указаний к рецептурам на торты и пирожные, кексы и рулеты.

РАСЧЕТ РАСХОДА МУКИ С УЧЕТОМ ЕЕ ВЛАЖНОСТИ

В рецептурах на мучные кондитерские и булочные изделия (торты, пирожные, кексы, рулеты, пироги и т. д.) указан расход пшеничной муки с влажностью 14,5%.

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

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

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

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

$$\frac{6755 \cdot 2}{6620} = 2,046 \text{ г.}$$

Количество воды при этом должно быть соответственно увеличено на 135 г.
 Если мука поступила с влажностью 16,5 %, то для приготовления указанного количества булочек ванильных ее должно быть взято

$$6755 + 135 = 6890 \text{ г.}$$

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

РАСЧЕТ ВОДЫ ДЛЯ ЗАМЕСА ТЕСТА ЗАДАННОЙ ВЛАЖНОСТИ

Количество воды для замеса всех видов теста рассчитывают по формуле

$$X = \frac{V \cdot 100 \cdot C}{100 - A} \cdot B$$

где X — необходимое количество воды, г;
 A — заданная влажность теста, %;
 B — масса закладываемого в дежу сырья в натуре, г;
 C — масса сырья в сухих веществах, г.

Пример. Масса сырья в натуре (B) для дрожжевого теста (ромовая баба) составляет 7753,0 г, масса сырья в сухих веществах (C) — 6131,1 г. Влажность теста должна быть 31—33 %. При заданной влажности теста (A) 32 % необходимое для замеса теста количество воды составит 1260,0 г (с округлением до 10 г), т. е.

$$X = \frac{6131,1 \cdot 32}{100 - 32} \cdot 7753,0 = 1263,3 \text{ г}$$

ПЕРЕЧЕНЬ РЕЦЕПТУР, ПОМЕЩЕННЫХ В СБОРНИКЕ

Полуфабрикаты	12
I.	Выпечен
ные полуфабрикаты.....	12
1. Бисквитные полуфабрикаты	12
1. Бисквит (основной) (1)	12
2. Крошка бисквитного полуфабриката № 1 (1а)	13
3. Крошка бисквитная жареная (2)	13
4. Бисквит круглый (5)	14
5. Бисквит для рулета (6)	14
6. Бисквит с какао-порошком (8)	15
7. Бисквит «Прага» (14)	15
2. Песочные полуфабрикаты	16
8. Песочный (основной) (16)	16
9. Песочный с орехами и какао-порошком (17)	17
10. Крошка полуфабриката песочного с орехами и какао-порошком № 8 (17а).....	18
11. Сметанный для торта « Владимирский **	18
12. Творожный для торта «Творожный»*	19
3. Слоеные полуфабрикаты	19
13. Слоеный (21).....	19
14. Крошка полуфабриката слоеного № 13 (21а).....	21
4. Заварные полуфабрикаты	21
15. Заварной (22)	21
5. Воздушные полуфабрикаты.....	22
16. Воздушный (23).....	22
17. Крошка полуфабриката воздушного № 16 (23а).....	23
18. Воздушный (24).....	23
19. Крошка полуфабриката воздушного № 18 (24а).....	24
20. Воздушно-ореховый (25).....	24
- 21. Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 20 (25а).....	25
22. Воздушно-ореховый (27)	25
23. Миндальный для пирожных «Краковских» (28).....	26
24. Миндальный (29).....	27
6. Крошковые полуфабрикаты	27
25. «Дачный» (37)	27
26. Крошка полуфабриката «Дачный» № 25 (37а)	28
27. «Любительский»* (38).....	29
28. «Особый»* (40)	29
29. Крошка жареная полуфабриката «Особый» № 28 (41)	30
II. Отделочные полуфабрикаты	30
1.	Кремы
сливочные.....	30
30. Крем сливочный (основной) (46)	30
30-1. Крем сливочный (46-1)	31
31. Крем сливочный «Новый» (47).....	31
32. Крем сливочный (48)	32
33. Крем сливочно-ореховый (51)	32
34. Крем сливочный фруктовый (56)	^ 33

35. Крем сливочно-фруктовый для торта «Сливочно-фруктового**	33
36. Крем сливочно-фруктовый шоколадный для торта «Сливочно-фруктового**	34
37. Крем сливочный с какао-порошком (57)	34
38. Крем сливочный шоколадный (58)	35
2. Кремы «Шарлотт» и «Гляссе*	35
39. Крем «Шарлотт* (основной) (59)	35
40. Сироп «Шарлотт» (60)	36
41. Крем «Новый» (61)	36
41- 1. Крем «Новый» (61-1)	37
42. Крем «Новый* шоколадный (62)	37
42- 1. Крем «Новый» шоколадный (62-1)	38
43. Молочно-сахарный сироп (63)	38
44. Крем «Шарлотт» на агаре (65)	39
45. Крем «Шарлотт* шоколадный (67)	39
46. Крем «Шарлотт» на агаре шоколадный (69)	40
47. Крем «Шарлотт» сливочно-ореховый (72)	40
48. Крем «Гляссе» (74)	41
49. Крем «Гляссе* шоколадный (73)	41
50. Крем «Гляссе» ореховый (76)	42
3. Кремы белковые и другие	42
51. Крем белковый (заварной) (87)	42
52. Крем белковый на агаре (83)	43
53. Крем белковый на агаре (85)	43
54. Крем белковый на агаре (86)	44
55. Крем заварной (82)	44
4. Сиропы для промочки	46
56. Сироп для промочки (95)	46
57. Сироп для промочки (крепленный) (96)	46
5. Помада	47
58. Помада (99)	47
59. Помада сахарная (100)	47
60. Помада шоколадная (101)	48
6. Желе	48
61. Желе (104)	48
7. Суфле	49
62. Суфле (105)	49
63. Суфле шоколадное (106)	50
64. Сироп сахаро-агаровый (98)	50
8. Прочие полуфабрикаты	51
65. Крупка шоколадная (107)	51
66. Жженка (116)	51
67. Сироп инвертный (9)	52
68. Сироп сахарный (89)	52
69. Начинка фруктовая (из пюре яблочного) (3)	53
70. Начинка фруктовая (из повидла) (5)	53
71. Начинка фруктовая (118)	53
Торты	55

I. Бисквитные торты.....	55
1. Бисквитно-кремовые торты	56
1. Торт «Бисквитно-кремовый» (1а)	56
1а. Торт «Бисквитно-кремовый» (16)	58
2. Торт «Сказка*» (5)	60
3. Торт «Подарочный*» (6)	63
4. Торт «Свадебный» (9)	65
4а. Торт «Свадебный*» (9а).....	67
2. Бисквитно-кремовые торты с вареньем, джемом и подваркой.....	69
5. Торт «Березка*» (34)	69
5а. Торт «Березка*» (34а).....	•• 72
6. Торт «Клюква*» (51)	76
3. Бисквитно-фруктовые торты.....	79
7. Торт «Бисквитно-фруктовый» (58).....	79
8. Торт «Фруктово-ягодный**».....	81
9. Торт «Солнечная долина**».....	83
4. Бисквитные торты с повидлом	85
10. Торт «Прага*» (69).....	85
11. Торт «Сливочно-фруктовый**».....	87
5. Бисквитные торты с белковым кремом.....	89
12. Торт «Бисквитный*» с белковым кремом и фруктовой прослойкой (80).....	89
13. Торт «Снежинка*» (87).....	91
6. Бисквитные торты с суфле.....	93
14. Торт «Молодежный*» (96).....	93
7. Бисквитные торты с творожным кремом	96
15. Торт «С творожным кремом» (100).....	• 96
8. Бисквитно-ореховые торты.....;	98
16. Торт «Ореховый» (102).....	••• 98
16а. Торт «Ореховый» (102а).....	100
16б. Торт «Ореховый*» (102б)	■ 102
9. Бисквитные детские торты	104
17. Торт «Ягодка*» (112).....	104
17а. Торт «Ягодка*» (112а).....	106
II. Песочные торты	Юв
1. Песочные глазированные торты.....	108
18. Торт «Ленинградский*» (118).....	108
18а. Торт «Ленинградский» (118а)	110
18б. Торт «Ленинградский*» (118б).....	112
19. Торт «Листопад*» (120).....	114
19а. Торт «Листопад*» (120а).....	116
20. Торт «Ландыш*» (122)	118
2. Песочно-фруктовые торты	120
21. Торт «Добрынинский*» (139)	120
22. Торт «Пешт*» (150).....	122
23. Торт «Дачный» (152).....	123

3. Песочные торты с повидлом	125
24. Торт «Владимирский» (153)	125
25. Торт «Подмосковный» (155)	128
4. Песочно-творожные торты	130
26. Торт «Творожный*» (157)	130
Щ. Слоеные торты.....*	131
1. Слоеные торты с кремом.....	131
27. Торт Слоеный с кремом» (169)..	131
27а. Торт «Слоеный с кремом» (159а) .	133
27б. Торт «Слоеный с кремом» (159б) ...	134
2. Слоено-фруктовые торты.....	135
28. Торт «Слоеный с конфитюром» (163).....	135
29. Торт «Коллизей*»	136
IV. Воздушные торты	138
1. Воздушные торты	138
30. Торт Ярославна» (168).....	138
31. Торт «Паутинка» (169).....	140
2. Воздушно-ореховые торты.....	142
32. Торт «Полет» (173).....	142
33. Торт «Киевский» (180)	144
V. Миндальные торты.....	146
34. Торт «Крепачик» (192).....	146
VI. Комбинированные торты.....	148
1. Бисквитно-песочные торты	148
35. Торт «Песочно-бисквитный С яблоками» (199).....	148
2. Бисквитно-воздушные торты	150
36. Торт «Яблонька» (208)	150
3. Торты с заварным полуфабрикатом	152
37. Торт «Заварной» (227).....	152
VII. Крошковые торты.....	154
38. Торт «Ночка*» (231).....	154
Пирожные	158
I. Бисквитные пирожные	158
1. Бисквитные нарезные	158
39. Пирожное «Бисквитное», глазированное помадой, с белковым	158
кремом (нарезное) (260).....	158
39а. Пирожное «Бисквитное», глазированное помадой, с белковым	160
кремом (нарезное) (260а)	160
40. Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом (нарезное) (263) .	162
41. Пирожное «Бисквитное*» фруктово-желейное (нарезное) (265).	163
42. Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное)	164
(266).....	164
42а. Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное)	165
(266а)	165

426. Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное) (2666)	166
2.	Бисквитные пирожные со штучно-выпеченным полуфабрикатом
43. Пирожное «Бисквитное*» фруктовое (278)	167
44. Пирожное «Буше», глазированное шоколадной помадой (285). 169 П.	
Песочные пирожные	170
1. Песочно-кремовые пирожные	170
45. Пирожное «Песочное», глазированное помадой, с кремом (нарезное) (290).....	170
45а. Пирожное «Песочное», глазированное помадой, с кремом (нарезное) (290а)	172
45б. Пирожное «Песочное», глазированное помадой, с кремом (нарезное).....	173
46. Пирожное «Песочное» с белковым кремом (нарезное) (291). . .	174
47. Пирожное «Песочное» с кремом (нарезное) (288).....	176
47а. Пирожное «Песочное» с кремом (нарезное) (288а).....	177
47б. Пирожное «Песочное*» с кремом (нарезное) (288б)	178
47в. Пирожное «Песочное*» с кремом (нарезное) (288в).....	179
47г. Пирожное «Песочное*» с кремом (нарезное) (288г).....	180
47д. Пирожное «Песочное*» с кремом (нарезное) (288д)	181
2. Песочные пирожные с фруктовой начинкой	182
48. Пирожное «Песочное*», глазированное помадой (нарезное) (297).....	182
49. Пирожное «Песочное» желейное (нарезное) (299)	183
3. Песочные пирожные без крема.....	184
50. Пирожное «Песочное кольцо*» (307).....	184
4. Песочные пирожные «Корзиночки*».....	185
51. Пирожное «Корзиночка*» с кремом из сливок и вареньем (308) 185	
52. Пирожное «Корзиночка любительская*» (313)	186
52а. Пирожное «Корзиночка любительская*» (313а).....	188
52б. Пирожное «Корзиночка любительская*» (313б)	189
53. Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой (317)	191
54. Пирожное «Корзиночка» с белковым кремом (312)	193
54а. Пирожное «Корзиночка*» с белковым кремом (312а).....	19S
54б. Пирожное «Корзиночка*» с белковым кремом (312б)	196
III.	Слоеные пирожные
1. Слоеные нарезные пирожные.....	198
55. Пирожное «Слойка*» с кремом (нарезное) (326).....	198
55а. Пирожное «Слойка*» с кремом (нарезное) (326а)	200
55б. Пирожное «Слойка*» с кремом (нарезное) (326б).....	201
56. Пирожное «Слойка*» с яблочной начинкой (нарезное) (327) . . .	202
57. Пирожное «Слойка*» с сыром (нарезное) (329).....	203
2. Слоеные пирожные со штучно-выпеченным полуфабрикатом.....	204
58. Пирожное «Слойка*», обсыпанная рафинадной пудрой (330) . .	204
59. Пирожное «Трубочки*» и «Муфгочкн*» с белковым кремом (331)	20S

60. Пирожное «Трубочки* и «Муфточки* с кремом (332)	206
60а. Пирожное «Трубочки* и «Муфточки* с кремом (332а)	207
60б. Пирожное «Трубочки» и «Муфточки» с кремом (332б)	208

IV. Заварные пирожные	
61. Пирожное «Трубочка» с кремом (339)	210
61а. Пирожное «Трубочка» с кремом (339а)	211
61б. Пирожное «Трубочка» с кремом (339б)	212
61в. Пирожное «Трубочка» с кремом (339в)	213
61г. Пирожное «Трубочка» с кремом (339г)	214
62. Пирожное «Трубочка» с заварным кремом (340)	215
62а. Пирожное «Трубочка» с заварным кремом (340а)	216
63. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой (341б)	217
бза. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой (341в)	218
бзб. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой (341г)	219
бзв. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой (341д)	220
64. Пирожное «Трубочка*» с кремом из сливок, обсыпанная рафинированной пудрой (343)	221
V. Воздушные пирожные	222
65. Пирожное «Воздушное*» с кремом (двойное) (356)	222
65а. Пирожное «Воздушное*» с кремом (двойное) (356а)	223
65б. Пирожное «Воздушное» с кремом (двойное) (356б)	224
VI. Миндальные пирожные	224
66. Пирожное «Миндальное» (360)	224
67. Пирожное «Пирамида» (362)	225
VII. Крошковые пирожные	225
68. Пирожное «Картошка» обсыпная (365а)	226
69. Пирожное «Любительское» (367)	227
VIII. Комбинированные пирожные	229
70. Пирожное «Краковское» (371)	229
IX. Наборы пирожных	230
71. «Юбилейный» набор (394)	230
72. Пирожное «Бисквитно-кремовое» (ромбики, кубики, полоски) (395)	231
73. Пирожное «Бисквитное» с кремом, глазированное помадой (396)	233
74. Пирожное «Бисквитное*» со сбивным кремом, глазированное помадой (397)	234
75. Пирожное «Заварная трубочка» (398)	235
76. Пирожное «Слойка штучная*» («Бантики*») (399)	236
77. Пирожное «Слоеная трубочка*» (400)	236
78. Пирожное «Корзиночка*» с кремом и вареньем (401)	237
79. Пирожное «Воздушное*» с кремом (двойное) (402)	238
80. Пирожное «Воздушное*» с кремом и вареньем (403)	238
81. Пирожное «Корзиночка*» с кремом и желе (404)	239
Кексы и рулеты	242
82. Кекс «Столичный*» (425)	242
83. Кекс «Столичный*» (426)	243
84. Кекс «Чайный» (444)	243
85. Кекс «Ореховый» (435)	244
86. Кекс «Творожный» (450)	244
87. Кекс «Творожный с изюмом» (449)	245

	88. Кекс «Весенний» (458)	246
	89. Кекс «Весенний» (459)	247
	90. Кекс «Майский»	247
	91. Ромовая баба*	248
	92. Кекс «Здоровье» (465)	249
	93. Рулет фруктовый (471)	250
	94. Рулет «Экстра» (477)	251
Печенье и пряники	253
	95. Печенье «Нарезное» (55) ..	253
	96. Печенье «Ленинградское» (159)	253
	97. Печенье «Миндальное» без начинки (164)	254
	98. Печенье «Суворовское» (185)	255
	99. Пряники «Детские» (14)	256
	100. Коврижка «Медовая» без начинки (46)	257
	101. Коврижка «Медовая» (47)	258
	102. Коржики молочные	259
Сдобные булочные изделия	260
	103. Пирог «Невский»	261
	104. Пирог «Лакомка*»	262
	105. Пирог домашний с маком	263
	106. Сдоба обыкновенная*	264
	107. Булочка ванильная	265
	108. Булочка с орехами	266
	109. Булочка домашняя	266
	110. Булочка дорожная	267
	111. Булочка «Октябренок»* ..	268
	112. Булочка с маком*	269
	113. Булочка «Веснушка»*	269
	114. Булочка сдобная с помадой* ..	270
	115. Булочка российская	271
Изделия пониженной калорийности	272
	116. Пирог бисквитный «Солнечный»	272
	117. Пирог бисквитный «Свежесть»	< ... - 273
	118. Пирог бисквитный «Ночка»	274
	119. Печенье «Золотистое»	275
	120. Булочка «Розовая»	275
	121. Булочка «Алтайская»	276
	122. Булочка «Осенняя»	277
	123. Булочка молочная	278

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	
Введение	
Подготовка сырья к производству	
<hr/>	
I. Выпеченные полуфабрикаты	
1. Бисквитные полуфабрикаты	
<hr/>	
2. Песочные полуфабрикаты	
<hr/>	
3. Слоеные полуфабрикаты.....	
<hr/>	
4. Заварные полуфабрикаты	
<hr/>	
5. Воздушные полуфабрикаты	
<hr/>	
II. Отделочные полуфабрикаты	
1. Кремы сливочные	
<hr/>	
2. Кремы «Шарлотт» и «Гляссе».....	
<hr/>	
3. Кремы белковые и другие.....	
<hr/>	
4. Сиропы для промочки	
<hr/>	
5. Помада.....	
<hr/>	
в. Желе.....	
<hr/>	
<hr/>	
Торты	
I. Бисквитные торты	
1. Бисквитно-кремовые торты.....	
2. Бисквитно-кремовые торты с вареньем, джемом и подваркой	
3. Бисквитно-фруктовые торты	
4. Бисквитные торты с повидлом	
5. Бисквитные торты с белковым кремом	
6. Бисквитные торты с суфле	
7. Бисквитные торты с творожным кремом	
8. Бисквитно-ореховые торты	
9. Бисквитные детские торты	
II. Песочные торты.....	
1. Песочные глазированные торты	
2. Песочно-фруктовые торты.....	
3. Песочные торты с повидлом	
4. Песочно-творожные торты	
III. Слоеные торты	
1. Слоеные торты с кремом.....	
2. Слоено-фруктовые торты.....	
IV. Воздушные торты	^
1. Воздушные торты	138
2. Воздушно-ореховые торты	142
V. Миндальные торты.....	/
146	
VI. Комбинированные торты.....	148
1. Бисквитно-песочные торты.....	148
2. Бисквитно-воздушные торты	150

3. Торты с заварным полуфабрикатом	152
VII. Крошковые торты.....	154
Пирожные	158
I. Бисквитные пирожные	158
1. Бисквитные нарезные пирожные	158
2. Бисквитные пирожные со штучно-выпеченным полуфабрикатом ..	167
II. Песочные пирожные	170
1. Песочно-кремовые пирожные.....	170
2. Песочные пирожные с фруктовой начинкой	182
3. Песочные пирожные без крема	184
4. Песочные пирожные «Корзиночки*»	185
III. Слоеные пирожные	198
1. Слоеные нарезные пирожные	198
2. Слоеные пирожные со штучно-выпеченным полуфабрикатом	204
IV. Заварные пирожные	210
V. Воздушные пирожные	222
VI. Миндальные пирожные	224
VII. Крошковые пирожные	225
VIII. Комбинированные пирожные.....	229
IX. Наборы пирожных.....	230
Кексы и рулеты	242
Печенье и пряники	253
Сдобные булочные изделия	260
Изделия пониженной калорийности.....	272
Приложение.....	279
Указания к рецептурам	279
Расчет расхода муки с учетом ее влажности	285
Расчет воды для замеса теста заданной влажности.	285
Перечень рецептов, помещенных в сборнике	286