**Пирожное "Воздушное" с кремом (двойное)**

-----------------------------+----------+------------------+---------------

¦ Наименование ¦ Массовая ¦ Расход сырья ¦ Расход сырья ¦

¦ сырья и полуфабрикатов ¦доля сухих¦на полуфабрикаты, ¦ на 100 шт. ¦

¦ ¦веществ, %¦ г ¦ готовых ¦

¦ ¦ ¦ ¦ изделий, г ¦

¦ ¦ +---------+--------+------+-------+

¦ ¦ ¦Воздушный¦ Крем ¦ в ¦в сухих¦

¦ ¦ ¦ N 16 ¦"Гляссе"¦натуре¦вещест-¦

¦ ¦ ¦ ¦ N 48 ¦ ¦вах ¦

+----------------------------+----------+---------+--------+------+-------+

¦Сахар-песок ¦99,85 ¦2084,0 ¦710,0 ¦2794,0¦2789,8 ¦

¦Белки яичные ¦12,00 ¦781,0 ¦ ¦781,0 ¦93,7 ¦

¦Пудра ванильная ¦99,85 ¦15,6 ¦7,1 ¦22,7 ¦22,7 ¦

¦Масло сливочное ¦84,00 ¦ ¦710,0 ¦710,0 ¦596,4 ¦

¦Яйца ¦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 ¦- ¦2133,0 ¦1767,0 ¦- ¦- ¦

¦готовой продукции ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----------------------------+----------+---------+--------+------+-------+

¦Выход готовой продукции ¦88,12 ¦- ¦- ¦3900,0¦3436,7 ¦

Приготовление взбитой массы. Яичные белки охлаждают до 2 °C 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.

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

Выпечка. При температуре 100 °C 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.

Приготовление крема. 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 °C.

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 °C (проба на слабый шарик).

Два штучных воздушных полуфабриката соединены кремом.

**Пирожное "Картошка" обсыпная**

------------------------+--------+-----------------------+-----------------

¦ Наименование ¦Массовая¦ Расход сырья ¦Расход сырья на ¦

¦сырья и полуфабрикатов ¦ доля ¦ на полуфабрикаты, г ¦100 шт. готовых ¦

¦ ¦ сухих ¦ ¦ изделий, г ¦

¦ ¦веществ,+-------------+---------+------+---------+

¦ ¦ % ¦ Крошка ¦ Крем ¦ в ¦ в сухих ¦

¦ ¦ ¦ бисквитного ¦сливочный¦натуре¦веществах¦

¦ ¦ ¦полуфабриката¦ N 30 ¦ ¦ ¦

¦ ¦ ¦ N 2 ¦ ¦ ¦ ¦

+-----------------------+--------+-------------+---------+------+---------+

¦Мука пшеничная высшего ¦85,50 ¦751,0 ¦ ¦751,0 ¦642,1 ¦

¦сорта ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦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 ¦0,00 ¦ ¦4,1 ¦4,1 ¦0,0 ¦

¦десертное ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Молоко цельное ¦74,00 ¦ ¦500,0 ¦500,0 ¦370,0 ¦

¦сгущенное с сахаром ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Итого сырья на ¦- ¦3421,3 ¦2434,4 ¦- ¦- ¦

¦полуфабрикаты ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦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 ¦- ¦2641,0 ¦2392,0 ¦- ¦- ¦

¦готовой продукции ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+-----------------------+--------+-------------+---------+------+---------+

¦Выход готовой продукции¦78,91 ¦- ¦- ¦5400,0¦4261,1 ¦

Приготовление крошки Готовый бисквит протирают и просеивают через сито с размером ячеек 2 - 3 мм

Приготовление крема. 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.

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

**Пирожное "Слойка" с яблочной начинкой (нарезное)**

------------------------+--------+--------------------+--------------------

¦ Наименование ¦Массовая¦ Расход сырья ¦ Расход сырья ¦

¦сырья и полуфабрикатов ¦ доля ¦на полуфабрикаты, г ¦на 100 шт. готовых ¦

¦ ¦ сухих ¦ ¦ изделий, г ¦

¦ ¦веществ,+----------+---------+---------+---------+

¦ ¦ % ¦ Слоеный ¦Яйца (для¦в натуре ¦ в сухих ¦

¦ ¦ ¦ N 13 ¦ смазки) ¦ ¦веществах¦

+-----------------------+--------+----------+---------+---------+---------+

¦Мука пшеничная высшего ¦85,50 ¦2055,0 ¦ ¦2055,0 ¦1757,0 ¦

¦сорта ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Меланж ¦27,00 ¦104,0 ¦ ¦104,0 ¦28,1 ¦

¦Масло сливочное ¦84,00 ¦1370,0 ¦ ¦1370,0 ¦1150,8 ¦

¦Кислота лимонная ¦98,00 ¦2,7 ¦ ¦2,7 ¦2,6 ¦

¦Соль ¦96,50 ¦16,5 ¦ ¦16,5 ¦15,9 ¦

¦Яйца ¦27,00 ¦ ¦26,0 ¦26,0 ¦7,0 ¦

¦Итого сырья на ¦- ¦3548,2 ¦26,0 ¦- ¦- ¦

¦полуфабрикаты ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Выход полуфабрикатов ¦- ¦3125,0 ¦- ¦- ¦- ¦

¦Начинка фруктовая ¦74,00 ¦- ¦- ¦1188,0 ¦879,1 ¦

¦Корица ¦100,00 ¦- ¦- ¦13,0 ¦13,0 ¦

¦Итого сырья ¦- ¦- ¦- ¦4775,2 ¦3853,5 ¦

¦Выход полуфабрикатов в ¦- ¦3016,0 ¦25,0 ¦- ¦- ¦

¦готовой продукции ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+-----------------------+--------+----------+---------+---------+---------+

¦Выход готовой продукции¦87,08 ¦- ¦- ¦4200,0 ¦3657,4 ¦

------------------------+--------+----------+---------+---------+----------

 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 °C для охлаждения масла до температуры 12 - 14 °C.

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 защипывают. 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 разрезают 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 Для штучной слойки "Конверты" раскатанное тесто нарезают на квадраты определенной массы, смазывают посередине меланжем, затем все углы квадрата загибают к середине, слегка прижимая. Для "Книги" 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 °C.

Пласты слоеного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность смазана яйцом.

#### Пирожное "Слойка штучная" ("Бантики")

------------------------+--------+----------------------+------------------

¦ Наименование ¦Массовая¦ Расход сырья ¦ Расход сырья ¦

¦сырья и полуфабрикатов ¦ доля ¦ на полуфабрикаты, г ¦на 300 г готовых ¦

¦ ¦ сухих ¦ ¦ изделий, г ¦

¦ ¦веществ,+------------+---------+-------+---------+

¦ ¦ % ¦Слоеный N 13¦ Крем ¦ в ¦ в сухих ¦

¦ ¦ ¦ ¦"Шарлотт"¦натуре ¦веществах¦

¦ ¦ ¦ ¦на агаре ¦ ¦ ¦

¦ ¦ ¦ ¦ N 44 ¦ ¦ ¦

+-----------------------+--------+------------+---------+-------+---------+

¦Мука пшеничная высшего ¦85,50 ¦149,0 ¦ ¦149,0 ¦127,4 ¦

¦сорта ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Масло сливочное ¦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 ¦

¦Кислота лимонная ¦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 ¦- ¦258,4 ¦80,4 ¦- ¦- ¦

¦полуфабрикаты ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Выход полуфабрикатов ¦- ¦227,0 ¦77,0 ¦- ¦- ¦

¦Пудра рафинадная ¦99,85 ¦- ¦- ¦4,0 ¦4,0 ¦

¦Итого сырья ¦- ¦- ¦- ¦342,8 ¦277,4 ¦

¦Выход полуфабрикатов в ¦- ¦221,0 ¦75,0 ¦- ¦- ¦

¦готовой продукции ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+-----------------------+--------+------------+---------+-------+---------+

¦Выход готовой продукции¦88,22 ¦- ¦- ¦300,0 ¦264,7 ¦

------------------------+--------+------------+---------+-------+----------

 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 °C для охлаждения масла до температуры 12 - 14 °C.

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 защипывают. 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 разрезают 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 Для штучной слойки "Конверты" раскатанное тесто нарезают на квадраты определенной массы, смазывают посередине меланжем, затем все углы квадрата загибают к середине, слегка прижимая. Для "Книги" 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 °C.

Приготовление крема. Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают во взбивальной машине при малом числе оборотов до получения однородной массы. Во взбитую массу постепенно вливают охлажденный сироп "Шарлотт" с добавлением коньяка или вина десертного, ванильную пудру и взбивают еще при большом числе оборотов до увеличения объема в 2,5 - 3 раза. Продолжительность взбивания 20 - 30 мин,. Агар, предварительно промытый проточной водой, разогревают с небольшим количеством молока и кипятят до полного растворения. Горячую молочно-агаровую массу вливают в подогретый до 56 - 60 °C сироп "Шарлотт" и доводят его до кипения при постоянном перемешивании.

 **Кекс "Столичный"**

-----------------------------+-----------------+---------------------------

¦ Наименование сырья ¦ Массовая доля ¦ Расход сырья на 100 шт. ¦

¦ ¦сухих веществ, % ¦ 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 ¦

¦Масло сливочное ¦84,00 ¦1754,0 ¦1473,4 ¦

¦Меланж ¦27,00 ¦1404,0 ¦379,1 ¦

¦Соль ¦96,50 ¦7,1 ¦6,9 ¦

¦Изюм ¦80,00 ¦1754,0 ¦1403,2 ¦

¦Пудра рафинадная ¦99,85 ¦82,0 ¦81,9 ¦

¦Эссенция ¦0,00 ¦7,1 ¦0,0 ¦

¦Аммоний углекислый ¦0,00 ¦7,1 ¦0,0 ¦

+----------------------------+-----------------+--------+-----------------+

¦Итого ¦- ¦9109,3 ¦7096,7 ¦

¦Выход ¦88,00 ¦7500,0 ¦6600,0 ¦

-----------------------------+-----------------+--------+------------------

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 °C 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.

**Кекс "Ореховый"**

-----------------------------+-----------------+---------------------------

¦ Наименование сырья ¦ Массовая доля ¦ Расход сырья на 10 кг ¦

¦ ¦сухих веществ, % ¦ 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 ¦

¦Аммоний углекислый ¦0,00 ¦9,9 ¦0,0 ¦

+----------------------------+-----------------+--------+-----------------+

¦Итого ¦- ¦11469,7 ¦9042,4 ¦

¦Выход ¦85,00 ¦10000,0 ¦8500,0 ¦

-----------------------------+-----------------+--------+------------------

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

Влажность готового теста 22%.

Тесто раскладывают в подготовленные формы и выпекают при температуре 160 - 185 °C 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.

**Кекс "Творожный с изюмом"**

-----------------------------+-----------------+---------------------------

¦ Наименование сырья ¦ Массовая доля ¦ Расход сырья на 10 кг ¦

¦ ¦сухих веществ, % ¦ 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-процентной ¦35,00 ¦2175,0 ¦761,3 ¦

¦жирности ¦ ¦ ¦ ¦

¦Изюм ¦80,00 ¦1960,0 ¦1568,0 ¦

¦Масло сливочное ¦84,00 ¦1305,0 ¦1096,2 ¦

¦Меланж ¦27,00 ¦1397,0 ¦377,2 ¦

¦Пудра рафинадная ¦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 ¦

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, добавляют изюм и замешивают тесто в течение 3 - 5 мин.

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

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

 **Рулет фруктовый**

---------------------------+------------+--------------+-------------------

¦ Наименование ¦ Массовая ¦Расход сырья ¦ Расход сырья ¦

¦ сырья и полуфабрикатов ¦ доля сухих ¦на полуфабри- ¦ на 10 кг готовой ¦

¦ ¦ веществ, % ¦каты, г ¦ продукции, г ¦

¦ ¦ +--------------+--------+---------+

¦ ¦ ¦ Бисквит N 5 ¦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 ¦

¦Эссенция ¦0,00 ¦14,2 ¦14,2 ¦0,0 ¦

¦Итого сырья на ¦- ¦9390,2 ¦- ¦- ¦

¦полуфабрикат ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Выход полуфабриката ¦- ¦6914,0 ¦- ¦- ¦

¦Начинка фруктовая ¦74,00 ¦- ¦2963,0 ¦2192,6 ¦

¦Пудра рафинадная ¦99,85 ¦- ¦306,0 ¦305,5 ¦

¦Итого сырья ¦- ¦- ¦12659,2 ¦8388,2 ¦

¦Выход полуфабриката в ¦- ¦6790,0 ¦- ¦- ¦

¦готовой продукции ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+--------------------------+------------+--------------+--------+---------+

¦Выход готовой продукции ¦78,85 ¦- ¦10000,0 ¦7885,0 ¦

---------------------------+------------+--------------+--------+----------

 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.

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

приготовленный Бисквит 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.

**Печенье "Ленинградское"**

-----------------------------+-----------------+---------------------------

¦ Наименование сырья ¦ Массовая доля ¦ Расход сырья на 10 кг ¦

¦ ¦сухих веществ, % ¦ готовой продукции, г ¦

¦ ¦ +--------+-----------------+

¦ ¦ ¦в натуре¦в сухих веществах¦

+----------------------------+-----------------+--------+-----------------+

¦Мука пшеничная высшего 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 ¦

¦Меланж ¦27,00 ¦3209,0 ¦866,4 ¦

¦Эссенция ¦0,00 ¦33,5 ¦0,0 ¦

+----------------------------+-----------------+--------+-----------------+

¦Итого ¦- ¦12728,5 ¦9737,6 ¦

¦Выход ¦93,00 ¦10000,0 ¦9300,0 ¦

-----------------------------+-----------------+--------+------------------

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 °C в течение 3 - 6 мин.

Характеристика изделия. Форма круглая. Цвет светло-желтый. На поверхности кристаллы сахара-песка. Структура рассыпчатая.

**Коврижка "Медовая"**

-----------------------+---------+----------------------+------------------

¦ Наименование ¦Массовая ¦ Расход сырья ¦ Расход сырья ¦

¦сырья и полуфабрикатов¦ доля ¦ на полуфабрикаты, г ¦на 10 кг готовой ¦

¦ ¦ сухих ¦ ¦ продукции, г ¦

¦ ¦веществ, +---------+------------+-------+---------+

¦ ¦ % ¦Коврижка ¦ Сироп для ¦ в ¦ в сухих ¦

¦ ¦ ¦ ¦глазирования¦натуре ¦веществах¦

+----------------------+---------+---------+------------+-------+---------+

¦Мука пшеничная 1-го ¦85,50 ¦4395,0 ¦ ¦4395,0 ¦3757,7 ¦

¦сорта ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Мука пшеничная 1-го ¦85,50 ¦342,0 ¦ ¦342,0 ¦292,4 ¦

¦сорта (на подпыл) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Сахар-песок ¦99,85 ¦1318,0 ¦353,0 ¦1671,0 ¦1668,5 ¦

¦Мед натуральный ¦78,00 ¦2197,0 ¦ ¦2197,0 ¦1713,7 ¦

¦Маргарин ¦84,00 ¦440,0 ¦ ¦440,0 ¦369,6 ¦

¦Натрий двууглекислый ¦50,00 ¦13,2 ¦ ¦13,2 ¦6,6 ¦

¦Аммоний углекислый ¦0,00 ¦35,1 ¦ ¦35,1 ¦0,0 ¦

¦Сухие духи N 72 ¦100,00 ¦26,3 ¦ ¦26,3 ¦26,3 ¦

¦Итого сырья на ¦- ¦8766,6 ¦353,0 ¦- ¦- ¦

¦полуфабрикаты ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Выход полуфабрикатов ¦- ¦8633,0 ¦440,0 ¦- ¦- ¦

¦Начинка фруктовая ¦74,00 ¦- ¦- ¦1319,0 ¦976,1 ¦

¦Итого сырья ¦- ¦- ¦- ¦10438,6¦8810,9 ¦

¦Выход полуфабрикатов в¦- ¦8492,0 ¦433,0 ¦- ¦- ¦

¦готовой продукции ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

+----------------------+---------+---------+------------+-------+---------+

¦Выход готовой ¦84,50 ¦- ¦- ¦10000,0¦8450,0 ¦

¦продукции ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

Приготовляют коврижки из заварного пряничного теста. Сахар-песок растворяют в воде с температурой 75 °C, 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 °C. 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 °C в течение 25 - 40 мин. После выпечки коврижку охлаждают и глазируют горячим сахарным сиропом, подсушивают, два выпеченных пласта соединяют, прослаивая фруктовой начинкой, разрезают по линейке острым ножом на куски произвольных размеров,

Для приготовления сиропа для глазирования сахар смешивают с водой в соотношении 3:1, уваривают до температуры 108 - 110 °C (проба на среднюю нитку), снимают пену и охлаждают до температуры 80 °C.

**Пирог домашний с маком**

------------------+--------+-------------------------------+---------------

¦ Наименование ¦Массовая¦ Расход сырья ¦ Расход сырья ¦

¦ сырья ¦ доля ¦ на полуфабрикаты, г ¦ на 10 кг ¦

¦ ¦ сырья ¦ ¦ готовой ¦

¦ ¦ сухих ¦ ¦ продукции, г ¦

¦ ¦веществ,+--------------+---------+------+-------+------+

¦ ¦ % ¦ Выпеченный ¦Сироп для¦Помада¦ в ¦в ¦

¦ ¦ ¦ пирог ¦промочки ¦с ¦натуре ¦сухих ¦

¦ ¦ +------+-------+ ¦какао-¦ ¦веще- ¦

¦ ¦ ¦тесто ¦начинка¦ ¦порош-¦ ¦ствах ¦

¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ком ¦ ¦ ¦

+-----------------+--------+------+-------+---------+------+-------+------+

¦Мука пшеничная ¦85,80 ¦3800,0¦ ¦ ¦ ¦3800,0 ¦3249,0¦

¦высшего сорта ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Мука пшеничная ¦85,50 ¦200,0 ¦ ¦ ¦ ¦200,0 ¦171,0 ¦

¦высшего сорта ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦(на подпыл) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦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¦

¦Меланж ¦27,00 ¦1400,0¦ ¦ ¦ ¦1400,0 ¦378,0 ¦

¦Меланж (для ¦27,00 ¦100,0 ¦ ¦ ¦ ¦100,0 ¦27,0 ¦

¦смазки) ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Мак ¦95,50 ¦ ¦900,0 ¦ ¦ ¦900,0 ¦859,5 ¦

¦Вино десертное ¦0,00 ¦ ¦ ¦190,0 ¦ ¦190,0 ¦0,0 ¦

¦Мед натуральный ¦78,0 ¦ ¦190,0 ¦ ¦ ¦190,0 ¦148,2 ¦

¦Какао-порошок ¦95,00 ¦ ¦ ¦ ¦20,0 ¦20,0 ¦19,0 ¦

¦Соль ¦96,50 ¦40,0 ¦ ¦ ¦ ¦40,0 ¦38,6 ¦

¦Дрожжи ¦25,00 ¦250,0 ¦ ¦ ¦ ¦250,0 ¦62,5 ¦

¦прессованные ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Итого сырья на ¦- ¦8380,0¦1370,0 ¦470,0 ¦620,0 ¦- ¦- ¦

¦полуфабрикаты ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Вода ¦- ¦600,0 ¦- ¦- ¦- ¦- ¦- ¦

¦Масса ¦- ¦ 9800,0 ¦- ¦- ¦- ¦- ¦

¦полуфабриката ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Выход ¦- ¦ 8750,0 ¦650,0 ¦600,0 ¦- ¦- ¦

¦полуфабрикатов в ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦готовой продукции¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

¦Итого сырья ¦- ¦- ¦- ¦- ¦- ¦10840,0¦8459,4¦

+-----------------+--------+------+-------+---------+------+-------+------+

¦Выход готовой ¦- ¦- ¦- ¦- ¦- ¦10000,0¦- ¦

¦продукции ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦ ¦

Дрожжевое тесто (см. выше) с влажностью 30% раскатывают в виде пласта толщиной 15 мм и разделывают 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 °C. После охлаждения пирог промачивают сиропом (см. выше) и поверхность глазируют теплой помадой с какао-порошком.

Для приготовления начинки подготовленный мак (см. выше) 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 °C (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 °C в течение 40 - 45 мин. Охлажденный сироп взбивают во взбивальной 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.