

Торт "Добрынинский"

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Полуфабрикат песочный N 8	Крем белковый N 51	Крошка бисквитная жареная N 3	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2397,0		18,0	2415,0	2064,8
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50	192,0			192,0	164,2
Сахар-песок	99,85	959,0	2216,0	23,0	3198,0	3193,2
Масло сливочное	84,00	1438,0			1438,0	1207,9
Меланж	27,00	335,0		38,0	373,0	100,7
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		0,2	9,8	0,0
Соль	96,50	9,6			9,6	9,3
Белки яичные	12,00		1108,0		1108,0	133,0
Пудра ванильная	99,85		83,1		83,1	83,0
Крахмал картофельный	80,0			5,0	5,0	4,0
Итого сырья на полуфабрикаты	-	5345,0	3407,1	84,2	-	-
Выход полуфабрикатов	-	4651,0	3410,0	52,0	-	-
Варенье клюквенное	72,00	-	-	-	2015,0	1450,8
Пудра рафинадная	99,85	-	-	-	207,0	206,7
Итого сырья	-	-	-	-	11058,3	8618,8
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	-	4500,0	3300,0	50	-	-
Выход готовой продукции	82,13	-	-	-	10000,0	8213,2

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%. Тесто для торта раскатывают до толщины 3 - 4 мм. Для тортов круглой формы раскатанное тесто формуют круглой металлической выемкой, для квадратных - нарезают ножом.

Приготовление крема. 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 крошки. Готовый бисквит протирают и просеивают через сито с размером ячеек 2 - 3 мм, крошку бисквитного полуфабриката N 1 обжаривают при температуре 220 - 230 °С до коричневого цвета. Слои песочного полуфабриката соединены белковым кремом с клюквенным вареньем. Поверхность украшена белковым кремом и клюквенным вареньем. Боковые поверхности обсыпаны бисквитной крошкой. Форма квадратная или круглая.

Пирожное "Воздушное" с кремом (двойное)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Воздушный N 16	Крем "Гляссе" N 48	в натуре	в сухих веществах
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 готовой продукции	-	2133,0	1767,0	-	-
Выход готовой продукции	88,12	-	-	3900,0	3436,7

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.

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.

Приготовление крема. Яйца взбивают во взбивальной машине сначала при малом числе оборотов, затем при большом в течение 20 - 25 мин. Во взбитую массу добавляют стружкой 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).

Два штучных воздушных полуфабриката соединены кремом.

Пирожное "Картошка" обсыпная

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Крошка бисквитного полуфабриката N 2	Крем сливочный N 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 стуженное 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	-	-	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, стуженное 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 сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		Слоеный N 13	Яйца (для смазки)	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2055,0		2055,0	1757,0
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 полуфабрикаты	-	3548,2	26,0	-	-
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 готовой продукции	-	3016,0	25,0	-	-
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.

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 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 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. 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.

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

Пласты слоеного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность смазана яйцом.

Пирожное "Слойка штучная" ("Бантики")

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 300 г готовых изделий, г	
		Слоеный N 13	Крем "Шарлотт" на агаре N 44	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	149,0		149,0	127,4
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 полуфабрикаты	-	258,4	80,4	-	-
Выход полуфабрикатов	-	227,0	77,0	-	-
Пудра рафинадная	99,85	-	-	4,0	4,0
Итого сырья	-	-	-	342,8	277,4
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	-	221,0	75,0	-	-
Выход готовой продукции	88,22	-	-	300,0	264,7

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

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 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. 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 °С.

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 °С сироп "Шарлотт" и доводят его до кипения при постоянном перемешивании.

Кекс "Столичный"

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	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 °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.

Кекс "Ореховый"

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
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 °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.

Кекс "Творожный с изюмом"

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-процентной жирности	35,00	2175,0	761,3
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 °С 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 сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г	Расход сырья на 10 кг готовой 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 полуфабрикат	-	9390,2	-	-
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 готовой продукции	-	6790,0	-	-
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 °С. Выпеченные лепешки охлаждают и выстаивают в течение 8 ч при температуре 15 - 20 °С. 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 сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг 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 °С в течение 3 - 6 мин.

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

Коврижка "Медовая"

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Коврижка	Сироп для глазирования	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная 1-го сорта	85,50	4395,0		4395,0	3757,7
Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл)	85,50	342,0		342,0	292,4
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 полуфабрикаты	-	8766,6	353,0	-	-
Выход полуфабрикатов	-	8633,0	440,0	-	-
Начинка фруктовая	74,00	-	-	1319,0	976,1
Итого сырья	-	-	-	10438,6	8810,9
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	-	8492,0	433,0	-	-
Выход готовой продукции	84,50	-	-	10000,0	8450,0

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, 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 °С (проба на среднюю нитку), снимают пену и охлаждают до температуры 80 °С.

Пирог домашний с маком

Наименование сырья	Массовая доля сырья сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Выпеченный пирог		Сироп для промочки	Помада с какао-порошком	в натуре	в сухих веществах
		тесто	начинка				
Мука пшеничная высшего сорта	85,80	3800,0				3800,0	3249,0
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	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
Меланж	27,00	1400,0				1400,0	378,0
Меланж (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	78,0		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 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 в готовой продукции	-	8750,0	650,0	600,0	-	-	-
Итого сырья	-	-	-	-	-	10840,0	8459,4
Выход готовой продукции	-	-	-	-	-	10000,0	-

Дрожжевое тесто (см. выше) 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 (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 °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 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.

Банановый хлеб



- Банан (очищенный) — 150 гр. (это примерно 1 средний банан и еще половинка)
 - Яйцо — 1 шт.
 - Сахар — 170 гр.
 - Растительное масло (рафинированное) — 100 гр.
 - Мука пшеничная — 150 гр.
 - Сода (или разрыхлитель) — 1 ч.л.
 - Корица — 1,5 ч.л.
 - Орехи пекан — 30 гр. (можно заменить на грецкие орехи).
1. Бананы очистите, поломайте на небольшие кусочки (по 3-4 см. длиной) и пюрируйте блендером до однородной массы.
 2. В чашу миксера положите яйцо, сахар, растительное масло и банановое пюре и взбейте на средней скорости до однородности.
 3. Муку просейте с разрыхлителем, добавьте корицу и орехи. Перемешайте сухие ингредиенты.
 4. Добавьте сухие ингредиенты в чашу миксера и перемешайте все миксером сначала на средней скорости до однородности, а затем увеличьте скорость и взбивайте массу 3-5 минут до более пышного состояния.
 5. Подготовьте форму для выпечки кекса. Если у вас прямоугольная форма — застелите дно и стенки пергаментом. Либо хорошо смажьте форму сливочным маслом.
 6. Переложите тесто в форму и выпекайте в заранее разогретой до 170С духовке 40 — 50 мин. Режим выпечки «верх-низ», средний уровень в духовке.
 7. Готовность проверьте шпажкой. Если она сухая или с крошками — значит хлеб готов.
 8. Достаньте готовый банановый хлеб из духовки, освободите из формы и остудите на решетке.

Миндальное печенье



- Сливочное масло, холодное — 190 г.
 - Мука пшеничная — 230 г.
 - Сахарная пудра — 80 г. (можно заменить на мелкий сахар)
 - Яйцо, маленькое, кат. С2 или С1 — 1 шт. + немного для смазки. Можно взять крупное яйцо и часть использовать в тесто, а небольшую часть оставить для декора
 - Молотый миндаль — 35 г. (можно заменить на любые другие орехи или исключить)
 - Ваниль — на кончике ножа
 - Соль — 1/4 ч.л.
 - Сахар для декора — 70 — 100 г.
1. В чаше смешайте просеянную муку (230 г.), сахарную пудру (80 г.), молотый миндаль (35 г.) и соль (1/4 ч.л.).
 2. Яйцо разбейте в маленькую чашку и добавьте ваниль и слегка перемешайте.
 3. В чашу к сухим ингредиентам добавьте холодное сливочное масло, порезанное на кубики (стороной примерно 1 см.) и перетрите до состояния жирной крошки с помощью миксера (насадка для теста) или руками.
 4. Затем добавьте яйцо и быстро замесите однородное тесто.
 5. Разделите его на 3 части и скатайте из каждой колбаску толщиной 2-3 см. Оберните колбаски пищевой пленкой и уберите в холодильник минимум на 1 час. Можно больше.
 6. Затем каждую колбаску при помощи силиконовой кисточки смажьте яйцом и «искупайте» ее в сахаре, чтобы она покрылась им тонким слоем.
 7. После порежьте тесто на кружочки толщиной около 1 см и уложите на противень, застеленный бумагой для выпечки на расстоянии 2 см. друг от друга.
 8. Выпекайте в духовке, разогретой до 150-160С (предпочтительнее на режиме «Конвекция») 15-20 минут до золотистого цвета.
 9. Готовые печеня снимите с противня и дайте им полностью остыть.
 10. Остывшие печеня можно убрать в закрытый контейнер и хранить до 1 месяца в сухом прохладном месте.

Мятные творожные пряники

- Мука пшеничная — 375 гр.
- Творог (жирность, 5 — 9%) — 250 гр.
- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 100 гр. (я обычно использую тростниковый, но можно и обычный)
- Мед — 1 ст.л. (по желанию)
- Масло растительное — 70 гр. (используйте рафинированное подсолнечное масло, или нерафинированное масло, подходящее по вкусу и аромату к сладкой выпечке. Например, ореховое масло)
- Сода пищевая (или разрыхлитель) — 1 ч.л.
- Соль — 1 щепотка

Для глазури:

- Белок — от 1 среднего или небольшого яйца
 - Сахарная пудра — 150 — 160 гр.
 - Апельсиновый сок — 1 ст.л.
 - Мятное масло и мятная настойка — 1 — 2 капли.
1. Творог протрите через сито. Добавьте яйцо, сахар и мед и перемешайте до однородности.
 2. Затем добавьте масло и снова перемешайте до однородности.
 3. Муку просейте вместе с содой, добавьте соль и всыпьте к творожной массе.
 4. Тщательно вымесите тесто. Должно получиться достаточно плотное, эластичное, не липнущее к рукам тесто.
 5. Сформируйте из теста «колбаску» толщиной примерно 3-4 см. и порежьте ее на кружки толщиной примерно 1.5 — 2 см.
 6. Скруглите по бокам каждый кружок, придавая ему форму пряника. Разложите пряники на противень (застеленный антипригарным ковриком или бумагой для выпечки) на расстоянии примерно 3 см. друг от друга.
 7. Выпекайте пряники в духовке, заранее разогретой до 200С (режим «верх-низ», средний уровень) до золотистого цвета примерно 20 — 30 минут.
 8. Пока пекутся пряники приготовьте глазурь. Белок и сахарную пудру перемешайте миксером на низкой скорости до однородности. Добавьте апельсиновый сок и мятную настойку. Еще раз перемешайте до однородности.
 9. Готовые пряники достаньте из духовки и слегка остудите на решетке.
 10. Перед глазированием пряники должны быть слегка теплыми. То есть не совсем остывшими, но и не горячими.
 11. Все пряники положите в чашу с глазурью и, аккуратно перемещая их руками в чашке», добейтесь того, чтобы все они были полностью «искупаны» в глазури.
 12. Глазированные пряники доставайте по одному и укладывайте на решетку, чтобы стекли остатки глазури.
 13. Дождитесь пока глазурь обсохнет (1 — 1.5 часа), после этого их можно снять с решетки.

Овсяное печенье с клюквой и шоколадом



Мука пшеничная – 1 стакан

Мука овсяная – 0,5 стакана

Овсяные хлопья – 1/3 стакана

Яйца – 1 шт.

Масло сливочное(72,5%) – 0,130

Клюква сушеная – 3 ст.л

Шоколад черный – 0,045

Корица молотая – 0,002

Сахар ванильный – 0,005

Сахар - 1/3 стакана

Соль – щепотка

Сахарная пудра – 2 ст.л

Сливочное масло, мягкое, взбить миксером с сахаром и ванильным сахаром 3 мин. Добавляем одно яйцо, соль и продолжаем взбивать до гладкой консистенции. Добавляем просеянную муку, овсяную муку, корицу, овсяные хлопья, клюкву, нарезанный небольшими кусочками шоколад. Хорошо перемешиваем.

Из теста формируем шарики 2,5 см. придавливаем каждый и выкладываем на пергамент. Выпекать 15 мин. При 180С. Готовое, остывшее печенье посыпаем сахарной пудрой.

Пончики с шоколадной глазурью

1. Тесто:
2. Мука пшеничная — 620 г.
3. Сахар — 60 г.
4. Дрожжи свежие — 40 г. (или сухие 13 г.)
5. Яйца — 2 шт.
6. Молоко — 250 мл.
7. Масло сливочное (82%) — 90 г.
8. Соль — 1 щеп.
9. Ванильный экстракт — 1-2 кап.
10. Для жарки
11. Растительное масло рафинированное — 0,7 – 1 л.
12. Шоколадная глазурь
13. Шоколад молочный — 50 гр.
14. Сливки 33-35% — 35 г.
15. Растительное масло рафинированное — 10 г.
16. Шоколадная глазурь цветная
17. Шоколад молочный — 50 гр.
18. Сливки 33-35% — 25 г.
19. Растительное масло рафинированное — 10 г.
20. Краситель — 1-2 кап.
21. Для украшения Кондитерские посыпки, дробленые орешки, кокосовая стружка
22. Дрожжевое тесто
23. Сливочное масло (90 г.) растопите в маленьком сотейнике или в микроволновке и дайте ему слегка остыть. К моменту использования оно должно быть теплым, но не горячим.
24. Молоко (250 мл.) слегка подогрейте.
25. Дрожжи (40 г.) раскрошите и залейте небольшим количеством молока. Перемешайте до полного растворения дрожжей.
26. В чашу миксера перелейте теплое молоко, дрожжи, добавьте сахар (60 г.), растопленное масло, яйца (2 шт.), соль (1 щеп) и ваниль (1 — 2 кап.).
27. Затем просейте муку (620 г.) и замесите тесто с помощью миксера (используйте насадку для теста или насадку крюк) или вручную.
28. Тесто должно быть очень хорошо вымешено. В миксере этот процесс занимает 6-8 минут. Вручную может потребоваться 15-20 минут.
29. Вымешивать тесто необходимо пока оно не станет гладким, эластичным. Тесто не должно прилипать к рукам.
30. Готовое тесто переложите в чашу, слегка смазанную растительным маслом, накройте пищевой пленкой или полотенцем и поставьте на расстойку с теплым местом без сквозняков на 1 час.
31. За время расстойки тесто должно увеличиться в 2 – 2,5 раза.
32. Подошедшее тесто хорошо обомните и раскатайте на рабочей поверхности, слегка смазанной растительным маслом до толщины примерно 1 см.
33. Из теста вырежьте кольца либо при помощи специальной насадки, либо при помощи 2-х колец $d = 8-9$ см. и 2.5 – 3 см. Я использовала кондитерское кольцо диаметром 8 см. и кондитерскую насадку (диаметр ее основания как раз составляет 2.5. см.)
34. Аккуратно переложите кольца из теста на лист для выпечки или пергамент, накройте полотенцем или пищевой пленкой и поставьте в теплое место без сквозняков на расстойку на 20-25 мин.
35. Растительное масло перелейте в глубокую сковороду или сотейник и поставьте прогреваться на огонь. Я нагреваю масло на сильном огне, а затем убавляю огонь до 6-7 (при максимальной мощности 9).
36. Определить, что масло достаточно прогрелось Вы можете либо при помощи кондитерского термометра (температура масла должна составлять 125 – 130С). Либо просто бросьте маленький кусочек теста в масло. Если масло зашипело и кусочек стал подрумяниваться,

- значит масло прогрелось. Важно, чтобы масло не было слишком перегрето. Иначе пончики будут очень быстро подрумяниваться снаружи, не успевая пропечься внутри.
37. Аккуратно кладите пончики с подогретое масло. Дождитесь, когда они подрумянятся с одной стороны, затем аккуратно переверните на другую сторону. Можно так перевернуть несколько раз. Пончики должны увеличиваться в объеме. Когда они станут уверенного золотистого цвета, достаньте и переложите на бумажную салфетку, чтобы освободиться от излишков масла.
 38. Дайте пончикам хорошо остыть перед глазированием.
 39. Шоколадная глазурь
 40. Сливки прогрейте практически до кипения и залейте ими шоколад. Если Вы используете шоколад в плитке, то предварительно измельчите его на небольшие кусочки.
 41. Дайте массе постоять секунд 30 и затем аккуратно перемешайте до однородности.
 42. Окунайте пончики одной стороной в глазурь. Поднимая пончики из глазури, сначала держите его вертикально и чуть потряхивайте рукой, чтобы дать возможность стечь излишкам глазури.
 43. Присыпьте сверху пончики посыпкой, дробленными орешками и кокосовой стружкой.
 44. Также можно нарисовать линии или узоры из глазури контрастного цвета. Для этого небольшое количество глазури поместите в кондитерский мешок или корнетик, срежьте край, так чтобы получилось отверстие 1-2 мм. И нанесите желаемый узор.
 45. Вы также можете не покрывать пончики глазурью, а просто присыпать сахарной пудрой.

Шоколадный медовик с двумя кремами



Тесто:	Крем 1:	Крем 2:
Яйцо -3шт	Сметана 25% - 0,355	Сметана 25% - 0,355
Сахар - 0.150	Сгущенка вареная – 0,200	Сливки 33% - 0,120
Мед – 0,100		Сахарная пудра – 0,070
Масло сл. – 0,100		
Какао – 0,050		
Сода – 2 ч.л.		

Технология приготовления:

Приготовить водяную баню. Соединить муку с какао, просеять. В миске соединить яйца, сахар, сл. масло, мед. Прогреваем до однородного состояния. Добавляем соду. Как только масса увеличится в объеме, снимаем с огня и постепенно помешивая, добавляем муку с какао. Вымешиваем тесто. Делим на 10 частей. Коржи диаметром 19 см., убираем в холод на 30 мин. Выпекаем при t 180 С – 5 мин. Коржи обрезаем сразу пока горячие.

Заранее на ночь отвешиваем сметану, складываем в сито марлю в несколько раз и выкладываем сметану, ставим в миску, что бы жидкость сбежала. Убираем в холодильник на ночь.

Крем 1: Соединить сметану со сгущенным молоком и взбить.

Крем 2: Соединить сахарную пудру и сливки, взбить. Добавить сметану и тщательно перемешать.

Шоколадная глазурь: в сотейнике соединить сл. масло 30г., 3ст.л. сахара, 4ст.л сливок, 3ст.л. какао. Прогреваем до однородного состояния.

Сборка торта: собираем торт в кольце, поочередно промазывая кремом 1 и 2. Убираем торт в холодильник минимум на 5 часов. Достаем из кольца и поливаем сверху шоколадной глазурью. Украшаем фруктами, беезе или тертым шоколадом.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С КОРИЦЕЙ И МИНДАЛЕМ

Нам понадобится (в расчете на 1 открытый пирог $d = 21 — 22$ см.):

- Сдобное дрожжевое тесто — 500г
- Яблоки крупные — 3 шт. Выбирайте кислые или кисло-сладкие яблоки твердых сортов
- Масло растительное (рафинированное) — 2 ст.л.
- Сухари панировочные — 2 ст.л.
- Сахар — 50 г.
- Изюм — 40 г.
- Миндальные лепестки — 20 г.
- Корица — 1/2 ч.л.



1. Приготовьте тесто. Пока тесто подходит, приготовьте начинку.
2. Изюм залейте кипятком и оставьте на 10-15 минут.
3. Яблоки почистите, разрежьте каждое на 4 части и освободите от сердцевинки. Затем каждую четвертинку порежьте на кубики со стороной примерно 1.5 см.
4. На сковороде прогрейте растительное масло, добавьте сухари, перемешайте.
5. Затем добавьте яблоки, изюм (его нужно предварительно откинуть на дуршлаг и при необходимости подсушить бумажным полотенцем, чтобы убрать излишки воды), миндаль, сахар и корицу.
6. Перемешайте все до однородности и протушите несколько минут, пока яблоки не станут мягче. Готовую начинку слегка остудите.
7. Форму для пирога слегка смажьте растительным маслом.
8. Раскатайте тесто в форме круга толщиной примерно 0,8 — 1 см. Диаметр круга должен быть на 4-5 см. больше, чем форма для выпечки, чтобы можно было края подвернуть и защипнуть на начинкой.
9. Перенесите раскатанное тесто при помощи скалки в форму и аккуратно уложите его так, чтобы оно покрыло все дно формы и бортики.
10. Выложите начинку, разровняйте.
11. Края теста положите сверху начинки, и красиво защипните их «косичкой».
12. Накройте пирог полотенцем или пищевой пленкой и оставьте пирог в форме в теплом месте без сквозняков на 20-30 минут, чтобы он «расстоялся».
13. Выпекайте в духовке, разогретой до 180С (режим «верх-низ», средний уровень) около часа до румяного золотистого цвета.
14. Готовый пирог остудите, освободите из формы. Для придания ему окончательно красивого и нарядного вида, присыпьте сахарной пудрой.

