солнечные продукты

solpro



ВЫПЕЧКА НАРОДОВ РОССИИ И ЕЕ СОСЕДЕЙ

ТОМ 3

solpro

www.solpro.ru

ООО «ТОРГОВЫЙ ДОМ «СОЛНЕЧНЫЕ ПРОДУКТЫ»

109518, г. Москва, 1-й Грайвороновский проезд, д. 3, телефон: +7 (495) 777-55-01

410065, г. Саратов, 2-й Красноармейский тупик, д. 1а, телефон: +7 (8452) 45-90-00

630005, г. Новосибирск, ул. Семьи Шамшиных, д. 94, телефон: +7 (383) 230-35-45



ПРЕДИСЛОВИЕ

Мы все разные – и в этом наше богатство,
мы все вместе – и в этом наша сила!

Уважаемые партнеры!

Сегодня вы держите в руках третью рецептурную книгу-путешествие. В этот раз мы решили ее посвятить ДРУЖБЕ – самому простому и искреннему чувству, которое сопровождает нас по жизни и которое позволяет нам становиться лучше!

Главное богатство любой страны – это люди. Исторически, веками, не смотря на дальние расстояния, люди разных стран, проживающие рядом, обменивались информацией, помогали друг другу и многое становилось общим, как у друзей.

Для меня и всех технологов Холдинга эта книга получилась очень личной. Путешествуя по разным странам, пробуя новое, мы всегда возвращаемся Домой. Дом у каждого свой, но в каждом живет вкус и аромат свежей выпечки.

Мы родились и выросли в разных уголках нашей большой страны. Смешение народов неизменно приводило к разнообразию в кухнях, появлению новых блюд. Эта книга стала книгой наших личных рецептов. Для меня это вкус вертуты в деревне у бабушки, плэчинты, которая была лучшим обедом в школьной столовой, все это вкусы детства, которыми хочется поделиться.

Каждый технолог привнес рецепты своего народа, рецепты соседей, друзей.

Эта книга о вкусах и дружбе между огромным количеством людей, живущих рядом друг с другом.

Книга - о приключении и путешествии по близким местам. В конце книги мы представляем нашу команду, которая с любовью трудилась над всеми книгами и представила вашему вниманию новое интересное и вкусное!

Уверена, вы найдете много знакомых и не знакомых рецептов, и они подтолкнут вас к созданию своего чего-то нового.

Пробуйте новое, ищите новое, вдохновляетесь!

Коммерческий директор B2B направления
Корой Наталья Евгеньевна

ОГЛАВЛЕНИЕ

О компании 4

Пироги 7

Буберт запеченный 9

Скландраусис 11

Кулебяка с капустой 13

Катлы-паштет с черничным джемом 15

Плэчинта с картофелем и брынзой 19

Вертута с яблоками 21

Малай 23

Кюкю 25

Сепик с творогом 27

Изделия, обжаренные во фритюре 29

Бауырсак 31

Шельпек 33

Каттама нан 35

Боорцог 37

Хэвийн боов 41

Скрузделинас 43

Ереванский пончик из «Пончиканоц» (с заварным кремом) 45

Вергуны 47

Печенье 49

Шакараац 51

Кучюкай 55

Пипаркукас 57

Шакарлама с миндалем 59

Сырно-тминное печенье 61

Еэвэн 63

Бармак 65

Восточные сладости 67

Шекербура 69

Курамбий 73

Бадамбура 75

Чак-чак 77

Талкыш-калеве 79

Пашмак 81

Барурик 83

Торты 85

Пляцок с вишней 87

Киевский торт 91

Пирожки 93

Гуубат 95

Халюж 99

Кныш с картофелем 101

Расстегай с рыбой 103

Жаворонки 105

Хачапури по-аджарски 107

Пеновани 109

Масленичные булочки 113

Самса 115

ГОСТовский стандарт 117

Пирожное «Трубочка» с белковым кремом 119

Сочень 121

«Ленинградское» слоеное пирожное 123

Ромовая баба 125

Пирожное «Кольцо» с творожным кремом 127

Корзиночка с фруктами 129

Кекс «Свердловский» 131

Технологу на заметку 133

О КОМПАНИИ

«Солнечные продукты» – вертикально-интегрированный Холдинг — ключевой актив группы компаний «Букет», которая реализует проекты в аграрном секторе, пищевой промышленности, машиностроении, банковском и девелоперском бизнесе в России и за рубежом.

Холдинг входит в тройку лидеров масложирового рынка России. На сегодняшний день «Солнечные продукты» занимают второе место в России по объему переработки подсолнечника и по производству маргариновой продукции, является одним из лидеров производства майонеза и крупнейшим в СНГ производителем хозяйственного мыла.

В состав холдинга входит аграрный дивизион, элеваторные комплексы, маслоэкстракционные заводы в Саратовской области и Краснодарском крае, жировые комбинаты в Саратове, Новосибирске и Москве, а также два торговых дома «Солнечные Продукты» и «Янтарный» с широкой сетью представительств в России и странах СНГ.

Холдинг осуществляет реализацию продуктов переработки масличных культур (прессовое и экстракционное растительное масло наливом, шрот, лузга), производство и реализацию потребительской продукции (майонезов, маргаринов и спредов, горчицы, бутилированного растительного масла, высокоолеинового растительного масла, туалетного и хозяйственного мыла), а также производство и реализацию продукции, предназначенной для промышленного производства продуктов питания (жиров для молочной промышленности, жиров и маргаринов для кондитерской и хлебобулочной промышленности, растительные масла и фритюрные жиры).

Численность персонала Холдинга составляет свыше 5 тысяч человек.

НАПРАВЛЕНИЕ «B2B»



Благодаря ставке на современные технологии и инновации, «Солнечные продукты» занимают лидирующие позиции в секторе жиров и маргаринов для промышленных предприятий. Мы постоянно растем и совершенствуемся, создавая высококачественные и инновационные продукты, необходимые для кондитерской, хлебопекарной, молочной и других отраслей пищевой промышленности.



Учитывая тенденции рынка и вкусы потребителей мы постоянно совершенствуем свои технологии и создаем новые востребованные продукты.

ИННОВАЦИОННЫЙ И ПРИКЛАДНОЙ ЦЕНТРЫ занимаются разработкой новых продуктов и технологий, осуществляют технологическую поддержку, проводят обучение и делятся опытом на своей основной базе - Саратовском жировом комбинате.



Мы ставим перед собой цель помогать нашим клиентам в реализации новых идей и в разработке новых продуктов, идти в ногу со временем и устанавливать взаимовыгодные отношения.

Наши жиры и маргарины, как специального, так и универсального назначения полностью соответствуют новым стандартам качества ТР/ТС, вступившим в действие с января 2015. Снижение содержания трансизомеров – это стремление к здоровому образу жизни, которое полностью поддерживается Холдингом.



Пироги

Буберт запеченный



Латвия



В прибалтийскую кухню сладкие кондитерские изделия пришли довольно поздно, в конце XIX века и большей частью из немецкой кухни, поэтому это блюдо сохранило, как и некоторые другие, своё первоначальное немецкое название. Буберт – сладкий пудинг из манной каши. Приготовленный на воде из манной крупы и заправленный яйцами, вместе с клюквенным мёдом (соком клюквы, загущённым картофельным крахмалом). Традиционно подавался в виде десерта на свадебных трапезах.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Молоко вскипятить, всыпать в него тонкой струйкой манную крупу и варить, постоянно помешивая 3 минуты. Затем кашу остудить до теплого состояния.
- Разделить яйца на белки и желтки. Желтки смешать с сахаром, добавить их в кашу, далее добавить муку с ванилином и маргарин. После добавить изюм и хорошо перемешать.
- Белки взбить с солью до пышной пены и аккуратно ввести их в кашу.
- Форму для выпечки смазать и обсыпать равномерным тонким слоем манной крупы. В подготовленную форму вылить тесто.
- Выпекать при температуре 170°С в течение 25-30 минут.

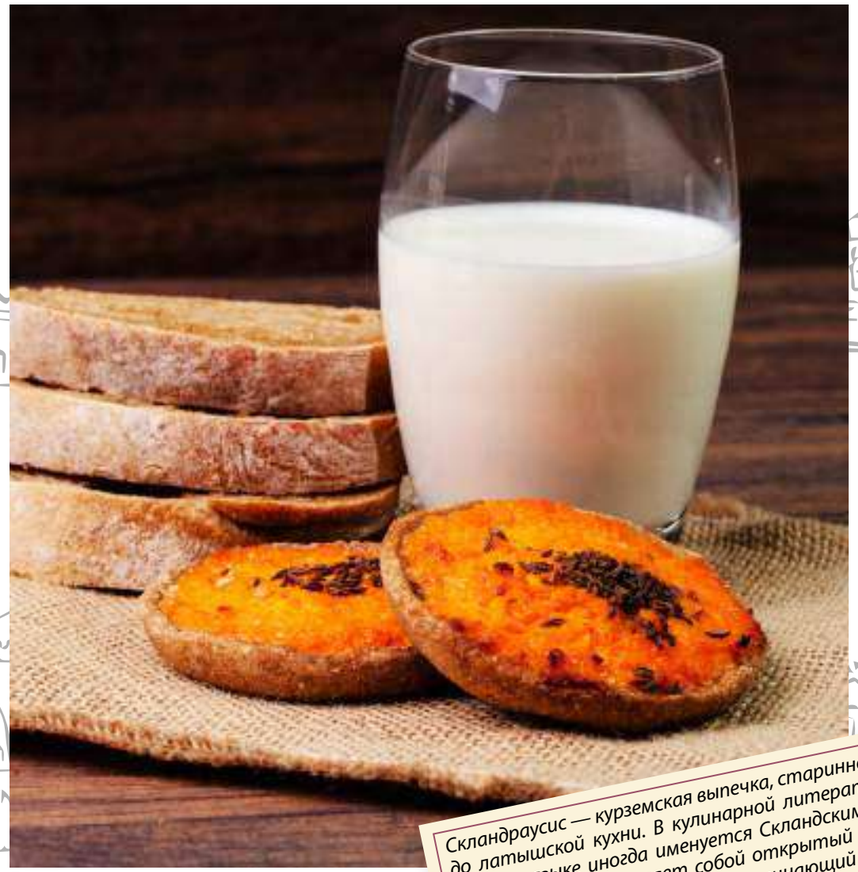
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Изюм можно заменить на сушеную клюкву, вишню и другие подобные сухофрукты.
- Хорошо сочетается с соусом из вишни. Вишню мороженную вскипятить с сахаром и щепоткой корицы.

Буберт более питателен и более наделен витаминами по сравнению с манной кашей. Все это делает его ценным блюдом для детей. К сожалению, о бубертах почти не знают за пределами Прибалтики.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	88,95	76,05
МАННАЯ КРУПА	86,00	200,00	172,00	177,90	152,99
САХАР	99,85	100,00	99,85	88,95	88,81
ВАНИЛИН	100,00	2,00	2,00	1,78	1,78
СОЛЬ	96,50	2,00	1,93	1,78	1,72
ЯЙЦА	27,00	200,00	54,00	177,90	48,03
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33100	82,00	120,00	98,40	106,74	87,52
МОЛОКО 3,2% ЖИРН.	12,00	1000,00	120,00	889,48	106,74
ИЗЮМ	80,00	140,00	112,00	124,53	99,62
ИТОГО		1864,00	745,68	1657,99	663,27
ВЫХОД	65,00	1124,26	730,77	1000,00	650,00



Скландраусис — курземская выпечка, старинное блюдо латышской кухни. В кулинарной литературе на русском языке иногда именуется Скландским пряником, хотя представляет собой открытый пирожок с овощной начинкой, скорее напоминающий ватрушку или шаньгу. В качестве специи используют тмин. Иногда картофель смешивают с творогом. Едят с маслом и мёдом, запивают холодным молоком. В 2013 г. названию «скландраусис» была присвоена защита ЕС, это означает, что в странах Евросоюза маркетинг под названием скландраусиса будет доступен лишь для изделий, приготовленных по традиционной рецептуре.

Скландраусис



Латвия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

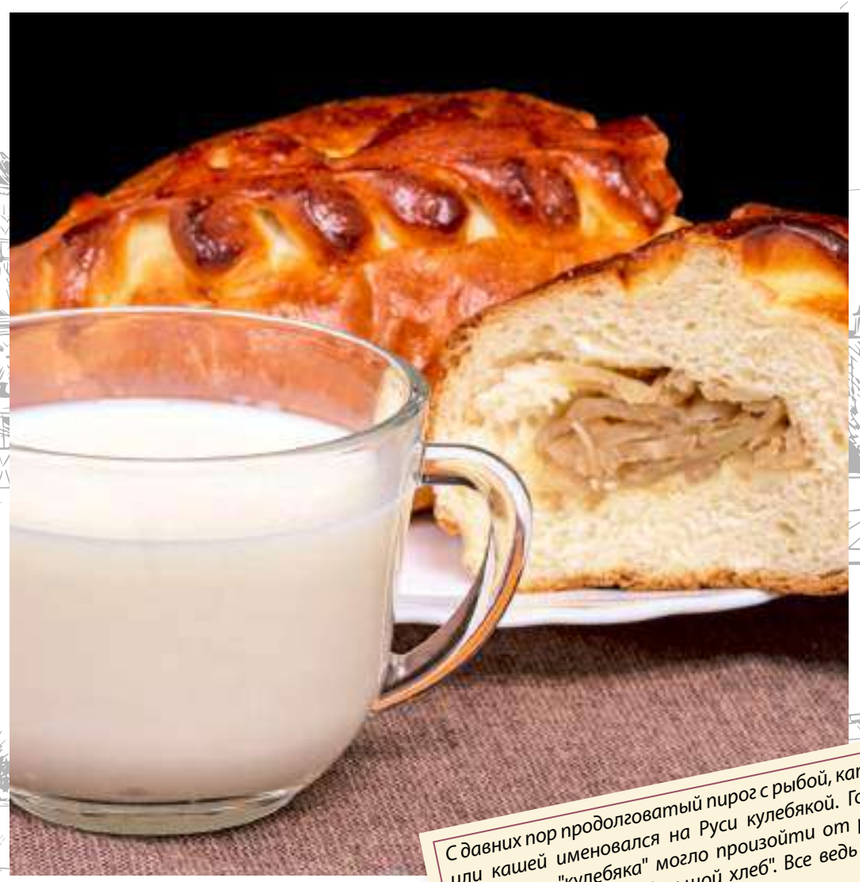
- Подготовить картофельную начинку: очищенный картофель отварить в подсоленной воде, приготовить пюре, добавить тертый сыр, горячее молоко с маргарином, все перемешать.
- Подготовить морковную начинку: морковь отварить, почистить, протереть на мелкой терке, добавить соль, сахар, сметану, муку, яйцо.
- Для ржаных корзиночек: муку ржаную смешать с маргарином, добавить теплую воду, в которой заранее развести соль и сахар. Замесить плотное, но пластичное тесто.
- Тесто раскатать до толщины 2-3 мм, выдавить кружки диаметром 12 см.
- Закладывая и зажимая складочки, сделать борта высотой 1,5-2 см.
- В корзиночки укладываем равномерным слоем сначала картофельную начинку, далее морковную начинку.
- Выпекать при температуре 180°С в течение 15 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Ржаную муку можно заменить на пшеничную муку грубого помола.
- Начинки можно изменять по вкусу (с творогом, с рисом, капустой и др.)
- В качестве специи иногда используют тмин.
- Подают с медом, молоком.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО					
МУКА РЖАНАЯ	85,50	100,00	85,50	244,96	209,44
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (НА ПОДПЫЛ)	85,50	10,00	8,55	24,50	20,94
САХАР	99,85	3,33	3,33	8,17	8,15
ЯЙЦА	27,00	13,33	3,60	32,66	8,82
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33100	82,00	10,00	8,20	24,50	20,09
СОЛЬ	96,50	0,67	0,64	1,63	1,58
ВОДА		41,67	0,00	102,07	0,00
НАЧИНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ					
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	19,70	183,33	36,12	449,09	88,47
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ 3,2% ЖИРН.	12,00	16,67	2,00	40,83	4,90
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33100	82,00	10,00	8,20	24,50	20,09
СОЛЬ	96,50	0,67	0,64	1,63	1,58
СЫР ТВЕРДЫЙ	62,00	16,67	10,33	40,83	25,31
НАЧИНКА МОРКОВНАЯ					
МОРКОВЬ ОТВАРНАЯ	9,50	86,67	8,23	212,30	20,17
САХАР	99,85	16,67	16,64	40,83	40,77
СОЛЬ	96,50	0,67	0,64	1,63	1,58
СМЕТАНА 20% ЖИРН.	26,00	50,00	13,00	122,48	31,84
ЯЙЦА	27,00	33,33	9,00	81,65	22,05
ИТОГО		593,67	214,63	1454,24	525,76
ВЫХОД	50,00	408,23	204,12	1000,00	500,00



С давних пор продолговатый пирог с рыбой, капустой или кашей именовался на Руси кулебякой. Говорят, что слово "кулебяка" могло произойти от русского "колоб", то есть "небольшой хлеб". Все ведь помнят сказку о Колобке?
Наибольшую известность получили именно московские кулебяки, которые со временем стали своеобразным кулинарным символом первопрестольной.

Кулебяка с капустой



Россия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- *Приготовление начинки.* Свежую капусту проварить в кипящей воде 1-2 мин, откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой. Далее капусту потушить на маргарине в течение 10-15 мин. Добавить яйцо, соль, перец, зелень петрушки и хорошо перемешать.
- *Приготовление теста*. Развести дрожжи в теплой воде, добавить сахар, часть муки и оставить опару на полчаса для брожения. Ввести соль, растопленный маргарин, яйцо и оставшуюся муку. Замесить тесто и оставить на 2-3 часа для брожения. Обмять тесто и дать ему еще раз подняться.
- Для формования кулебяки тесто раскатать в овальную лепешку толщиной не менее 2 см. Продолговатой горкой разложить по центру начинку. Завернуть края лепешки и защипнуть по центру пирога. Перевернуть кулебяку вниз швом и украсить листьями, цветами, сделанными из полосок теста.
- Оставить кулебяку в теплом месте на 30 мин.
- После расстойки смазать верхнюю поверхность яйцом и сделать несколько проколов.
- Выпекать кулебяку при температуре 180-200°С в течение 40-50 мин.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	384,68	328,91
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С (НА ПОДПЫЛ)	85,50	4,68	4,00	18,00	15,39
САХАР-ПЕСОК	99,85	5,30	5,30	20,40	20,37
ЯЙЦА	27,00	5,30	1,43	20,40	5,51
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ ОСОБЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33107	82,00	4,52	3,71	17,40	14,27
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	25,00	2,96	0,74	11,40	2,85
СОЛЬ	96,50	1,56	1,51	6,00	5,79
ВОДА		40,25	0,00	154,83	0,00
НАЧИНКА					
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ ОСОБЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33107	82,00	9,10	7,46	35,01	28,71
КАПУСТА СЫРАЯ	10,00	156,01	15,60	600,13	60,01
ЯЙЦА	27,00	13,78	3,72	53,01	14,31
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ	89,50	0,03	0,03	0,11	0,10
СОЛЬ	96,50	1,38	1,33	5,30	5,12
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	13,00	1,38	0,18	5,30	0,69
ЯЙЦА (ДЛЯ СМАЗКИ)	27,00	2,60	0,70	10,00	2,70
ИТОГО		348,86	131,21	1342,01	504,73
ВЫХОД	48,00	259,95	124,78	1000,00	480,00

Катлы-паштет с черничным джемом



Россия/Татарстан



В татарской кухне вся выпечка очень вкусная и ароматная. Представляем вам один из вкуснейших пирогов –катлы-паштет, что в переводе означает слоеный пирог. Этот пирог выпекается, как правило, из сдобного дрожжевого теста, а в качестве прослойки используются повидло, джем, курага, изюм и т. п.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Готовим опару. В теплое молоко добавить дрожжи и сахар. Через 10 минут туда же добавить муку, перемешать до однородной массы и оставить на 30 минут.
- В готовую опару добавить меланж, растопленный маргарин и оставшуюся муку. Замесить тесто и оставить на 1.5 часа в теплом месте.
- Готовое тесто разделить на 7 частей. Одну часть немного больше, чем остальные.
- Большую часть теста раскатать, положить пласт в металлическую форму для выпечки, смазанную маргарином. Диаметр формы 26см.
- Тесто смазать растопленным маргарином и посыпать сахаром.
- На первый слой положить второй слой теста, так же смазать маргарином и посыпать сахаром.
- Положить третий слой и смазать черничным джемом.
- На третий слой с джемом положить четвертый, смазать маргарином и посыпать сахаром.
- Затем пятый слой теста смазать джемом.
- На пятый слой с джемом положить шестой слой теста, смазать маргарином, посыпать сахаром. Процедуру повторить и с седьмым слоем. Затем аккуратно защепить края большого нижнего пласта и верхнего. Сделать проколы в нескольких местах.
- Выпекать при температуре 180°С в течение 30-40 минут.

РЕЦЕПТУРА

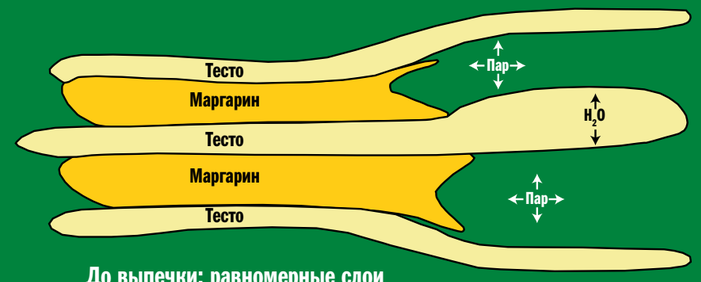
НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С (ОПАРА)	85,50	100,00	85,50	124,33	106,30
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ 3,2% ЖИРН. (ОПАРА)	12,00	200,00	24,00	248,66	29,84
ДРОЖЖИ СУХИЕ ИНСТАНТНЫЕ(ОПАРА)	92,50	5,00	4,63	6,22	5,75
САХАР (ОПАРА)	99,85	30,00	29,96	37,30	37,24
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	350,00	299,25	435,15	372,06
МЕЛАНЖ	27,00	50,00	13,50	62,16	16,78
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ" 82% 33120	82,00	30,00	24,60	37,30	30,59
НАЧИНКА					
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ" 82% 33120	82,00	30,00	24,60	37,30	30,59
САХАР	99,85	30,00	29,96	37,30	37,24
ДЖЕМ	66,00	150,00	99,00	186,49	123,09
ИТОГО		975,00	634,99	1212,21	789,47
ВЫХОД	75,00	804,31	603,24	1000,00	750,00

А ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ,

?

В чем секрет **ПЫШНОСТИ** слойки?

В основном подъем бездрожжевого слоеного теста происходит за счет водяного пара, образующегося при испарении воды из слоев теста. Пар между слоями удерживается расплавленным жиром и с повышением температуры, увеличиваясь в объеме, раздвигает слои теста. Подъем пласта возможен, только если слои теста отделены друг от друга равномерными слоями жира. Использование специализированного маргарина SOLPRO, **гарантирует** получение **воздушной** слойки



До выпечки: равномерные слои

Во время выпечки:
хорошее расслоение

solpro

Например: Специализированные маргарины для слоеных изделий SOLPRO
33808, 33830, 33809, 33834, 33838, 33835



Плэчинта — визитная карточка молдавской кухни. Это особый вид пирога, напоминающий плоскую лепёшку круглой и иногда квадратной формы. Делается из пресного вытяжного теста с различными начинками, преимущественно с брынзой, творогом, мясом или отварным картофелем.

Плэчинта с картофелем и брынзой



Молдова

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Рецептурную муку высыпать горкой на стол и сделать в центре углубление. В углубление добавить теплую воду, яйцо, соль, масло высокоолеиновое 47603 и хорошо перемешать все до получения однородной массы. Тесто не должно прилипать к рукам. Тесто накрыть и оставить на столе на 30- 40 минут.

- Приготовить картофельную начинку: отварить картофель, пюрировать, добавить жареный лук, тертую брынзу и яйцо, перемешать. Посолить по вкусу.

- Отлежавшееся тесто разделить на 2 части. Каждый кусок тонко раскатать по форме квадрата, и по центру выложить картофельную начинку. Сформовать изделие. Для этого потянуть 4 угла теста к центру, поверх начинки и защипнуть. То же самое действие повторить с образовавшимися уголками. Переложить изделие в смазанную форму и обильно смазать яйцом.

- Выпекать плэчинту при 220°С в течении 14-16 минут.

Готовую плэчинту можно дополнительно смазать сливочным маслом или сливками! Подавать горячей!

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО ВЫТЯЖНОЕ					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	339,25	290,06
ЯЙЦА	27,00	14,29	3,86	48,46	13,09
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "SOLPRO" 47603	100,00	11,69	11,69	39,65	39,65
СОЛЬ	96,50	1,04	1,00	3,52	3,40
ВОДА		44,16	0,00	149,80	0,00
НАЧИНКА					
КАРТОФЕЛЬ	21,00	155,84	32,73	528,70	111,03
ЛУК ЖАРЕНЫЙ	34,00	18,18	6,18	61,68	20,97
ЯЙЦА	27,00	12,99	3,51	44,06	11,90
БРЫНЗА	48,00	31,17	14,96	105,74	50,76
ЯЙЦА (ДЛЯ СМАЗКИ)	27,00	6,49	1,75	22,03	5,95
ИТОГО		395,84	161,18	1342,89	546,79
ВЫХОД	52,00	294,77	153,28	1000,00	520,00



Молдавская кухня богата множеством разнообразных вкусных блюд, к числу которых относится вертута. Это традиционная, очень популярная выпечка из вытяжного теста преимущественно со сладкой начинкой (яблоко, вишня, творог), а также встречаются рецепты с начинкой из брынзы с зеленью и творога с зеленью.

Вертута с яблоками



Молдова

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

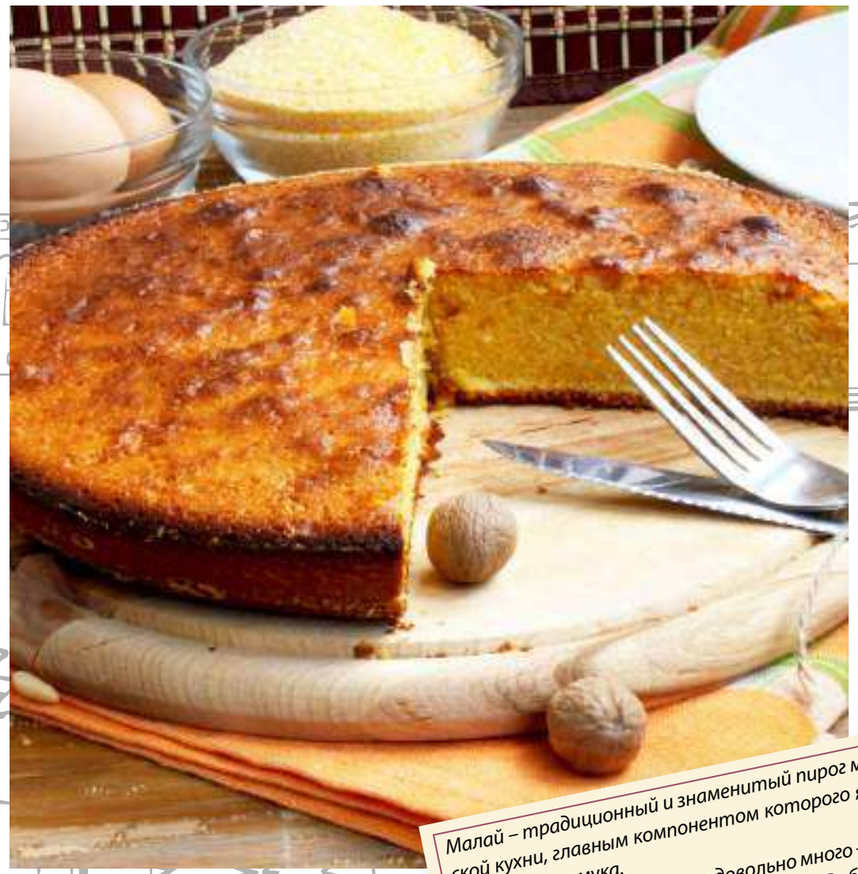
- Муку высыпать горкой на стол и сделать в центре углубление. В углубление влить теплую воду, яйцо, соль, масло высокоолеиновое и вымесить мягкое тесто, до тех пор, пока консистенция теста не станет однородной. Тесто не должно прилипать к рукам. Тесто накрыть и оставить на столе на 30- 40 минут.
- Приготовить яблочную начинку: почистить яблоки от кожицы, порезать соломкой или натереть на крупной терке. Добавить сухарную крошку, сахар, корицу и перемешать.
- Отлежавшееся тесто разделить на 6 частей (на 2 пирога по 3 части). Каждый кусок раскатать и вытянуть в прямоугольную форму. Тесто должно быть очень тонким, почти прозрачным, смазать поверхность теста растительным маслом. Следующий кусок немного раскатать и вытянуть до того же размера. Положить вытянутое тесто поверх первого, смазать маслом. С третьим куском теста провести те же действия. По длинному краю трехслойного теста положить яблочную начинку и аккуратно завернуть в достаточно плотный рулет. Рулет свернуть в виде улитки, и переложить изделие в смазанную маслом форму, обильно смазать яйцом.
- Выпекать вертуту при 220°С в течении 14-16 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Что бы избежать появления сухой корочки на поверхности теста, после замешивания и деления на порционные куски, тесто погрузить в емкость с растительным маслом, так что бы масло полностью покрывало его поверхность. (BOM "SolPro" 47603)

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО ВЫТЯЖНОЕ					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	275,34	235,41
ЯЙЦА	27,00	14,29	3,86	39,33	10,62
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "SOLPRO" 47603	100,00	11,69	11,69	32,18	32,18
СОЛЬ	96,50	1,04	1,00	2,86	2,76
ВОДА		44,16	0,00	121,58	0,00
НАЧИНКА					
ЯБЛОКИ ОЧИЩЕННЫЕ И ПОРЕЗАННЫЕ	14,60	155,84	22,75	429,1	62,65
САХАР	99,85	51,95	51,87	143,03	142,82
КОРИЦА МОЛОТАЯ	100,00	1,30	1,30	3,58	3,58
КРОШКА СУХАРНАЯ	93,50	12,99	12,14	35,76	33,43
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "SOLPRO" 476033 (ДЛЯ СМАЗКИ)	100	18,18	18,18	50,06	50,06
ЯЙЦА (ДЛЯ СМАЗКИ)	27,00	6,49	1,75	17,88	4,83
ИТОГО		417,92	210,05	1150,69	578,34
ВЫХОД	55,00	363,19	199,76	1000,00	550,00



Малай – традиционный и знаменитый пирог молдавской кухни, главным компонентом которого является кукурузная мука.

Вариантов рецептов малая довольно много - из дрожжевого теста, на кефире, на йогурте, с добавлением лимонной цедры, изюма или орешков. В некоторых рецептах малай получается похожим на кекс, но с более пористой и воздушной консистенцией.

Малай



Молдова

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Готовим заварку: кукурузную муку залить холодной водой, перемешать и заварить на водяной бане постоянно помешивая в течении 15-20 минут. В конце добавить молоко. Заварку остудить до комнатной температуры.
- Готовим опару: пшеничную муку, теплое молоко, сахар, сухие дрожжи перемешать, оставить на брожение в течении 30 минут при комнатной температуре.
- Заварку соединить с опарой, добавить соль, сахар, яйцо, высокоолеиновое масло и хорошо перемешать до получения однородной массы.
- Форму для выпечки смазать маргарином и посыпать панировочным сухарем, выложить тесто в форму. Поставить в расстойку при температуре 35°С на 20 минут до увеличения массы вдвое.
- Выпекать при 160°С в течении 45-50 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

При желании в тесто можно добавить орехи и цукаты и сверху пирог посыпать сахарной пудрой.

Малай особенно хорош с вареньем, повидлом и медом. Его можно подавать с шариком ванильного мороженого, стаканом молока или просто присыпанным сахарной пудрой.

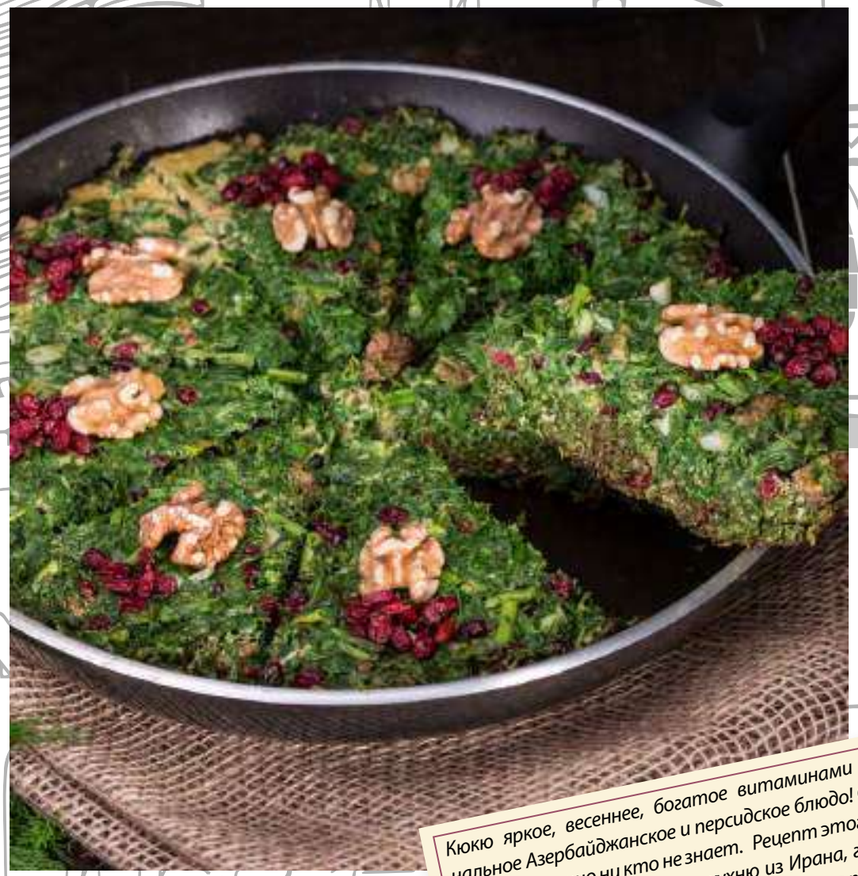
РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО					
ЗАВАРКА	35,00	939,82	328,94	939,82	328,94
ОПАРА	52,00	187,96	97,74	187,96	97,74
ЯЙЦА	27,00	93,98	25,38	93,98	25,38
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	93,50	14,10	13,18	14,10	13,18
САХАР	99,85	56,39	56,30	56,39	56,30
СОЛЬ	96,50	8,46	8,16	8,46	8,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "SOLPRO" 47603	100,00	33,83	33,83	33,83	33,83
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33100 (ДЛЯ СМАЗКИ ФОРМ)	82,00	18,80	15,41	18,80	15,41
ИТОГО		1353,34	578,95	1353,34	578,95
ВЫХОД	55,00	1000,00	550,00	1000,00	550,00
ЗАВАРКА				939,82	
МУКА КУКУРУЗНАЯ	86,00	401,28	345,10	377,13	324,34
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ, 2,5% ЖИРН.	12,00	100,32	12,04	94,28	11,31
ВОДА	0,00	551,77	0,00	518,56	0,00
ИТОГО		1053,37	357,14	989,98	335,65
ВЫХОД	35,00	1000,00	350,00	939,82	328,94
ОПАРА				187,96	
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ, 2,5% ЖИРН.	12,00	517,77	62,13	97,32	11,68
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	310,66	265,62	58,39	49,93
ДРОЖЖИ СУХИЕ	92,50	46,60	43,10	8,76	8,10
САХАР	99,85	155,33	155,10	29,20	29,15
ВАНИЛИН	100,00	5,18	5,18	0,97	0,97
ИТОГО		1035,55	531,13	194,65	99,83
ВЫХОД	52,00	1000,00	520,00	187,96	97,74

Кюкю



Азербайджан



Кюкю яркое, весеннее, богатое витаминами национальное Азербайджанское и персидское блюдо! Сколько ему лет - точно ни кто не знает. Рецепт этого блюда пришел в азербайджанскую кухню из Ирана, где его до сих пор его подают в некоторых городах на праздники. Со временем рецепт прочно укрепился за Азербайджаном и сейчас ассоциируется именно с ним.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Зелень замочить в течение 20-30 минут в холодной воде, после мелко нарезать.
- Яйца перемешать с солью, добавить муку, чёрный перец, куркуму и зелень. Всё равномерно перемешать.
- Форму смазать высокоолеиновым подсолнечным маслом для фритюра 47602, и вылить в нее полученную смесь.
- Запекать изделие при температуре 220°С в течение 10-12 минут.
- Далее достать форму, порезать кюкю на порции и облить сверху растопленным маргарином 33119. Обязательно нужно пролить прорези порций!
- Допекать при температуре 220°С дополнительно 10-12 минут.
- После выпечки готовое кюкю посыпать по желанию орехами и барбарисом.

Существует множество вариаций приготовления, но исходной считается наличие большое количество зелени. Блюдо готовится с применением яиц, но назвать его яичницей или омлетом как-то язык не поворачивается, оно больше похоже на пирог. Как традиционное блюдо азербайджанской кухни подаётся с орехами.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ПОЛУФАБРИКАТ ВЫПЕЧЕННЫЙ	55,00	920,00	506,00	920,00	506,00
ОРЕХИ ЖАРЕНЫЕ	97,50	80,00	78,00	80,00	78,00
ИТОГО		1000,00	584,00	1000,00	584,00
ВЫХОД	58,40	1000,00	584,00	1000,00	584,00
ПОЛУФАБРИКАТ ВЫПЕЧЕННЫЙ				920,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	253,52	216,76	233,24	199,42
ЯЙЦА	27,00	760,57	205,35	699,73	188,93
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП, КИНЗА, ЛУК)	13,00	152,11	19,77	139,95	18,19
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 83% 33119	83,00	101,41	84,17	93,30	77,44
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ ФРИТЮРА "SOLPRO" 47602	100,00	38,03	38,03	34,99	34,99
СОЛЬ	96,50	10,14	9,79	9,33	9,00
КУРКУМА	100,00	2,54	2,54	2,33	2,33
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ	100,00	2,54	2,54	2,33	2,33
ИТОГО		1320,86	578,95	1215,19	532,63
ВЫХОД	55,00	1000,00	550,00	920,00	506,00



Среди многообразия хлебобулочных изделий сепик занимает особое место. Это традиционный эстонский хлеб, который раньше пекли только по особым событиям. Готовится он из мучной смеси, которая может состоять из пшеничной, ржаной и ячменной муки и с обязательным добавлением отрубей, благодаря этому хлеб наделен совершенно особыми вкусовыми качествами. Этот вид хлеба считается одним из самых полезных сортов хлеба.

Сепик с творогом



Эстония

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В теплом молоке развести дрожжи, добавить 1/4 часть сахара и 1/2 часть муки 2 сорта. Поставить опару для брожения на 30 минут.
- Добавить растертые с оставшимся сахаром яйца, творог, размягченный маргарин, соль тмин, просеянную муку и замесить гладкое тесто. Оставить его в теплом месте на 60-90 минут.
- Разделать тесто на батоны или колобки и дать им расстояться 30-40 минут.
- Смазать сепики молоком и поставить в разогретую печь.
- Выпекать 30-40 минут при температуре 170 - 180°С.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 2СОРТА	85,50	100,00	85,50	337,97	288,96
МУКА ОБОЙНАЯ	85,50	100,00	85,50	337,97	288,96
САХАР-ПЕСОК	99,85	10,00	9,99	33,80	33,75
ЯЙЦА	27,00	10,00	2,70	33,80	9,13
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ ОСОБЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33107	82,00	20,00	16,40	67,59	55,43
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	25,00	10,00	2,50	33,80	8,45
СОЛЬ	96,50	2,00	1,93	6,76	6,52
МОЛОКО 3,2% ЖИРН.	12,00	50,00	6,00	168,98	20,28
ТВОРОГ 9% ЖИРН.	27,00	50,00	13,50	168,98	45,63
ТМИН	95,00	2,00	1,90	6,76	6,42
ИТОГО		354,00	225,92	1196,41	763,52
ВЫХОД	72,00	295,89	213,04	1000,00	720,00

Многие производители хлебобулочной продукции Эстонии и других прибалтийских стран изготавливают сепик. Состав изделии часто сильно отличается от традиционного эстонского сепика. Некоторые производители называют сепиком белый хлеб с добавлением пшеничных отрубей. В широком смысле сепиком иногда называют хлеб с высоким содержанием пищевых волокон.

Пищевые волокна (клетчатка) в продуктах питания приносят много пользы нашему организму.

- *Замедляют процессы всасывания сахара в кровь из ЖКТ.*
- *Препятствует всасыванию организмом холестерина*
- *Очищают организм от разных агрессивных веществ.*
- *Поддерживают иммунитет посредством активизации защитных сил организма*



Изделия, обжаренные во фритюре



Само название Бауырсак произошло от казахских слов «баурмасу, баурласуга, баур», что в переводе на русский язык значит стремление к объединению, родству, брат. Без бауырсака немыслим казахский праздничный стол. На праздники каждый дом казахской семьи наполняется запахом бауырсаков, румяных золотистых шариков, которые хозяйки пекут по старинным рецептам, передающимся от матери к дочери, от свекрови к невестке. И все родственники и гости, объединившись за достарханом, будут делиться новостями и планировать начало новых совместных дел.

Бауырсак



Казахстан

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В теплом молоке развести дрожжи с сахаром и оставить на 15 минут.
- Добавить размягченный маргарин, соль, просеянную муку и вымесить тесто. Затем вмешать в него растительное масло. Поставить в теплое место. Тесто должно подойти два раза.
- От теста отрезать кусок, подпылить мукой, сформировать колбаску. Ребром ладони отделить кусочки теста величиной с грецкий орех (как будто режем тесто рукой).
- В казане хорошо разогреть масло растительное и жарить по 10-12 штук (зависит от размера казана) постоянно помешивая до золотистого цвета.
- Готовые бауырсаки выложить на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки масла.

Баурсаки самый питательный, самый калорийный вид хлеба. Часто их подают к кумысу. На праздниках вместе с куртом, иримшиком, сахаром, конфетами его использовали на шашу (обычай бросать их горстью гостям), давали как гостинец (саркыт).

Баурсаки могут иметь различную форму и вкус:

Ши баурсак *- вкус таких баурсаков похож на вкус конфет. Они рассыпчатые и хрустящие.*

Баурсак туш *- готовые баурсаки уложенные в форму, политые медом с добавление кишмиша. Подавать охлажденным и порезанным.*

Кислый баурсак *-приготовлен из кислого теста.*

Баурсак-бармак *– похож на ши баурсак, только форма растянутая 4-5 см и гнутая в одну сторону (напоминает согнутый палец).*

Сплетенный баурсак *- Готовое тесто сплетали и жарили в таком виде. Сверху намазывали медом, посыпали сахарным песком и подавали вместе с яблоком и фруктами.*

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	579,76	495,69
САХАР-ПЕСОК	99,85	6,45	6,44	37,40	37,35
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ ОСОБЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33107	82,00	6,45	5,29	37,40	30,67
ДРОЖЖИ СУХИЕ ИНСТАНТНЫЕ	92,50	0,97	0,90	5,61	5,19
СОЛЬ	96,50	1,45	1,40	8,42	8,12
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ 3,2%	12,00	50,00	6,00	289,88	34,79
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "SOLPRO" 47603 (В ТЕСТО)	100,00	6,45	6,45	37,40	37,40
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ ФРИТЮРА "SOLPRO" 47602 (ФРИТЮР)	100,00	24,19	24,19	140,26	140,26
ИТОГО		195,97	136,17	1136,14	789,47
ВЫХОД	75,00	172,49	129,36	1000,00	750,00

Шельпек



Казахстан



Шельпек это разнавидность лепешек, которые готовили путём жарки во фритюре в казане по праздникам и издавна считались символом солнца. Это блюдо всегда занимало почетное место на столе захов. В тонкие лепешки можно завернуть овощи или обжаренное мясо.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Просеянную муку соединить с солью, растворенной в воде, и замесить довольно тугое тесто. Отложить на 4 часа в прохладное место.
- Затем тесто раскатать в толстый жгут, разделить на куски массой примерно 80 -90 г.
- Раскатать в тонкие лепешки толщиной примерно 2-3 мм, диаметром 15 см. Каждую лепешку жарить на раскаленном масле с двух сторон(15 секунд с каждой стороны), при этом постоянно вращая по кругу (вилкой). Делается это для того, чтобы шельпек быстро обжаривался, но не терял влагу. Перевернуть сразу, как лепешка вздуется. Румяной корочки не должно быть. Главное не пережарить шельпеки, так как после остывания они станут твердыми.
- Выкладываем шельпеки на бумажное полотенце для удаления лишнего масла. (По вкусу шельпеки напоминают тесто для чебуреков)

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	656,47	561,28
СОЛЬ	96,50	1,43	1,38	9,38	9,05
ВОДА		42,86	0,00	281,34	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ ФРИТЮРА "SOLPRO" 47602	100,00	28,57	28,57	187,56	187,56
ИТОГО		172,86	115,45	1134,76	757,89
ВЫХОД	72,00	152,33	109,68	1000,00	720,00

Шельпек или чалпак выпекают во многих среднеазиатских странах. Существует 3 вида лепешек:

- *хрустящие*
- *мягкие, но не сдобные*
- *мягкие и сдобные одновременно*

Каттама нан



Казахстан



Разнообразные лепешки, сходные с лепешкам узбекской и киргизкой кухни, сдобренные луком или черемшой – визитная карточка Южной Казахской кухни. Нежные, пышные, тающие во рту, слоеные лепешки каттама нан (в переводе слоеный хлеб) будут отличным началом дня. Для начинки традиционно используют либо обжаренный репчатый лук, либо зеленый. В весенне-летние сезоны в каттама нан добавляют лук джусай.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В теплом молоке развести дрожжи с сахаром, оставить на 15 минут.
- Добавить соль, просеянную муку и вымесить тесто. В конце замеса вмешать в него растительное масло. Поставить в теплое место. Тесто должно увеличиться в объеме в 2-2,5 раза, после чего провести обминку. Поставить тесто на брожение.
- Выброженное тесто делим на куски массой примерно 100 г.
- Раскатываем лепешку толщиной 5-7 мм, смазываем растительным маслом, посыпаем мелко порезанным зеленым луком (джусаем). Лепешку сворачиваем в рулет, который, в свою очередь, сворачиваем в улитку. И вновь раскатываем до толщины 7мм. Наносим проколы.
- Жарим на сковороде, на хорошо раскаленном растительном масле.

Каттама подаётся к первым (бульон) и мясным блюдам, чаю. Каттама нан более вкусна когда подается горячей.
Подавать каттама нан можно с густыми сливками, домашним сливочным маслом или сметаной.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	506,07	432,69
САХАР-ПЕСОК	99,85	6,67	6,66	33,74	33,69
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "SOLPRO" 47603 (В ТЕСТО)	100,00	5,00	5,00	25,30	25,30
ДРОЖЖИ СУХИЕ ИНСТАНТНЫЕ	92,50	2,50	2,31	12,65	11,70
СОЛЬ	96,50	2,50	2,41	12,65	12,21
МОЛОКО 3,2%	12,00	50,00	6,00	253,03	30,36
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ (ДЖУСАЙ)	11,00	13,33	1,47	67,48	7,42
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "SOLPRO" 47603 (НА СМАЗКУ)	100,00	5,00	5,00	25,30	25,30
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ ФРИТЮРА "SOLPRO" 47602 (ИЗ ФРИТЮРА)	100,00	33,33	33,33	168,69	168,69
ИТОГО		218,33	147,68	1104,91	747,37
ВЫХОД	71,00	197,60	140,30	1000,00	710,00

Боорцог



Россия/Бурятия



Боорцог (Баурсак) - невероятно популярны у бурят, монголов, башкир, казахов, калмыков, киргизов, алтайцев, татар, тувинцев, туркменов, узбеков и уйгуров в Казахстане, Киргизии, Монголии, а также у татар и башкир. Традиционно, это блюдо кочевых народов. Это не просто выпечка, она издревле символизируют солнце и счастье. А потому им угощают только самых дорогих и добрых гостей. .

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Муку, соль, соду поместить в чашу тестомесильной машины.
- Далее ввести подготовленную эмульсию: растопленное пальмовое масло, сахар-песок, маргарин и воду.
- Замесить тесто в течение 12 минут. Получится плотное тесто. Оставить тесто на отлежку в течение 15-20 минут.
- Раскатать пласт теста толщиной 1,5 см, разделить на прямоугольники 7*3 см. На поверхности сделать поперечные надрезы.
- Жарить во фритюре (150-160°С) в течение 15-25 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Форма и размер для боорцогов может изменяться.
- Существуют боорцоги из дрожжевого теста.
- Кочевники жарили боорцоги в животном жире.

Боорцог как правило, готовится из пресного или дрожжевого теста в виде небольших пончиков (различной формы), изготовляемых путём жарки во фритюре в казане. Также существуют рецепты творожных баурсаков.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1С	85,50	100,00	85,50	620,20	530,27
САХАР-ПЕСОК	99,85	18,00	17,97	111,64	111,47
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33100	82,00	5,59	4,58	34,64	28,41
ВОДА		28,57	0,00	177,20	0,00
СОЛЬ	96,50	0,29	0,28	1,77	1,71
СОДА	50,00	0,20	0,10	1,24	0,62
ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО, РАФИНИРОВАННОЕ, 33503	99,70	5,59	5,57	34,64	34,54
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ ФРИТЮРА "SOLPRO" 47602	100,00	28,57	28,57	177,20	177,20
ИТОГО		186,80	142,57	1158,53	884,21
ВЫХОД	84,00	161,24	135,44	1000,00	840,00

А ВЫ ЗНАЛИ, ЧТО...

Высокоолеиновое подсолнечное и оливковое масло - оба рекордсмены по содержанию Олеиновой кислоты **(ОМЕГА 9).** Родина произрастания у подсолнечника и оливки разные, тем не менее масло высокоолеиновое подсолнечное **Solpro** содержит полезной Омеги 9 **больше**, чем оливковое



(81%) > **(75%)**

solpro

Например: **47602** Масло подсолнечное высокоолеиновое для фритюра (5 л)
47603 Масло подсолнечное высокоолеиновое для мучных кондитерских изделий (5 л)
47608 Масло подсолнечное высокоолеиновое (Налив)



Пресные лепешки боовы являются праздничной ритуальной пищей в Дацанах (буддийский монастырь), на семейных событиях и народных праздниках. Их подносят гостям в знак уважения. Вкус у боов очень необычный, жарят их в жиру, но при этом тесто получается нежным и рассыпчатым. Самое замечательное в этих лепешках то, что делают их в форме уха. Считается, что так буддисты в очередной раз прославляют Будду, ведь ухо, это символ внимающего его проповеди. В Дацанах боовы выпекают и в форме обычной лепешки, только при этом выдавливают на нем особую молитву-мантру.

Хэвийн боов



Россия/Бурятия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Муку, соль, соду поместить в чашу тестомесильной машины.
- Далее ввести подготовленную эмульсию: растопленное пальмовое масло, сахар-песок, маргарин и воду.
- Замесить тесто в течение 15 минут. Получится плотное тесто. Оставить тесто на отлежку в течение 15-20 минут.
- Далее тесто делят на куски по 460гр. и с помощью деревянного штампа формуют лепешки.
- Жарить во фритюре (145-150°С) в течение 30-40 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Штамп для Хэвийн боов овальной продолговатой формы с национальным рисунком в центре. Узор наносится деревянной формой с орнаментом.
- Хэвийн боов – это традиционное изделие, которое подают на свадьбах, на праздновании Восточного Нового Года (Цагаан Сар – в Монголии, Сагаалган – в Бурятии), при буддийских ритуалах. Обычно лепешки складывают по кругу на плоском блюде, количество уровней должно быть нечетным. Внутри все заполняется боорцогами (монгольский вариант баурсака), сверху укладывают Ааруул (засушенный творог) и большой Том Еэвэн (аналог китайского лунного пряника большого диаметра). Наверху обязательно кусочек топленного масла.
- Размер изделия может варьироваться от 12 см до 25 см. (вес колеблется от 100 до 400 гр)



РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	465,68	398,16
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1С	85,50	40,00	34,20	186,27	159,26
САХАР-ПЕСОК	99,85	20,00	19,97	93,14	93,00
МАРГАРИН СОЛПРО ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33100	82,00	12,60	10,33	58,68	48,11
ВОДА		48,00	0,00	223,53	0,00
СОЛЬ	96,50	0,40	0,39	1,86	1,80
СОДА	50,00	0,04	0,02	0,19	0,09
ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО, РАФИНИРОВАННОЕ, 33503	99,70	4,00	3,99	18,63	18,57
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ - СМЕСЬ "СОЛПРО" 37502 PROFIFRY	100,00	40,00	40,00	186,27	186,27
ИТОГО		265,04	194,40	1234,24	905,26
ВЫХОД	86,00	214,74	184,68	1000,00	860,00

Рецепт разработан технологом сопровождения - Ваничиковой А.В.



Литовский торт из хвороста, чем то напоминающий российский «муравейник». Большинство литовских семей готовят его к празднику. Тонкие лепестки теста, смазанные медом, укладываются горкой и украшаются, после чего остаются "без присмотра" и немедленно расхищаются детьми. Часто посыпается изюмом или маком.

Скрузделинас



Литва

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В чашу тестомесильной машины загрузить яйцо, желтки, соль и все перемешать. Добавить водку, засыпать муку и замесить крутое тесто. После замеса тесто накрыть пищевой пленкой и положить на отлежку на 30 минут.
- Готовое тесто раскатать до толщины 1-2 мм, нарезать его на тестовые заготовки произвольной формы.
- Масло для фритюра раскалить до температуры 160°С. Тестовые заготовки обжарить во фритюре и выложить на бумажные салфетки для удаления лишнего масла.
- Подготовить сироп: в емкость залить воду, добавить сахар и довести до кипения. Ввести мед и уварить сироп до температуры 112-114°С.
- На подготовленное блюдо аккуратно выложить выпеченный полуфабрикат, немного полить сиропом, для закрепления следующего слоя. Выкладываем пирамидкой (в виде торта). Поливаем сиропом и украшаем орехами и вяленой вишней. Затем посыпаем нетающим сахаром.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Можно декорировать изюмом и любыми видами сухофруктов.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ПОЛУФАБРИКАТ ОБЖАРЕННЫЙ	82,00	563,00	461,66	563,00	461,66
СИРОП МЕДОВО-САХАРНЫЙ	82,00	340,00	278,80	340,00	278,80
МИНДАЛЬ ПОДСУШЕННЫЙ	96,00	51,00	48,96	51,00	48,96
КЕШЬЮ ПОДСУШЕННЫЙ	96,00	15,00	14,40	15,00	14,40
ВИШНЯ ВЯЛЕНАЯ	80,00	17,00	13,60	17,00	13,60
МАК	95,50	4,00	3,82	4,00	3,82
САХАР НЕТАЮЩИЙ	99,85	10,00	9,99	10,00	9,99
ИТОГО		1000,00	831,23	1000,00	831,23
ВЫХОД	83,12	1000,00	831,23	1000,00	831,23
ПОЛУФАБРИКАТ ОБЖАРЕННЫЙ				563,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	739,36	632,15	416,26	355,90
ЖЕЛТОК	46,00	189,19	87,03	106,51	49,00
ЯЙЦА	27,00	217,46	58,71	122,43	33,06
ВОДКА		36,97	0,00	20,81	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ ФРИТЮРА "SOLPRO" 47602	100,00	86,98	86,98	48,97	48,97
СОЛЬ	96,50	8,70	8,39	4,90	4,73
ИТОГО		1278,66	873,27	719,88	491,65
ВЫХОД	82,00	1000,00	820,00	563,00	461,66
СИРОП МЕДОВО-САХАРНЫЙ				340,00	
МЕД	78,00	600,63	468,49	204,21	159,29
САХАР	99,85	369,62	369,06	125,67	125,48
ВОДА		99,8		33,93	
ИТОГО		1070,05	837,56	363,82	284,77
ВЫХОД	82,00	1000,00	820,00	340,00	278,80



Легендарный ереванский «Пончиканоц» открыл свои двери в 1963 году. Он находился на углу ул. Корюна и пр. Маштоца, на первом этаже жилого дома кинематографистов. «Пончиканоц» был самым первым заведением подобного рода в Ереване. Здесь продавались два вида пончиков – с джемом по 3 копейки и ванильным кремом по 5. В 1990 году «Пончиканоц» закрылся. Самое любимое ереванцами место простояло в забвении ровно десять лет, пока за проект по восстановлению кофейни не взялся бизнесмен Грант Варданян. Он выкупил помещение у расположившегося на месте «Пончиканоца» интернет-клуба и разыскал тех самых женщин, которые пекли легендарные пончики еще в советские времена. Обновленное кафе снова открылось 1 сентября 2000 года. В тот день место встречи изменить было нельзя – выпить какао и съесть самых любимых пончиков спешили все от министров до домохозяек.

Ереванский пончик из «Пончиканоц» (с заварным кремом)



Армения

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для крема: яичные желтки растереть с сахаром, ванилином и крахмалом.
- Влить часть теплого молока и все перемешать до однородности.
- Оставшееся молоко довести до кипения, влить яично-молочную смесь и, постоянно помешивая, уварить до загустения. Снять с огня, охладить.
- В теплой воде растворить сухие дрожжи, добавить сахар и оставить на 10 минут для восстановления.
- В дрожжевую смесь добавить яйца, соль, коньяк, муку и хорошо перемешать. В конце замеса добавить высокоолеиновое масло для выпечки (ВОМ). Должно получиться мягкое эластичное тесто, которое немного будет липнуть к рукам.
- Поставить дрожжевое тесто в расстойку на 1 час.
- Расстоявшееся тесто обмять и сформовать шарики массой 50-55 г.
- Тестовые заготовки размять в виде лепешки, на середину выложить заварной крем, сформовать в виде пончика.
- Пончики жарить во фритюре до получения золотистого цвета.
- Готовые пончики посыпать сахарной пудрой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Во время формовки пончиков, чтобы тесто не липло к рукам, смазывать руки и рабочую поверхность стола растительным маслом.
- Перед жаркой пончикам придать немного плоскую форму, так их будет удобнее жарить.
- Жарить пончики во фритюре небольшими порциями, так как изделия увеличиваются в объеме.
- Чтобы избавиться от излишков масла, пончики необходимо сложить на бумажное полотенце.
- В качестве фритюрного масла рекомендуем использовать высокоолеиновое подсолнечное масло для фритюра **СолПро 47602** – оно позволит вам не только сделать пончики более полезными для здоровья, но и увеличить срок использования фритюра.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	444,44	380,00
МЕЛАНЖ	27,00	11,25	3,04	50,00	13,50
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "SOLPRO" 47603	100,00	8,33	8,33	37,04	37,04
ДРОЖЖИ СУХИЕ	92,50	1,25	1,16	5,56	5,14
ВОДА		58,33	0,00	259,26	0,00
СОЛЬ	96,50	1,25	1,21	5,56	5,36
ВАНИЛИН	100,00	0,21	0,21	0,93	0,93
КОНЬЯК		4,17	0,00	18,52	0,00
КРЕМ					
МОЛОКО 2,5% ЖИРН.	12,00	62,50	7,50	277,78	33,33
САХАР	99,85	17,92	17,89	79,63	79,51
КРАХМАЛ КУКУРУЗНЫЙ	87,00	5,42	4,71	24,07	20,94
ВАНИЛИН	100,00	0,31	0,31	1,39	1,39
ЖЕЛТОК	46,00	7,08	3,26	31,48	14,48
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ ФРИТЮРА "SOLPRO" 47602	100,00	20,83	20,83	92,59	92,59
ИТОГО		298,85	153,95	1328,23	684,21
ВЫХОД	65,00	225,00	146,25	1000,00	650,00



Вергуны - известное кондитерское изделие украинской национальной кухни, позаимствованное в XVI веке у тюркских народов. Это выпечка очень простая, но в тоже время обладает чудесным ароматом и вкусом. Особенность рецепта - обязательная спиртовая составляющая. Если тесто очень тонко раскатать и обжарить в масле, то они будут хрустящими. Но, если же, тесто оставить остаточно толстым, то получатся практически булочки. Название «вергуны» напоминает русское слово «вертуны», от того, что полоски теста «вертят», закручивают жгутом. Как гласит легенда, вергуны были настолько популярны в одном из регионов Украины, что в их честь даже назвали эту местность.

Вергуны



Украина

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, воду, соль и коньяк.
- Ввести муку и замесить эластичное тесто.
- Раскатать в пласт толщиной не более 3 мм и сформовать тестовые заготовки произвольной формы.
- Загрузить вергуны в кипящее высокоолеиновое масло и обжарить их в течение 1-2 мин до золотистого цвета. Количество масла должно быть достаточно, чтобы вергуны в нем плавали свободно.
- Выложить готовые обжаренные вергуны на бумажную салфетку и дать стечь лишнему жиру.
- Посыпать сахарной пудрой.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	601,32	514,13
ЯЙЦА	27,00	37,38	10,09	224,77	60,69
САХАР	99,85	6,23	6,22	37,46	37,41
КОНЬЯК		10,00	0,00	60,13	0,00
ВОДА		3,32	0,00	19,96	0,00
СОЛЬ	96,50	0,75	0,72	4,51	4,35
СМЕТАНА 20%	27,00	6,23	1,68	37,46	10,11
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ ФРИТЮРА "SOLPRO" 47602	100,00	41,52	41,52	249,67	249,67
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	8,32	8,31	50,03	49,95
ИТОГО		213,75	154,05	1285,33	926,32
ВЫХОД	88,00	166,30	146,34	1000,00	880,00

Имеет несколько региональных разновидностей: вергуны киевские, львовские, субботинские, конотопские, волынские и др., отличающихся друг от друга разными пропорциями яиц, масла, молока и сахара. Тесто для вергунов делают крутое. От хвороста, приготовляемого в России, вергуны отличаются гораздо большим содержанием яиц и меньшим содержанием сахара.



Печенье

Шакараац



Армения



Армянская кухня – самая древняя кухня Кавказа и одна из старейших в мире. Но новые рецепты тоже приходят и находят свое постоянное место. Например Шакараац – это нежное, рассыпчатое песочное печенье, в переводе означает сладкий хлеб, рецепт которого взят из книги «Армянская кухня» 1963 года. Печенья получается много, оно лёгкое, рассыпчатое и просто тает во рту!

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В чашу миксера поместить размягченный маргарин, взбить до пышной массы.
- Добавить яйца, полученную смесь хорошо взбить.
- Добавить сахарную пудру, соль взбить.
- Добавить просеянную муку, разрыхлитель, ванилин и аккуратно перемешать 1-2 минуты на минимальной скорости.
- На присыпанную мукой поверхность стола выложить тесто.
- Разделить на кусочки весом 75 г, округлить и раскатать.
- Застелить противень пергаментной бумагой, выложить тестовые заготовки.
- Выпекать при температуре 170-175°С в течение 20 минут.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	526,06	449,79
ЯЙЦА	27,00	18,18	4,91	95,64	25,82
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	45,45	45,38	239,10	238,74
ВАНИЛИН	100,00	0,36	0,36	1,89	1,89
СОЛЬ	96,50	0,36	0,35	1,89	1,83
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 82% 33820	82,00	55,45	45,47	291,70	239,20
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50,00	0,73	0,37	3,84	1,92
ИТОГО		220,53	182,33	1160,13	959,18
ВЫХОД	94,00	190,09	178,69	1000,00	940,00

Маргарин для песочных изделий Solpro 33820 (82%) *– позволяет получить не только пышную насыщенную воздухом массу теста, но и рассыпчатую структуру готового изделия. Обладает высокой технологичностью, обеспечивает хорошую формовку теста как ручным, так и механизированным способом.*
Приятный вкус и аромат, золотистый цвет изделия – все эти показатели вам гарантированы при использовании ***маргарина 33820***

А ВЫ ЗНАЛИ, ЧТО...

Использование специализированного маргарина для **песочных** изделий позволяет добиться нежной и **рассыпчатой** структуры выпечки, благодаря улучшенным свойствам взбиваемости жирового состава и подбора оригинального комплекса эмульгаторов.

По сравнению с обычным столовым молочным маргарином **взбиваемость** выше в 2 раза

solpro

Например: Маргарин специализированный для песочных изделий **33820, 33822, 33823**

Кучюкай



Литва



Кучюкай - маленькое печенье с маком, одно из 12 традиционных постных блюд в сочельник. Это не очень сладкое предрождественское печенье подается по литовским обычаям в вечер сочельника, когда за праздничным столом собирается семья после продолжительного поста. Печенье подается пропитанное маковым молоком или просто сухим.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В теплой воде растворить дрожжи, добавить немного сахара и оставить на 15 минут.
- В емкость засыпать 2/3 просеянной муки, сделать в ней углубление. Влить подготовленные дрожжи присыпать сверху мукой и поставить в теплое место на 20-30 минут (до поднятия шапочкой).
- В полученную опару добавить соль, оставшийся сахар, муку, мак и высокоолеиновое подсолнечное масло. Вымесить тесто в течение 20 минут. Тесто должно быть не липким, гладким и немного глянцевым (влажность теста примерно 30-32%). Поставить тесто в теплое место на 1-1,5 часа.
- Из выброженного теста скатать жгут толщиной примерно 1,5 см в диаметре и нарезать на кусочки длиной 1,5 см, разложить тестовые заготовки на лист на некотором расстоянии друг от друга. Накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 15-20 минут.
- Выпекать при температуре 180°С до золотистого цвета в течение 12-15 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- *Маковое молоко* – мак залить холодной водой на 12 часов (70 г мака и 600 мл воды). Затем растолочь мак, доливая водой (кипяченой, теплой) или взбить блендером. Процедить. Маковое молоко получается очень вкусным. Мак, взбитый с большим количеством воды, по вкусу больше похож на молочный напиток, а если воды немного, то молоко приобретает сливочный вкус, более жирный и насыщенный.
- Здесь представлен постный вариант печенья. Можно делать печенье более сдобным, заменив воду молоком и добавив в рецептуру небольшое количество яиц и сметаны.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	725,39	620,21
САХАР-ПЕСОК	99,85	20,00	19,97	145,08	144,86
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	25,00	4,76	1,19	34,54	8,64
СОЛЬ	96,50	1,36	1,31	9,87	9,52
МАК ПИЩЕВОЙ	95,50	7,76	7,41	56,26	53,72
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "SOLPRO" 47603	100,00	16,19	16,19	117,44	117,44
ВОДА		40,82	0,00	296,08	0,00
ИТОГО		190,88	131,57	1384,66	954,40
ВЫХОД	90,00	137,86	124,07	1000,00	900,00

Пипаркукас



Литва



В 13 веке немецкие путешественники завезли пряное печенье в Швецию, откуда оно попало в Латвию, Литву и Эстонию. Люди верили, что пряности делают это печенье очень полезным для здоровья. У каждой пекарни свой рецепт и свои секреты. Точно скопировать вкус печенья какой-то одной кондитерской очень сложно, и все это потому, что в рецептуре печенья огромный букет специй. Печеньем, украшенным глазурью, в странах Прибалтики, украшают елку.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- *Заварка.* Внести в горячую воду сахар, маргарин и солодовый экстракт. Дать закипеть и отключить нагрев. Охладить до температуры 85°С. Всыпать муку и тщательно перемешать до однородной массы. Охладить заварку до температуры 45°С.
- *Замес теста.* В охлажденную заварку добавить жидкий мед, специи, яйца и перемешать. Внести гашеную соду, оставшуюся муку и замесить однородное вязкое тесто. Оставить на 2 часа в холодильнике.
- Готовое тесто раскатать до толщины 4 -5 мм, вырезать формочками печенье и перенести на лист.
- Выпекать при температуре 180°С в течение 7-8 минут. Охлажденное печенье можно украшать глазурью.
- *Сахарная глазурь.* Для приготовления глазури взбить белок до стадии ленты (если поднять венчик над смесью, взбитые белки будут стекать с нее в виде ленты). Добавить просеянную сахарную пудру и тщательно перемешать. Влить сок лимона и перемешать. С добавлением лимонного сока айсинг будет блестеть.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Тесто в холодильнике может храниться до 7суток.
- Если нужна сахарная глазурь разных цветов, белую глазурь разложить в емкости и добавить соответствующие красители.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ПОЛУФАБРИКАТ ВЫПЕЧЕННЫЙ	95,00	770,00	731,50	770,00	731,50
ГЛАЗУРЬ САХАРНАЯ	78,00	230,00	179,40	230,00	179,40
ИТОГО		1000,00	910,90	1000,00	910,90
ВЫХОД	91,09	1000,00	910,90	1000,00	910,90
ПОЛУФАБРИКАТ ВЫПЕЧЕННЫЙ				770,00	
ЗАВАРКА	81,00	985,77	798,48	759,05	614,83
МЕД	78,00	213,14	166,25	164,12	128,01
ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ МОЛОТЫЙ	100,00	2,66	2,66	2,05	2,05
МУСКАТ МОЛОТЫЙ	100,00	1,33	1,33	1,03	1,03
ГВОЗДИКА МОЛОТАЯ	100,00	1,33	1,33	1,03	1,03
ИМБИРЬ МОЛОТЫЙ	100,00	2,66	2,66	2,05	2,05
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ	100,00	2,66	2,66	2,05	2,05
КОРИЦА МОЛОТАЯ	100,00	4,00	4,00	3,08	3,08
ЯЙЦО	27,00	66,61	17,98	51,29	13,85
СОДА	50,00	2,66	1,33	2,05	1,03
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ	98,00	1,33	1,31	1,03	1,01
ИТОГО		1284,17	1000,00	988,81	770,00
ВЫХОД	95,00	1000,00	950,00	770,00	731,50
ЗАВАРКА				759,05	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	374,27	320,00	284,09	242,90
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ ОСОБЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ" , 82% 33107	82,00	213,87	175,37	162,34	133,12
САХАР	99,85	227,24	226,90	172,48	172,22
ЭКСТРАКТ СОЛОДА	60,00	173,77	104,26	131,90	79,14
ВОДА	0,00	33,42	0,00	25,37	0,00
ИТОГО		1022,56	826,53	776,17	627,37
ВЫХОД	81,00	1000,00	810,00	759,05	614,83
ГЛАЗУРЬ САХАРНАЯ				230,00	
БЕЛОК ЯИЧНЫЙ	12,00	264,18	31,70	60,76	7,29
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	754,81	753,67	173,61	173,35
СОК ЛИМОННЫЙ	10,00	113,22	11,32	26,04	2,60
ИТОГО		1132,21	796,70	260,41	183,24
ВЫХОД	78,00	1000,00	780,00	230,00	179,40



Это миндальное печенье называется шакарлама. Обычное печенье с миндалем, казалось бы, сухое, плотное по структуре, но при этом шакарлама невероятно ароматная. Аромат известной пряности — кардамона, придает шакарламе тонкую пикантность. В Грузии пекут шакарламу традиционным способом, рецепт практически не менялся за все время торжеств, да и просто для посиделок. Если будет возможность, попробуйте кофе по-батумски с шакарламой, и вы ощутите «нежность Востока».

Шакарлама с миндалем



Грузия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Яйца взбить с сахаром, до частичного растворения сахара.
- Добавить сметану, размягченный маргарин и перемешать до однородности.
- Предварительно миндаль залить кипятком на 15 минут, слить на сито и освободить ядра ореха от кожуры.
- Грецкий орех и миндаль прокалить в «холодной» печи, затем измельчить до средней фракции 3-4 мм.
- Орехи смешать с яично-масленой массой.
- Смешать все сухие компоненты (мука, разрыхлитель, кардамон, соль, ванилин) и добавить к основной смеси.
- Замесить мягкое тесто.
- Тесто раскатать до толщины 7-8 мм, с помощью круглой выемки высечь тестовые заготовки.
- Печенье выпекать при температуре 180-190°С в течение 10-12 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Классическая шакарлама это круглое печенье, но можно использовать любую другую форму.
- Соотношение орехов в рецептуре можно менять. Вместо грецкого ореха, можно добавить арахис, фундук, но основным все таки является миндаль.
- Сахар можно заменить сахарной пудрой, тогда печенье получиться нежнее.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	456,20	390,05
ЯЙЦА	27,00	13,51	3,65	61,65	16,65
САХАР	99,85	35,14	35,08	160,29	160,04
ВАНИЛИН	100,00	0,54	0,54	2,47	2,47
СОЛЬ	96,50	0,81	0,78	3,70	3,57
СМЕТАНА 20%	27,00	13,51	3,65	61,65	16,65
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 82% 33820	82,00	32,43	26,59	147,96	121,32
КАРДАМОН МОЛОТЫЙ	100,00	1,08	1,08	4,93	4,93
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50,00	1,35	0,68	6,16	3,08
МИНДАЛЬ ДРОБЛЕНЫЙ ЖАРЕНЫЙ	97,50	40,54	39,53	184,94	180,32
ОРЕХ ГРЕЦКИЙ ДРОБЛЕНЫЙ ЖАРЕНЫЙ	97,50	13,51	13,18	61,65	60,11
ИТОГО		252,43	210,26	1151,59	959,18
ВЫХОД	94,00	219,20	206,05	1000,00	940,00

Сырно-тминное печенье



Латвия



Пикантное сырно-тминное печенье не оставит никого равнодушным! Тмин добавляет манящий аромат. Печенье не сладкое и скорее порадует взрослых, чем детей. Это печенье - отличная закуска к пиву и хорошему белому вину. Главный ингредиент — ароматный твердый сыр. Что касается тмина, то он часто используется в прибалтийской выпечке.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Муку смешать с солью. Натереть на крупной терке заранее охлажденный маргарин и добавить в муку. Добавить смесь перца черного и паприки, тертый сыр.
- Яйца отдельно перемешать с водой. Яичную смесь влить в мучную и замесить тесто.
- Из теста сформировать колбаску (диаметр в разрезе 6 см).
- На пленке равномерно распределить тмин и обвалять в нем тесто. Завернуть тесто в пленку и убрать в холодильник.
- После отлежки разрезать колбаску на тестовые заготовки толщиной 1 см.
- Выпекать при температуре 180°С в течение 15 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Тмин можно заменить на мак или кунжут.
- Сыр рекомендуется брать твердых сортов.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	579,37	495,36
ЯЙЦА	27,00	29,41	7,94	170,40	46,01
СОЛЬ	96,50	1,18	1,14	6,82	6,58
ВОДА		5,88	0,00	34,08	0,00
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 82% 33820	82,00	35,29	28,94	204,48	167,68
СЫР ТВЕРДЫЙ	62,00	44,12	27,35	255,61	158,48
ПАПРИКА МОЛОТАЯ	100,00	1,18	1,18	6,82	6,82
ПЕРЕЦ МОЛОТЫЙ ЧЕРНЫЙ	100,00	0,59	0,59	3,41	3,41
ТМИН	100,00	2,35	2,35	13,63	13,63
ВОДА		5,88	0,00	34,08	0,00
ИТОГО		225,88	154,99	1308,70	897,96
ВЫХОД	88,00	172,60	151,89	1000,00	880,00

Рецепт разработан технологом сопровождения - Ваничиковой А.В.

Еэвэн



Россия/Бурятия



Еэвэн - национальное мучное изделие в Бурятии и Монголии , форма которого олицетворяет солнце. Обычно выпекается в форме небольшого печенья. Часто делается со всевозможными начинками. Изделия формируют при помощи различных штампов со сложными орнаментами в национальном стиле. В Китае есть похожее и очень популярное изделие Юэбин (Mooncake), но оно олицетворяет луну. Еэвэн принято дарить уважаемым гостям и клиентам.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Муку, сахар-песок, соль, соду поместить в чашу тестомесильной машины.
- Далее ввести подсолнечное масло ВОМ, маргарин, инвертный сироп и воду.
- Замесить тесто в течение 5 минут.
- Далее тесто делят на куски по 60 гр, и при помощи штампа формуют.
- Выпекают при температуре 180°С в течение 12 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Для Еэвэна необходим штамп с рисунком в национальном стиле, повторяющим по форме солнце.
- Существуют Еэвэны с начинками, с изюмом, с отрубями и другими наполнителями

Высокоолеиновое масло – вид подсолнечного масла, обладающее дополнительными функциональными свойствами как :

- *Содержит 81% олеиновой кислоты - Омега 9 (для сравнения в оливковом масле 75%)*
- *Устойчив к высоким температурам и окислению*
- *Обеспечивает длительный срок хранения*

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	575,86	492,36
МУКА ПШЕНИЧНАЯ (НА ПОДПЫЛ)	85,50	5,00	4,28	28,79	24,62
САХАР-ПЕСОК	99,85	26,00	25,96	149,72	149,50
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ" 82% 33120	82,00	14,40	11,81	82,92	68,00
ВОДА		18,00	0,00	103,66	0,00
СОЛЬ	96,50	0,04	0,04	0,23	0,22
СОДА	50,00	0,20	0,10	1,15	0,58
ИНВЕРТНЫЙ СИРОП	78,00	20,00	15,60	115,17	89,83
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "SOLPRO" 47603	100,00	13,60	13,60	78,32	78,32
ИТОГО		197,24	156,88	1135,83	903,43
ВЫХОД	87,00	173,65	151,08	1000,00	870,00

Бармак



Россия/Татарстан



Татарская кухня славится своими сладостями. Бармак - это очень вкусное печенье с начинкой из грецких орехов. Бармак в переводе означает пальчики. Именно из-за схожести с ними и были так названы эти маленькие рулетики. Хрустящие, но в то же время тающие во рту, рулетики готовятся очень быстро и легко.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Готовим начинку для печенья. Подсушить грецкие орехи и измельчить в мелкую крошку. К сахару добавить воду и смешать с измельченными орехами.
- Для приготовления теста растопить маргарин, добавить соль и сметану. Высыпать муку и замесить мягкое эластичное тесто. Оставить тесто на отлежку на 20 минут.
- Далее тесто разделить на кусочки по 20г и раскатать в лепешку диаметром около 10см.
- На лепешку выложить 12 г начинки, равномерно распределить, немного отступая от краев, и свернуть в рулетик.
- Выпекать при температуре 200°С в течение 10-15 минут.
- Готовые рулетики посыпать сахарной пудрой.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	504,26	431,14
ПУДРА САХАРНАЯ	99,85	9,60	9,59	48,41	48,34
СМЕТАНА 20% ЖИРН.	27,00	60,00	16,20	302,56	81,69
СОЛЬ	96,50	0,80	0,77	4,03	3,89
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ", МАРКА МТ, 82% 33130	82,00	8,00	6,56	40,34	33,08
НАЧИНКА					
САХАР	99,85	32,00	31,95	161,36	161,12
ВОДА	0,00	8,00	0,00	40,34	0,00
ОРЕХИ ГРЕЦКИЕ ЖАРЕНЫЕ	97,00	32,00	31,04	161,36	156,52
ИТОГО		250,40	181,61	1262,67	915,79
ВЫХОД	87,00	198,31	172,53	1000,00	870,00



Восточные сладости



Название Шекербура происходит от тюркского слова «Шекер-борек», означающего «сладкий пирожок». В Азербайджане шекербура является национальным праздничным лакомством, которое выпекается во время весеннего праздника Новруз и олицетворяет луну. На Новруз готовят также гогал, олицетворяющий солнце, и пахлаву, олицетворяющую звезду.

Шекербура



Азербайджан

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Отделить желток яиц от белка.
- Приготовление теста. Замес идёт в три стадии: 1 отдельно взбить яичные желтки, сахар, сметану, гель-пасту 38002; 2 перетереть маргарин с ½ частью муки; 3 смешать яичную и жировую смесь и постепенно добавить при замешивании остаток муки. После замеса тесто накрывают и убирают в холодильник на 1 час.
- Приготовление начинки: на сковородке прожарить ядра ореха, дать остыть и мелко измельчить; смешать измельчённые орехи и сахарную пудру, добавить смесь кардамона с гвоздикой и заранее взбитые белки. Перемешать до однородной массы.
- Готовое тесто разделить на кусочки по 40-50г.
- Каждый кусок тонко раскатать скалкой до круга, высотой 2-3 мм. В центр выложить начинку и сформировать пирожки. При помощи «маггаши» нанести узор на поверхность.
- Выпекать при температуре 180°С в течение 10 минут и при 160°С - 20 минут.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Важно! Чем плотнее и круче тесто – тем ярче и красивее рисунок.
- Изделия не смазываются.
- Шекербура должна получиться белой, она не должна быть золотистой.



С помощью маггаши (специального приспособления) на шекербуру наносится рисунок в виде пшеничных колосьев. Маггаши является семейной ценностью азербайджанской семьи и передаётся по наследству. Изначально в качестве начинки используется грецкий орех, сейчас уже часто используется миндаль, кешью и др.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	434,74	371,70
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ 3,2% ЖИРН.	12,00	20,69	2,48	89,95	10,79
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ КРЕМОВ, 84% 33840	84,00	31,03	26,07	134,92	113,33
СМЕТАНА 20%	27,00	25,86	6,98	112,43	30,36
ЖЕЛТКИ	46,00	12,93	5,95	56,22	25,86
СОЛЬ	96,50	0,69	0,67	3,00	2,89
САХАР	99,85	5,17	5,16	22,49	22,45
ПАСТА "СОЛПРО" БИСКВИТНАЯ 38002	32,00	0,34	0,11	1,50	0,48
НАЧИНКА					
ЯДРО ОРЕХА ДРОБЛЕННОЕ	96,00	34,48	33,10	149,91	143,91
САХАР	99,85	34,48	34,43	149,91	149,69
БЕЛОК ЯИЧНЫЙ	12,00	21,55	2,59	93,69	11,24
КАРДАМОН МОЛОТЫЙ	100,00	0,17	0,17	0,75	0,75
ГВОЗДИКА МОЛОТАЯ	100,00	0,17	0,17	0,75	0,75
ИТОГО		287,59	203,39	1250,25	884,21
ВЫХОД	84,00	230,02	193,22	1000,00	840,00

А ВЫ ЗНАЛИ,

Что бисквит **гарантированно** получится **пышным** и сохранит **мягкость** на весь срок годности, если в состав добавить **пасту для сбивания SolPro**. Это не только обеспечит больший **объем** и равномерную мелкопористую структуру бисквита, но и сократит время приготовления бисквита и позволит сэкономить до 50% яйцепродуктов

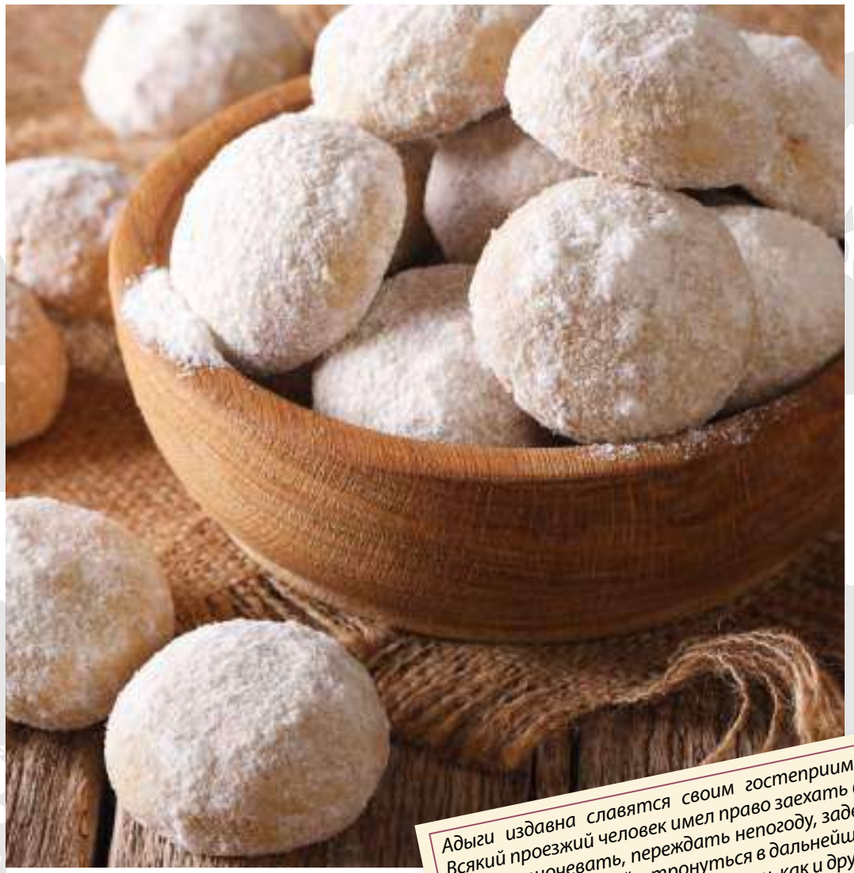
solpro

Например: пасты SOLPRO **38001, 38002**

Курамбий



Россия/Адыгея



Адыги издавна славятся своим гостеприимством. Всякий проезжий человек имел право заехать в любой дом, переночевать, переждать непогоду, задержаться на несколько дней и тронуться в дальнейший путь. На протяжении многих веков адыги, как и другие народы, выработали своеобразный и довольно богатый ассортимент национальных блюд. Не обошлось и без вкусной сладкой выпечки, ведь издавна адыги любили мучные изделия. Представляем вам одно из которых - курамбий.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Маргарин растереть до получения легко мажущейся консистенции, добавить сахарную пудру и перетирать 8-12 минут. Добавить равномерно, небольшими порциями муку и мед и тщательно перемешать еще 10-15 минут до образования светло-желтой окраски. Температура теста 22-24°С, влажность - 18-20%.
- Вымешанное тесто разделить на порции по 60 г, придать круглую форму и выложить на сухие противни.
- Изделие выпекать при 160-180°С в течение 35-40 минут (требует медленного высыхания в печи!).
- После выпечки курамбий охладить, затем обсыпать густым слоем сахарной пудры.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Для приготовления этого изделия желательно использовать муку с содержанием клейковины до 30%.
- Разделку нужно производить быстро во избежание затягивания теста.
- Готовый курамбий имеет белый или слегка желтоватый цвет.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	582,58	498,11
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33100	82,00	50,04	41,03	291,50	239,03
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	45,02	35,11	262,27	204,57
МЕД	78,00	10,00	8,20	58,26	47,77
ИТОГО		205,05	169,84	1194,60	989,47
ВЫХОД	94,00	171,65	161,35	1000,00	940,00



Бадамбура — изделие из теста, традиционная сладость азербайджанской кухни. В переводе: «бадам» - миндаль, «бура»- от слова «бурмаг»- то есть винтить, скручивать. Сладость, очень популярна, особенно в праздник Новруз. Она напоминает пирожок с орешками, но очень красивой слоёной формы. Бадамбура очень нежная, мягкая, с ореховым вкусом и незабываемой ноткой кардамона. Изначально считается сладостью с миндальной начинкой, но сейчас можно встретить разные интерпретации рецепта с другими орехами (грецкий, фундук, кешью) и даже со сметаной.

Бадамбура



Азербайджан

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Отделить желток яиц от белка.
- Замешать тесто, оно должно получиться мягким, не липнуть к рукам. После замеса, тесто накрыть пищевой пленкой и дать «отдохнуть» при комнатной температуре 30-45 минут.
- Приготовление начинки: на сковородке обжариваем орехи, даём остыть и мелко измельчаем; смешиваем измельчённые орехи и сахарную пудру, добавляем кардамон и заранее взбитые белки. Перемешиваем до однородной массы.
- Готовое тесто разделить на 6-10 одинаковых кусков.
- Каждый кусок тонко раскатать скалкой, смазать растопленным жиром (ЗМЖ 33712) и слегка посыпать крахмалом. Потом собрать пирог из раскатанных слоёв теста, смазанных жиром и посыпанных крахмалом. Последний пласт смазывать жиром не нужно. Высота не более 2 см. Потом его скрутить в колбаску.
- Острым ножом нарезать на кусочки (рулетики), шириной 1,5-3 см.
- В центре рулетика аккуратно пальцами вдавить ямку, формируя чашечку. Насыпать начинку. Защипнуть края, как у пирожка. Только края сильно не тянуть, чтобы не нарушить слоистость рулетика.
- **Перевернуть каждый начинённый рулетик вниз швом** и выложить на противень. Формируя бадамбура, можно легонько подправить слои.
- Выпекать при 160-170°С 30 минут.
- Обсыпать сахарной пудрой.

ФОРМОВКА:



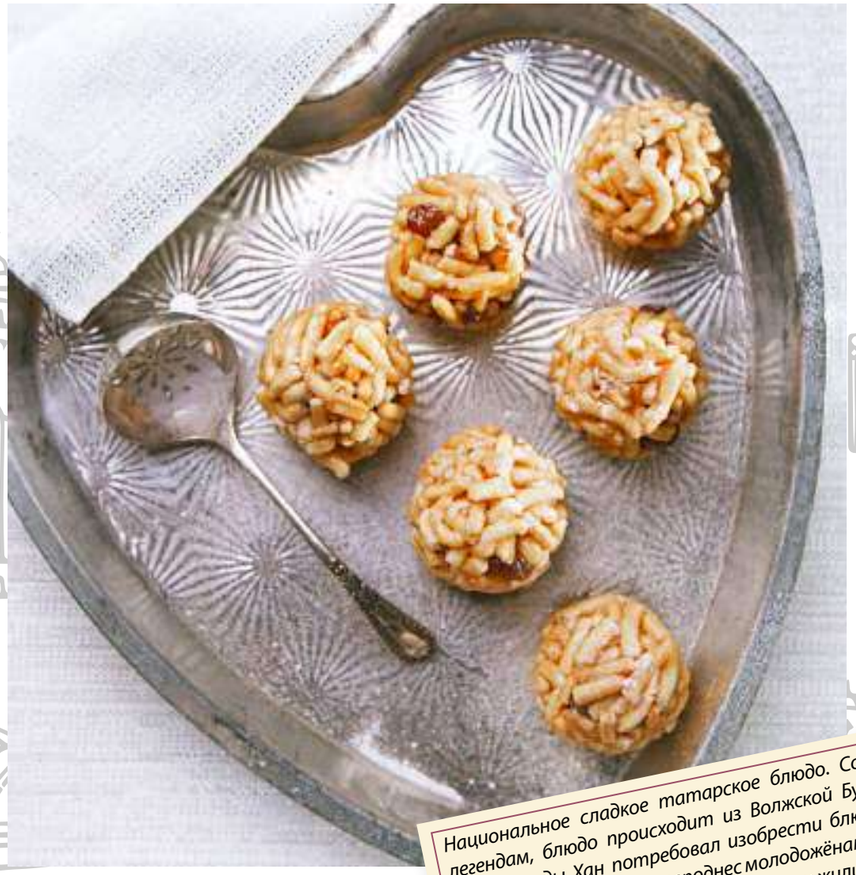
РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	418,38	357,71
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ 3,2% ЖИРН.	12,00	43,10	5,17	180,33	21,64
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ КРЕМОВ, 84% 33840	84,00	25,86	21,72	108,20	90,89
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	25,00	2,59	0,65	10,82	2,71
ЖЕЛТКИ	46,00	12,93	5,95	54,10	24,89
СОЛЬ	96,50	0,69	0,67	2,89	2,78
САХАР	99,85	5,17	5,16	21,64	21,61
КРАХМАЛ КУКУРУЗНЫЙ	87,00	6,90	6,00	28,85	25,10
ЖИР СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ "СОЛПРО" ЗМЖ 33712	99,90	5,17	5,17	21,64	21,62
НАЧИНКА					
ЯДРО МИНДАЛЬНОГО ОРЕХА	96,00	34,48	33,10	144,27	138,50
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	34,48	34,43	144,27	144,05
БЕЛОК ЯИЧНЫЙ	12,00	20,69	2,48	86,56	10,39
КАРДАМОН МОЛОТЫЙ	100,00	0,17	0,17	0,72	0,72
САХАРНАЯ ПУДРА (НА ОБСЫПКУ)	99,85	5,17	5,16	21,64	21,61
ИТОГО		297,41	211,34	1244,31	884,21
ВЫХОД	84,00	239,02	200,78	1000,00	840,00

Чак-чак



Россия/Татарстан



Национальное сладкое татарское блюдо. Согласно легендам, блюдо происходит из Волжской Булгарии, где однажды Хан потребовал изобрести блюдо для свадьбы своего сына и преподнес молодожёнам великолепный чак-чак. Он пожелал, чтобы они жили, прилипши друг к другу как мёдом помазанный чак-чак, чтобы детей у них было столько, сколько горошин в чак-чаке, чтобы жили они в золоте, как цвет чак-чака и, чтобы речи друг для друга у них всегда были только сладкими. Чтобы держались со своей семьёй и со своим народом, как этот собранный в кучу чак-чак.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Технология приготовления "Чак-чак" включает 3 этапа: изготовление пресного теста, разделка и его обжарка; подготовка сиропа; формовка и отделка.

- Пшеничную муку просеять, добавить молоко, маргарин, растертые с сахаром яйца и все тщательно перемешать, до получения однородной массы.
- Полученное тесто отдыхает 40–50 минут, после чего его необходимо раскатать в пласт и нарезать полосками шириной 0,5см и длиной до 5 см. Можно формовать маленькими шариками в виде орешков.
- Подготовленные тестовые заготовки обжарить во фритюре до образования золотистого цвета.
- Приготовить сироп из меда и сахара. Для этого в воде растворяют сахар, добавляют мед и уваривают до температуры 113-115 °С.
- Охлажденный обжаренный полуфабрикат залить медовым сиропом, придать желаемую форму (пирамиды, полусферы, овала, шара и т. д.) и охладить.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Чак-чак" сверху можно украсить рубленными фисташковыми, грецким орехами, а также разноцветными карамельками.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ПОЛУФАБРИКАТ ОБЖАРЕННЫЙ	82,00	680,00	557,60	680,00	557,60
СИРОП МЕДОВО-САХАРНЫЙ	82,00	320,00	262,40	320,00	262,40
ИТОГО		1000,00	820,00	1000,00	820,00
ВЫХОД	82,00	1000,00	820,00	1000,00	820,00
ПОЛУФАБРИКАТ ОБЖАРЕННЫЙ				680,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	610,64	522,09	415,23	355,02
САХАР	99,85	61,06	60,97	41,52	41,46
ЯЙЦА	27,00	195,40	52,76	132,87	35,88
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33100	82,00	36,64	30,04	24,91	20,43
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ 3,2% ЖИРН.	12,00	152,66	18,32	103,81	12,46
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ ФРИТЮРА "SOLPRO" 47602	100,00	183,19		124,57	124,57
СОЛЬ	96,50	6,11	5,89	4,15	4,01
ИТОГО		1245,70	690,08	847,07	593,82
ВЫХОД	82,00	1000,00	820,00	680,00	557,60
СИРОП МЕДОВО-САХАРНЫЙ				320,00	
МЕД	78,00	600,63	468,49	192,20	149,92
САХАР	99,85	369,62	369,06	118,28	118,10
ИТОГО		970,25	837,56	310,48	268,02
ВЫХОД	82,00	1000,00	820,00	320,00	262,40



Татарская национальная сладость. Это небольшие плотные пирамидки из сахарных нитей с душистым ароматом меда и топленого масла. Очень сладкие, тающие во рту и доставляющие ни с чем не сравнимое удовольствие. Талкыш-калеве включен в список национальных татарских блюд около шестидесяти лет назад первым шеф-поваром Дома Татарской Кухни кулинаром Юнусом Ахметзяновым.

Талкыш-калеве



Россия/Татарстан

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для приготовления карамельной массы в воде растворить сахар-песок, добавить мед и уварить до 133-135°С.
- Горячую карамельную массу разлить по силиконовым формочкам и поставить в холодное место для остывания до 35-40°С.
- Приготовление мучной смеси: В растопленный маргарин всыпать муку и жарить 30 минут, постоянно помешивая.
- Остывшую карамельную массу достать из формочки, придать форму кольца и вытягивать, все время, держа нижнюю часть карамельного жгута в подготовленной заранее мучной смеси. Растянутый жгут сложить «восьмеркой» и снова аккуратно вытягивать массу. Эту операцию повторять до тех пор, пока нити карамели не станут тонкими.
- Полученные пучки тонких сахарных нитей разрезают не небольшие кусочки, которые укладывают в формочки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Талкыш-калеве быстро увлажняется и теряет форму. Поэтому желательно готовить его небольшими порциями, чтобы долго не хранить. Если же хотите хранить сладость - следите за тем, чтобы она находилась в сухом месте.

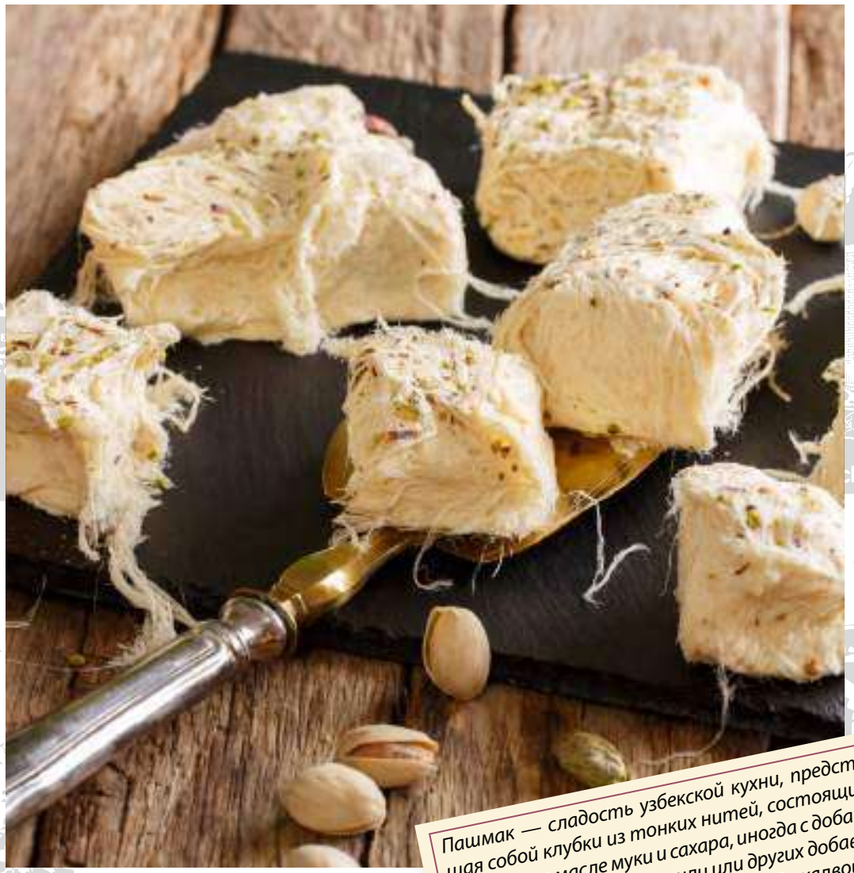
РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
КАРАМЕЛЬНАЯ МАССА	97,50	465,00	453,38	465,00	453,38
МУЧНАЯ СМЕСЬ	90,00	535,00	481,50	535,00	481,50
ИТОГО		1000,00	934,88	1000,00	934,88
ВЫХОД	93,49	1000,00	934,88	1000,00	934,88
КАРАМЕЛЬНАЯ МАССА				465,00	
САХАР-ПЕСОК	99,85	824,04	822,80	383,18	382,60
МЕД	78,00	247,21	192,82	114,95	89,66
ВОДА	0,00	329,61	0,00	153,27	0,00
ИТОГО		1400,86	1015,63	651,40	472,27
ВЫХОД	97,50	1000,00	975,00	465,00	443,93
МУЧНАЯ СМЕСЬ				535,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	830,45	710,03	444,29	379,87
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ КРЕМОВ, 84% 33840	84,00	249,13	209,27	133,29	111,96
ИТОГО		1079,58	919,31	577,58	491,83
ВЫХОД	90,00	1000,00	900,00	535,00	481,50

Пашмак



Узбекистан



Пашмак — сладость узбекской кухни, представляющая собой клубки из тонких нитей, состоящих из обжаренных в масле муки и сахара, иногда с добавлением фисташек, кунжута, ванили или других добавок. Можно описать, как нечто среднее между халвой и сахарной ватой. Визуально напоминает скрученный моток ниток и имеет сладкий выраженный вкус.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Сахар-песок растворить в воде, добавить яблочный уксус, глюкозный сироп и уварить до 133°С.
- Горячую карамельную массу разлить по силиконовым формочкам и поставить в холодное место до полного остывания.
- Приготовить мучную смесь: растопленный жир влить в смесь крахмала и муки и хорошо перемешать. Далее смесь нужно просеять.
- Остывшую карамель достать из формочки, придать форму кольца и вытягивать, все время держа карамель в мучной смеси. Растянутый жгут сложить «восьмеркой» и снова аккуратно вытягивать массу. Эту операцию повторять до тех пор, пока нити карамели не станут тонкими как нити.
- Готовый «моток» выложить на ровную поверхность и острым ножом разрезать на порции .

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Формочки можно смазать маслом, чтобы карамель после остывания легче выходила из форм.
- Тянуть нужно, не торопясь, равномерными движениями, слегка придавливая нити.
- При подаче на стол можно добавить орехи на свой вкус (кедровые орехи, фисташки молотые и др.).
- В готовую горячую карамель можно ароматизировать апельсином, медом или добавкой на свой вкус.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
КАРАМЕЛЬ	97,50	545,00	531,38	545,00	531,38
МУЧНАЯ СМЕСЬ	88,50	385,00	340,73	385,00	340,73
ЯДРО ОРЕХА КЕДРОВОГО	97,00	70,00	67,90	70,00	67,90
ИТОГО		1000,00	940,00	1000,00	940,00
ВЫХОД	94,00	1000,00	940,00	1000,00	940,00
КАРАМЕЛЬ				545,00	
САХАР-ПЕСОК	99,85	969,59	968,14	528,43	527,64
ГЛЮКОЗНЫЙ СИРОП	78,00	71,29	55,61	38,86	30,31
УКСУС ЯБЛОЧНЫЙ 6%	6,00	42,78	2,57	23,31	1,40
ИТОГО		1083,66	1026,32	590,60	559,34
ВЫХОД	97,50	1000,00	975,00	545,00	531,38
МУЧНАЯ СМЕСЬ				385,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	480,09	410,47	184,83	158,03
КРАХМАЛ КУКУРУЗНЫЙ	87,00	480,09	417,68	184,83	160,81
ЗАМЕНИТЕЛЬ МАСЛО КАКАО "СОЛПРО" 33935	99,70	76,06	75,83	29,28	29,20
ИТОГО		1036,24	903,98	398,95	348,03
ВЫХОД	88,50	1000,00	885,00	385,00	340,73
СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	184,83	158,03	185,76	158,82
САХАР-ПЕСОК	99,85	528,43	527,64	531,07	530,27
ГЛЮКОЗНЫЙ СИРОП	78,00	38,86	30,31	39,05	30,46
УКСУС ЯБЛОЧНЫЙ 6%	6,00	23,31	1,40	23,43	1,41
КРАХМАЛ КУКУРУЗНЫЙ	87,00	184,83	160,81	185,76	161,61
ЗАМЕНИТЕЛЬ МАСЛО КАКАО "СОЛПРО" 33935	99,70	29,28	29,20	29,43	29,34
ЯДРО ОРЕХА КЕДРОВОГО	97,00	70,00	67,90	70,35	68,24
ИТОГО		1059,55	975,28	1064,85	980,15
ВЫХОД	94,00	1000,00	940,00	1000,00	940,00

Барурик



Армения



Барурик — это национальная армянская сладость в форме улитки с большим количеством орехов, по вкусу напоминающая пахлаву. Нежнейшее рассыпчатое тесто, насыщенная ореховая начинка с ароматной корицей — это непередаваемое удовольствие. Получается просто сказочная вещь! Сладкий барурик — это отличное дополнение к чашечке ароматного чая и задушевной беседе.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Замесить тесто из муки, воды, размягченного маргарина, яйца, соли и разрыхлителя;
- Завернуть тесто в пленку и убрать в холодильник на 20 минут;
- Для начинки измельчить грецкий орех и смешать с сахаром и корицей;
- Охлажденное тесто раскатать до толщины 1,5-2 мм, смазать всю поверхность размягченным маргарином;
- Сверху равномерно распределить начинку (ореховo-сахарную массу);
- Свернуть в виде рулета, поверхность смазать растопленным маргарином;
- Выпекать при температуре 240°С в течение 15 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Порционные кусочки барурика можно залить растопленным медом или посыпать сахарной пудрой.
- В начинку можно добавлять цукаты, дополнит и разнообразит вкус барурика, добавленный в орехово-сахарную смесь, изюм.
- Корицу можно заменить ванилином.
- Для придания золотистой корочки за 3 минуты до окончания выпечки поверхность рулета смазать медом.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	341,46	291,95
ЯЙЦА	27,00	15,63	4,22	53,35	14,41
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33100	82,00	40,63	33,31	138,72	113,75
СОЛЬ	96,50	1,25	1,21	4,27	4,12
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50,00	1,88	0,94	6,40	3,20
ВОДА		18,75	0,00	64,02	0,00
НАЧИНКА					
ОРЕХ ГРЕЦКИЙ МОЛОТЫЙ	96,00	62,50	60,00	213,41	204,88
САХАР	99,85	56,25	56,17	192,07	191,78
КОРИЦА МОЛОТАЯ	100,00	2,50	2,50	8,54	8,54
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33100 (ДЛЯ СМАЗКИ ТЕСТА)	82,00	40,63	33,31	138,72	113,75
ИТОГО		340,00	277,15	1160,97	946,37
ВЫХОД	90,00	292,86	263,57	1000,00	900,00



Торты



Пляцки обязательно пекут ко всем большим церковным праздникам и к свадебному столу в Западной Украине. Уникальность пляцков заключается в способе их приготовления, поскольку каждый рецепт предусматривает сочетание нескольких видов начинок и типов коржей. Разрезание нескольких видов начинок и ционно, по типу пирожных, причём нарезанные порции имеют очень красочные срезы.

Пляцок с вишней



Украина

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Взбить маргарин с 2/3 части сахара до пышной массы. Ввести желтки, отделенные от белков, сметану и все хорошо перемешать.
- Добавить муку, разрыхлитель и ванилин. Быстро замесить тесто.
- Тесто разделить на 2 части и в одну добавить молоко и какао-порошок.
- В прямоугольную форму, выстланную пергаментной бумагой, выложить половину шоколадного теста, затем белое тесто. Сверху выложить вишню. Из яичных белков и сахара сбить густую массу (до устойчивых пиков) и выложить на вишню. Сверху распределить оставшееся шоколадное тесто.
- Выпечь пляцок при температуре 180°С в течение 40-50 мин.
- Готовый остывший пляцок смазать взбитыми сливками с сахаром и посыпать тертым шоколадом.

Пляцки пришли в Закарпатье вероятно под влиянием поляков, когда католическая церковь создала унию с православной и сюда хлынули католики из Польши. В Закарпатье пляцки называют тисто, во Львовской области их называют брытванка или деко, а в Закарпатье — тепша.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ПОЛУФАБРИКАТ ВЫПЕЧЕННЫЙ	74,00	750,00	555,00	750,00	555,00
КРЕМ	49,00	200,00	98,00	200,00	98,00
ШОКОЛАД ТЕРТЫЙ	99,10	50,00	49,55	50,00	49,55
ИТОГО		1000,00	702,55	1000,00	702,55
ВЫХОД	70,26	1000,00	702,55	1000,00	702,55
ПОЛУФАБРИКАТ ВЫПЕЧЕННЫЙ				750,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	300,10	256,58	225,07	192,44
САХАР	99,85	200,06	199,76	150,05	149,82
ЯЙЦА	27,00	150,16	40,54	112,62	30,41
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 82% 33820	82,00	200,06	164,05	150,05	123,04
СМЕТАНА 20% ЖИРН.	27,00	150,16	40,54	112,62	30,41
МОЛОКО 3,2% ЖИРН.	12,00	70,02	8,40	52,52	6,30
КАКАО-ПОРОШОК	95,00	50,02	47,52	37,51	35,64
ВИШНЯ СВЕЖАЯ	12,00	170,05	20,41	127,54	15,30
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	85,50	12,00	10,26	9,00	7,70
ВАНИЛИН		1,00	0,00	0,75	0,00
СОЛЬ	96,50	1,69	1,63	1,25	1,20
ИТОГО		1303,63	788,07	977,73	591,05
ВЫХОД	74,00	1000,00	740,00	750,00	555,00
КРЕМ				200,00	
СЛИВКИ 35% ЖИРН.	41,00	880,84	361,15	176,17	72,23
САХАР	99,85	139,55	139,34	27,91	27,87
ИТОГО		1020,40	500,49	204,08	100,10
ВЫХОД	49,00	1000,00	490,00	200,00	98,00

А ВЫ ЗНАЛИ, ЧТО...

Знак Clean Label на упаковке является для любого покупателя гарантией, что это максимально **чистый**, **простой** продукт.

Clean Label также обозначает «осязаемые» и **традиционные ингредиенты**, которые вызывают у каждого потребителя приятное ощущение

CLEAN LABEL

solpro

Например: **33130** Маргарин столовый молочный 82%
33831 Маргарин для слоеных изделий 82%



История самого известного в СССР торта началась в 1956 году на Киевской кондитерской фабрике имени Карла Маркса (ныне Киевская кондитерская фабрика Roshen). Как часто бывает, случайная ошибка технолога, привела к появлению торта, который стал визитной карточкой Киева. Именно «Киевский торт» был одним из подарков от Украинской ССР Л. И. Брежневу на 70-летие. Трёхъярусное произведение кулинарного искусства состояло из 70 коржей и весило свыше пяти килограммов. Говорят, генсеку подарок очень понравился, и он потребовал от своих поваров повторить шедевр.

Киевский торт



Украина

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Полуфабрикат воздушно-ореховый:

- Взбить белки сначала на малой, потом на большой скорости, постепенно ввести 20% сахара и продолжать взбивать в течение 10-15 мин.
- Во взбитую массу осторожно ввести ванильную пудру и муку, предварительно смешанную с оставшимся сахаром, измельченными жареными орехами и перемешать.
- Готовое тесто сразу разлить на листы или в формы (примерный диаметр 20-23 см), выстеленные бумагой. Средняя высота коржа 2 см.
- Выпекать при температуре 150-160°С в течение 70-90 мин (в зависимости от печи и вида заготовки). Готовый полуфабрикат выстаивать 12-24 ч при температуре 15-20°С, затем отделить коржи от бумаги.

Крем «Шарлотт»:

- Сварить сахарно-молочный сироп из рецептурного количества сахара и молока путем уваривания до 104-105°С (проба на тонкую нитку).
- Приготовить сироп «Шарлотт». Яйца взбивают во взбивальной машине в течение 5-7 минут и постепенно струйкой вливают горячий молочно-сахарный сироп в соотношении 1:1. Заваренную массу смешивают с остальной массой молочно-сахарного сиропа и выдерживают при температуре 95°С до загустения при непрерывном перемешивании. Готовый сироп процеживают и охлаждают.
- Взбить маргарин при низкой скорости до получения однородной массы и ввести постепенно охлажденный сироп с добавлением коньяка и ванильной пудры. Полученную массу взбивать на большой скорости до увеличения объема в 2,5-3 раза. Готовый крем должен быть пышным, блестящим.

Крем «Шарлотт» шоколадный:

- Крем готовят так же, как крем «Шарлотт», в конце взбивания добавляют какао-порошок.

Сборка и отделка торта.

- Прослоить коржи кремом «Шарлотт».
- Поверхность отделать кремами «Шарлотт», «Шарлотт» шоколадный и фруктами.
- Боковые поверхности обсыпать крошкой воздушно-орехового полуфабриката.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
П/Ф ВОЗДУШНО-ОРЕХОВЫЙ	97,00	420,00	407,40	420,00	407,40
КРЕМ "ШАРЛОТТ"	75,00	366,00	274,50	366,00	274,50
КРЕМ "ШАРЛОТТ" ШОКОЛАДНЫЙ	75,50	175,00	132,13	175,00	132,13
КОНЬЯК	0,00	5,00	0,00	5,00	0,00
ФРУКТЫ В СИРОПЕ	70,00	34,00	23,80	34,00	23,80
ИТОГО		1000,00	837,83	1000,00	837,83
ВЫХОД	83,78	1000,00	837,83	1000,00	837,83
П/Ф ВОЗДУШНО-ОРЕХОВЫЙ				420,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	104,30	89,18	43,81	37,45
САХАР	99,85	547,90	547,07	230,12	229,77
БЕЛОК ЯИЧНЫЙ	12,00	471,50	56,58	198,03	23,76
ПУДРА ВАНИЛЬНАЯ	99,85	2,68	2,68	1,13	1,12
ЯДРА ОРЕХОВ (ЖАРЕНЫЕ)	97,50	335,00	326,62	140,70	137,18
ИТОГО		1461,37	1022,13	613,78	429,29
ВЫХОД	97,00	1000,00	970,00	420,00	407,40
КРЕМ "ШАРЛОТТ"				366,00	
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ КРЕМОВ, 84% 33840	84,00	422,20	354,65	154,53	129,80
СИРОП "ШАРЛОТ"	68,56	594,10	407,31	217,44	149,08
ПУДРА ВАНИЛЬНАЯ	99,85	4,10	4,09	1,50	1,50
КОНЬЯК	0,00	1,64	0,00	0,60	0,00
ИТОГО		1022,04	766,06	374,07	280,38
ВЫХОД	75,00	1000,00	750,00	366,00	274,50
КРЕМ "ШАРЛОТТ" ШОКОЛАДНЫЙ				366,00	
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ КРЕМОВ, 84% 33840	84,00	382,30	321,13	139,92	117,53
СИРОП "ШАРЛОТТ"	68,56	587,70	402,93	215,10	147,47
КАКАО-ПОРОШОК	95,00	48,10	45,69	17,60	16,72
ПУДРА ВАНИЛЬНАЯ	99,85	1,42	1,42	0,52	0,52
КОНЬЯК		1,52	0,00	0,56	0,00
ИТОГО		1021,04	771,17	373,70	282,25
ВЫХОД	75,50	1000,00	755,00	366,00	276,33
СИРОП "ШАРЛОТТ"				432,54	
САХАР	99,85	631,30	630,35	273,06	272,65
ЯЙЦА	27,00	112,20	30,29	48,53	13,10
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ, 3,2% ЖИРН.	12,00	420,90	50,51	182,06	21,85
ИТОГО		1164,40	711,16	503,65	307,60
ВЫХОД	68,56	1000,00	685,60	432,54	296,55



Пирожки

Гуубат



Россия/Адыгея



Традиции незыблемы на Кавказе! Традиционные национальные блюда адыгов прочно сохраняются в обиходе народа и в наши дни. Одно из самых популярных мучных блюд – гуубат - адыгейский пирог, который готовят из слоеного теста с сыром или сладкой начинкой. Адыгейские пирожки «Гуубат»- любимое лакомство для чаепития, как у детей, так и у взрослых, а все дело в том, что они неповторимо вкусные. Сочетание нежного теста, мёда и орешков или сыра и ароматных трав, не сможет оставить равнодушным даже самого искушенного гурмана, тем более что перевод слова означает «разбивающее сердце».

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- *Приготовление начинки.* Натереть сыр на крупной терке, добавить яйца, соль и измельченную кинзу. Перемешать хорошо для равномерного распределения ингредиентов по всей массе.
- *Замес теста.* В дежу тестомесильной машины заливают холодную воду со льдом, добавляют соль, кислоту лимонную, просеянную муку и перемешивают на первой скорости 2 мин, затем переключают на вторую скорость и замешивают тесто еще 10-12 минут до образования однородного теста плотной консистенции. Температура теста должна быть 18-20°С.
- Тесто заворачивают в пищевую пленку и выдерживают в холодильной камере 20-30 мин для лучшего формирования клейковины (отлежка теста).
- *Подготовка маргарина.* Маргарин для слоеных изделий СолПро 33830, который используется для слоения должен иметь температуру 16-18°С.
- *Слоение теста.* Кусок теста слегка раскатывают в виде прямоугольника толщиной 15-20 мм. На середину пласта кладут подготовленный кусок маргарина. Концы теста заворачивают в виде конверта и защипывают. Подготовленный конверт теста раскатывают на тестораскаточной машине. При первой раскатке расстояние между вальцами 20 мм. Плавно уменьшая зазор, с шагом 2-3 мм, тесто раскатывают до толщины 10 мм и складывают в четыре слоя.
- Переворачивают сложенный пласт теста на 90°, чтобы сгибы были параллельны направлению ленты тестораскаточной машины и раскатывают в пласт до толщины 1 см. Еще раз складывают в четыре слоя, заворачивают в пищевую пленку и кладут на 30 минут в холодильную камеру для охлаждения.
- После охлаждения теста, повторяют вышеизложенную раскатку еще раз (2х4). Затем тесто заворачивают в пищевую пленку и кладут в холодильную камеру для охлаждения на 30 минут.
- После последнего охлаждения тесто раскатывают в пласт толщиной до 6 мм и идет на нарезку и формование тестовых заготовок.
- *Формование слоеного полуфабриката.* Тесто нарезать на квадраты со сторонами 10х10 см и положить в центр начинку, углы квадратика соединить и закрепить в форме узелочка. Сверху смазать меланжем.
- Выпекать при температуре 210-220°С в течение 15-20 минут.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	426,14	364,35
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ	98,00	0,10	0,10	0,43	0,42
ВОДА		50,00	0,00	213,07	0,00
СОЛЬ	96,50	1,00	0,97	4,26	4,11
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 82% 33830	82,00	50,00	41,00	213,07	174,72
НАЧИНКА					
СЫР АДЫГЕЙСКИЙ	42,00	61,40	25,79	261,65	109,89
ЯЙЦО (В НАЧИНКУ)	27,00	41,00	4,51	174,72	19,22
СОЛЬ	96,50	7,20	5,90	30,68	25,16
КИНЗА СВЕЖАЯ	12,00	0,52	0,52	2,22	2,22
ЯЙЦО (НА СМАЗКУ)	27,00	4,50	1,22	19,18	5,18
ИТОГО		315,72	165,50	1345,41	705,26
ВЫХОД	67,00	234,66	157,23	1000,00	670,00

А ВЫ ЗНАЛИ, ЧТО...

Для получения готового изделия **хорошего качества** из слоеного теста, рекомендуется закладывать маргарин **для слоения** более 30% от массы муки. Чем **больше** маргарина – тем изделие будет более **ПЫШНЫМ** и **СЛОИСТЫМ**

solpro

Например: Специализированные маргарины для слоеных изделий SOLPRO **33808, 33830, 33809, 33834, 33838, 33835**



Халюж - это традиционное блюдо адыгейской кухни. Хрустящие снаружи и мягкие внутри с начинкой из адыгейского сыра пирожки не оставят равнодушным ни одного гурмана. В Адыгее, на водопадах Руфабго, ежегодно проходит этнопраздник «День халюжа». В рамках праздника проходят пять конкурсов между мастерицами по приготовлению этого национального блюда: «Бабушкин халюж», «Праздничный халюж», «Вернувшийся на Родину халюж», «Невесткины руки» и «Халюж хозяюшки». Каждая участница должна принести с собой на конкурс готовое тесто с адыгейским сыром и показать свое мастерство.

Халюж



Россия/Адыгея

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Приготовить начинку: на сковороде растопить маргарин, добавить мелко порезанный лук и обжарить до золотистого цвета. Добавить натертый на крупной терке адыгейский сыр, паприку и обжарить в течение 5-8 мин, все время перемешивая. Готовую начинку поставить в холодное место для остывания.
- В ½ части теплого молока развести дрожжи с сахаром и с небольшим количеством муки, оставить на 20-30 минут, до образования "шапочки".
- В чашку тестомесильной машины вылить опару, добавить оставшуюся часть тёплого молока, растительное масло, соль и хорошо размешать. Муку вводить частями. Тесто должно получиться мягким, не липнущим к рукам.
- Тесто накрыть плёнкой и оставить подходить в тёплом месте на 30-40 минут, до увеличения объёма теста вдвое.
- Подошедшее тесто разделить на куски весом 50-60 г.
- Тестовую заготовку раскатать в тонкую лепёшку, в центр положить начинку, соединить края и сделать защип сверху. Выложить на противень смазанный маслом или застеленный бумагой для выпечки. Поставить на расстойку на 20-30 минут.
- Подошедшие заготовки смазать яйцом.
- Выпекать в предварительно разогретой до 180°С печи в течение 20-25 минут.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	378,47	323,59
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ 3,2% ЖИРН.	12,00	50,00	6,00	189,23	22,71
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	25,00	7,00	1,75	26,49	6,62
САХАР	99,85	10,00	9,99	37,85	37,79
ЯЙЦО	27,00	10,00	2,70	37,85	10,22
ЖЕЛТОК ЯИЧНЫЙ	46,00	4,00	1,84	15,14	6,96
СОЛЬ	96,50	1,00	0,97	3,78	3,65
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33100	82,00	14,00	11,48	52,99	43,45
НАЧИНКА					
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33100	82,00	10,00	8,20	37,85	31,03
СЫР АДЫГЕЙСКИЙ	42,00	92,00	38,64	348,19	146,24
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,00	30,00	3,30	113,54	12,49
ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ	100,00	1,00	1,00	3,78	3,78
ЯЙЦО (НА СМАЗКУ)	27,00	4,00	1,08	15,14	4,09
ИТОГО		333,00	172,44	1260,30	652,63
ВЫХОД	62,00	264,22	163,82	1000,00	620,00

Кныш с картофелем



Беларусь



Характерный для белорусской кухни небольшой круглый пирожок с запеченным внутри (или уложенным на поверхности, между приподнятыми краями) творогом, вареньем, или иной начинкой. Очень характерными для XIX в. были кныши с гречневой кашей и луком со шкварками, которые подавались в средне зажиточных домах как дополнение к мясным блюдам.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Муку, соль, разрыхлитель смешать. Отдельно смешать воду, уксус, яйцо, высокоолеиновое подсолнечное масло. Затем мучную смесь частями добавлять в жидкую смесь и вымешивать мягкое тесто, то тех пор пока не консистенция теста не станет однородной. Тесто не должно прилипать к рукам. Тесто убрать в холодильник на 30 минут.
- Приготовить картофельную начинку: отварить картофель, пюрировать, добавить жареный лук. Посолить по вкусу.
- Охлажденное тесто разделить на 3 части. Каждый кусок тонко раскатать, и по краю выложить картофельную начинку, завернуть тесто в рулет. Разделить/разрезать рулет на 5 частей. Срезы с двух сторон завернуть по типу «конфеты» и узелки вдавить внутрь изделия. Кныш обильно смазать яйцом.
- Выпекать кныш при температуре 180С в течении 20-25 минут.

Готовили это блюдо как правило в праздники, выпавшие в пост (Сочельник и Благовещение). Кнышами одаривали колядующих, с ними навещали родственников и кумовьев на рождественские праздники, их носили дети своим бабкам повитухам. Сейчас кныши готовят изредка, преимущественно в Полесье.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	325,62	278,41
ЯЙЦА	27,00	16,13	4,35	52,52	14,18
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "SOLPRO" 47603	100,00	19,35	19,35	63,02	63,02
СОЛЬ	96,50	1,29	1,25	4,20	4,05
УКСУС ЯБЛОЧНЫЙ	6,00	3,23	0,19	10,50	0,63
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50,00	2,58	1,29	8,40	4,20
ВОДА		32,26	0,00	105,04	0,00
НАЧИНКА					
КАРТОФЕЛЬ	21,00	167,74	35,23	546,20	114,70
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,00	51,61	5,68	168,06	18,49
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "SOLPRO" 47603	100,00	12,90	12,90	42,02	42,02
ЯЙЦА (ДЛЯ СМАЗКИ)	27,00	8,06	2,18	26,26	7,09
ИТОГО		415,16	167,92	1351,86	546,79
ВЫХОД	52,00	307,10	159,69	1000,00	520,00



Расстегаи – одни из видов русских печеных пирожков, подаваемых специально к различным супам. Расстегаи с рыбой – к ухе, расстегаи с мясом и грибами - к мясным бульонам, расстегаи с мясом и морковью и яйцом – и к рыбным, и к мясным супам. Сегодня открытые пирожки расстегаи с рисом, луком, лярны, как век назад, но слава о вкусных пирожках в московских трактирах до сих пор способна заттмить многие заграничные блюда. В столице славились «расстегаями напополам» - пирожками из осетрины и стерляди в равных пропорциях. Такой рецепт считался фирменным московским.

Расстегай с рыбой



Россия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- *Приготовление начинки.* Филе рыбы нарезать на куски и припустить. Готовую рыбу измельчить, добавить пассерованный лук, зелень, перец и соль. Массу перемешать и остудить.
- *Приготовление теста.* Дрожжи развести теплой водой, ввести сахар и часть муки. Дать постоять 30 мин. Добавить соль, яйцо, оставшуюся муку и растопленный маргарин. Замесить тесто и оставить на 2-3 часа для брожения. Обмять тесто и дать еще раз подойти.
- Для формования расстягаев скатать тесто в толстый жгут, нарезать его на кусочки массой 50-70 г. Из каждого кусочка скатать шарик и оставить на 10-15 минут. Из шариков раскатать лепешки толщиной 4-5 мм. На каждую лепешку положить начинку, края лепешки соединить, загнув их к центру расстегая. Края защипнуть, середину оставить открытой.
- Дать расстегаям подойти в течение 15-20 минут.
- Выпечь при температуре 180-200°С, продолжительность - 15-20 мин.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Расстегаи будут более сочными и вкусными, если после выпечки в каждый расстегай положить кусочек масла и влить немного бульона.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	580,75	496,54
САХАР-ПЕСОК	99,85	3,00	3,00	17,42	17,40
ЯЙЦА	27,00	12,00	3,24	69,69	18,82
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ ОСОБЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ ", 82% 33109	82,00	5,00	4,10	29,04	23,81
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	25,00	3,00	0,75	17,42	4,36
СОЛЬ	96,50	1,00	0,97	5,81	5,60
ВОДА		34,00	0,00	197,45	0,00
НАЧИНКА					
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ ОСОБЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ ", 82% 33109	82,00	5,08	4,17	29,50	24,19
ФИЛЕ РЫБЫ	28,00	52,17	14,61	302,98	84,83
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,00	6,41	0,71	37,23	4,09
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ	89,50	0,03	0,03	0,17	0,16
СОЛЬ	96,50	0,61	0,59	3,54	3,42
ПЕТРУШКА СВЕЖАЯ	13,00	0,36	0,05	2,09	0,27
ИТОГО		222,66	117,69	1293,10	683,49
ВЫХОД	65,00	172,19	111,92	1000,00	650,00



Традиция выпекать жаворонков уходит корнями в далекое прошлое, когда славяне выпекали птичек из теста в честь прихода весны, которая наступала в день весеннего равноденствия. Жаворонков насаживали на длинные шесты, и дети бежали с ними за околицу – встречать весну, при этом пели обрядовые песни-веснянки. А в домах жаворонков подвешивали на ниточках, этим славяне «заманивали» весну в дом.

Жаворонки



Россия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Растворить в теплой воде дрожжи. Добавить сахар, соль, масло подсолнечное высокоолеиновое.
- Добавить просеянную муку и замесить тесто. Оставить его в теплом месте на 60-90 мин.
- Разделать тесто на заготовки весом 70-80 г. Каждую часть раскатать в жгутик длиной около 15 см.
- Жгут завязать в узел, сформировать с одного конца головку, а из другого хвостик. Глазки сделать из изюма.
- Выложить заготовки на противень и оставить на 15-20 мин для расстойки. Смазать сладким крепким чаем.
- Выпекать жаворонки 20-25 минут при температуре 180 градусов.

ФОРМОВКА:



РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	758,56	648,57
САХАР	99,85	10,00	9,99	75,86	75,74
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	25,00	2,50	0,63	18,96	4,74
ВОДА		35,00	0,00	265,49	0,00
СОЛЬ	96,50	0,50	0,48	3,79	3,66
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ ФРИТЮРА "SOLPRO" 47602	100,00	12,50	12,50	94,82	94,82
СЛАДКИЙ ЧАЙ (ДЛЯ СМАЗКИ)	10,00	2,50	0,25	18,96	1,90
ИЗЮМ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ	80,00	1,53	1,22	11,61	9,28
ИТОГО		164,53	110,57	1248,05	838,71
ВЫХОД	78,00	131,83	102,83	1000,00	780,00

Хачапури по-аджарски



Грузия



Хачапури — популярнейшее блюдо грузинской кухни. В каждом регионе Грузии их пекут по собственным рецептам, разных форм и со всевозможными начинками. Хачапури по-аджарски обычно готовятся из дрожжевого теста, сулугуни или смеси сыров моцарелла и фета, сливочного масла и с яйцом в каждой порции. Кушанье печется в форме лодочки.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для приготовления опары в смеси теплого молока и воды растворить дрожжи, сахар и соль, оставить на 2 минуты. Затем добавить 1/3 часть рецептурного количества муки, размешать до однородности, оставить при комнатной температуре на 15 минут.
- В готовую опару просеять оставшуюся муку, начать вымешивать тесто.
- В середине замеса добавить высокоолеиновое масло «СолПро» и замесить мягкое, эластичное тесто.
- Из теста сформировать тестовые заготовки в виде лепешки и поставить на расстойку на 25 минут.
- Для приготовления начинки сыры натереть на крупной терке, добавить сливки и все хорошо перемешать.
- Раскатать лепешку, по всей поверхности теста нанести начинку и завернуть края в виде лодочки.
- Поверхность хачапури смазать желтком.
- Выпекать при температуре 190-200° в течение 15 минут.
- За 4 минуты до окончания выпечки в середину каждого хачапури вылить желток яйца и допечь до конца.

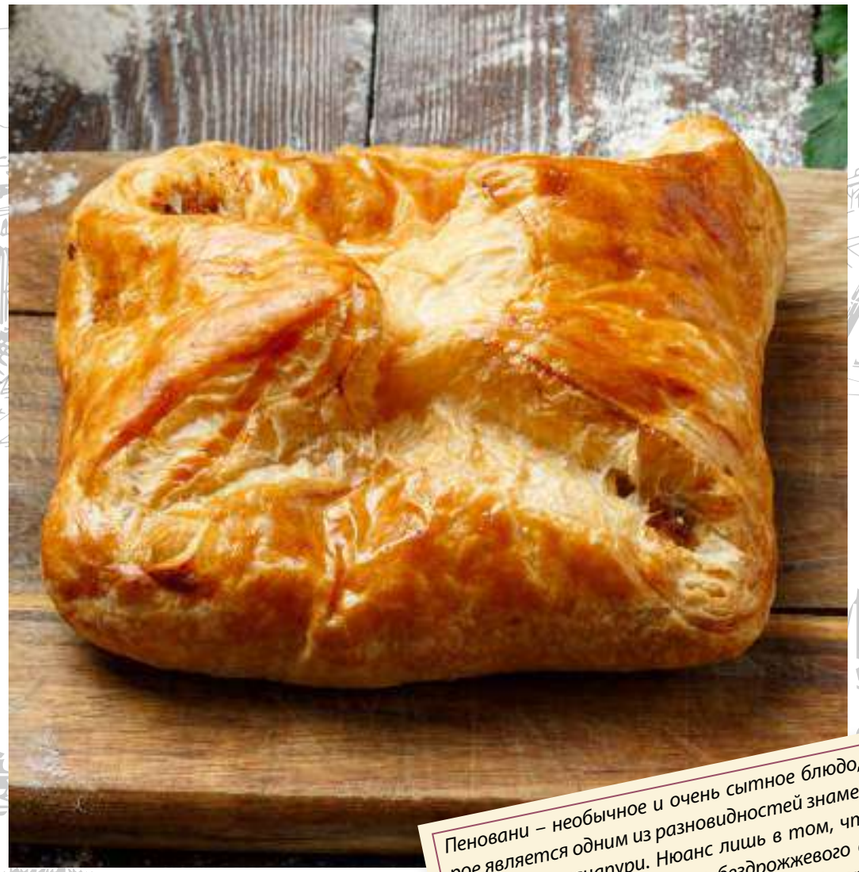
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- По размеру хачапури «лодочки» могут иметь разный размер.
- Чтобы начинка в хачапури была еще сочнее, в каждую лодочку после выпечки положить по кусочку сливочного масла.
- Хачапури лучше есть горячими, где сырная начинка будет находиться в расплавленном состоянии.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	420,46	359,50
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ 2,5% ЖИРНОСТИ	12,00	32,61	3,91	137,11	16,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "SOLPRO" 47603	100,00	5,43	5,43	22,85	22,85
ДРОЖЖИ СУХИЕ	92,50	2,17	2,01	9,14	8,45
ВОДА		32,61	0,00	137,11	0,00
СОЛЬ	96,50	1,09	1,05	4,57	4,41
САХАР	99,85	4,89	4,88	20,57	20,54
НАЧИНКА					
МЯГКИЙ РАССОЛЬНЫЙ СЫР	48,00	35,87	17,22	150,82	72,39
СЫР СУЛУГУНИ	48,00	35,87	17,22	150,82	72,39
СЛИВКИ 33% ЖИРН.	39,00	17,93	6,99	75,41	29,41
ЖЕЛТОК	46,00	29,35	13,50	123,40	56,76
ИТОГО		297,83	157,72	1252,25	663,16
ВЫХОД	63,00	237,83	149,83	1000,00	630,00

Вокруг такого яства имеется много мнений, как его употреблять. Кроме обычных вариантов — руками и вилкой, существует более интерактивный способ. Начинку перемешать вилкой, отламывать твердые края «лодочки», смачивать их в яичной начинке и отправлять в рот. От хачапури остается только серединка, которая съедается ножом с вилкой.



Пеновани – необычное и очень сытное блюдо, которое является одним из разновидностей знаменитого Грузинского хачапури. Нюанс лишь в том, что пеновани готовятся только из бездрожжевого слоеного теста. Пеновани подается к столу обязательно в горячем виде. Начинкой для этого блюда является смесь уникальных Кавказских традиционных сыров, которая при приготовлении дает блюду весьма оригинальный и неповторимый вкус.

Пеновани



Грузия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Замесить тесто из воды, меланжа, соли, уксуса, высокоолеинового масла и муки.
- Тесто завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 30 минут.
- Тесто раскатать, завернуть в него маргарин для слоения в виде «конверта», раскатать по длине и сложить в виде «книжки» (4 слоя). Повернуть свернутое тесто на 90 градусов. Прокатать еще раз по длине и сложить в виде «книжки», убрать в холодильник на 30 минут. После отлежки процедуру повторить.
- Тесто раскатать до толщины 3 мм, разрезать на квадраты.
- В центр квадрата положить натертую начинку из смеси сыров, защепить противоположные концы и сформовать пеновани.
- Поверхность смазать яйцом.
- Выпекать при температуре 220°С 15 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Начинку для пеновани можно использовать любую (творог с яйцом и зеленью, брынзу)
- Размер также может быть разным, от маленьких пирожков, до большого пирога;
- Пеновани лучше есть горячими, где сырная начинка будет находиться в расплавленном состоянии.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	406,27	347,36
УКСУС СТОЛОВЫЙ 9%	9,00	1,96	0,18	7,97	0,72
ВОДА		49,02	0,00	199,15	0,00
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "SOLPRO" 47603	100,00	1,96	1,96	7,97	7,97
МЕЛАНЖ	27,00	9,80	2,65	39,83	10,75
СОЛЬ	96,50	0,39	0,38	1,59	1,54
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 82% 33830	82,00	49,02	40,20	199,15	163,31
НАЧИНКА					
СЫР СУЛУГУНИ	48,00	43,14	20,71	175,25	84,12
СЫР РАССОЛЬНЫЙ НЕСОЛЕНЫЙ	48,00	43,14	20,71	175,25	84,12
ЯЙЦО (НА СМАЗКУ)	27,00	4,90	1,32	19,92	5,38
ИТОГО		303,33	173,59	1232,36	705,26
ВЫХОД	67,00	246,14	164,91	1000,00	670,00

А ВЫ ЗНАЛИ, ЧТО...

ЧЕМ ЖИРНЕЕ, ТЕМ ВКУСНЕЕ!

Потому что у нас есть вкусовые рецепторы, распознающие вкус жира

- жиры **усиливают** аромат изделия
- жир помогает **продлить** ощущение вкуса

solpro



Масленичные булочки



Эстония



У эстонцев нет Масляничной недели, но есть Масляничный день. Это обязательно вторник на 7-ой неделе, если считать от западной Пасхи. Неизменным и самым любимым атрибутом и сладким угощением в этот день являются Vastlakuklid - масляничные булочки с разными начинками, прежде всего со взбитыми сливками и брусничным вареньем.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Смешать теплое молоко, дрожжи, сахар, яйца и соль.
- Всыпать муку (немного оставить на подпыл), тщательно перемешать и добавить размягченный маргарин 33107. Замесить мягкое тесто
- Дать тесту постоять в теплом месте 10-15 мин.
- Сформовать из теста шарики массой 60-70 г и выложить их на смазанный маслом противень. Поставить противень с заготовками на несколько минут в теплую духовку.
- Когда шарики хорошо поднимутся, температуру увеличить до 180-200°С и оставить выпекаться на 20-25 мин.
- Для приготовления крема взбить сливки с сахарной пудрой до плотной пышной массы.
- У остывших булочек срезать верхушки. В центре сделать небольшие углубления для варенья (или другой начинки).
- Отсадить из кондитерского мешка взбитый крем из сливок и сверху положить срезанную с булочки верхушку.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Сверху можно украсить сахарной пудрой, миндальными лепестками.

Традиционно - масленичная булочка печется из пшеничной муки и начиняется сладким кремом. Но в 17 веке они обычно наполнялись миндалем и изюмом (традиционные и самые любимые в Эстонии сухофрукты и орехи) и подавались с горячим молоком. Позднее стали заполняться миндальным марципаном и все чаще просто взбитыми сливками, а молоко заменили кофе.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ПОЛУФАБРИКАТ ВЫПЕЧЕННЫЙ	75,00	765,00	573,75	765,00	573,75
КРЕМ	54,00	145,00	78,30	145,00	78,30
ВАРЕНЬЕ	70,00	90,00	63,00	90,00	63,00
ИТОГО		1000,00	715,05	1000,00	715,05
ВЫХОД	71,51	1000,00	715,05	1000,00	715,05
ПОЛУФАБРИКАТ ВЫПЕЧЕННЫЙ				765,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	600,87	513,75	459,67	393,02
САХАР	99,85	128,57	128,37	98,35	98,21
ЯЙЦА	27,00	43,26	11,68	33,09	8,93
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ ОСОБЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33107	82,00	128,57	105,42	98,35	80,65
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	25,00	43,26	10,81	33,09	8,27
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ 3,2% ЖИРН.	12,00	214,48	25,74	164,08	19,69
СОЛЬ	96,50	3,05	2,95	2,34	2,25
ИТОГО		1162,05	798,72	888,97	611,02
ВЫХОД	75,00	1000,00	750,00	765,00	573,75
КРЕМ				145,00	
СЛИВКИ 35% ЖИРН.	41,00	970,72	398,00	140,76	57,71
САХАР	99,85	153,79	153,56	22,30	22,27
ИТОГО		1124,52	551,56	163,06	79,98
ВЫХОД	54,00	1000,00	540,00	145,00	78,30

Самса



Узбекистан



Самса (самбуса, самоса) —традиционная выпечка таджикской кухни, сегодня популярна и известна во многих странах. Суть такой выпечки заключается в том, что в слоеное тесто добавляют начинку из рубленого фарша и все это запекают в духовке. Поверхность треугольников из теста покрывают яичной смесью и благодаря этому корочка у будущей самбусы получается золотистой и слегка хрустящей. В идеальном варианте запекаются такие пирожки с мясом в тандыре.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Замесить пресное тесто: муку, соль, лимонную кислоту и воду поместить в чашу тестомесильной машины. Замес в течение 8 минут (3 минуты медленная скорость, 5 минут быстрая скорость).
- Завернуть тесто в пищевую пленку и оставить на 30 минут в холодном месте.
- Подготовить начинку: мясо порезать на мелкие кубики, лук репчатый также мелко нарезать, добавить соль, перец. Оставить фарш мариноваться.
- Прежде чем начать раскатывать тесто, стол смазать растопленным маргарином.
- Раскатать тонко тесто, и далее начать аккуратно растягивать тесто руками. Чем тоньше, тем лучше, нужно постараться не разрывать тесто. На растянутое тесто полить растопленный маргарин, равномерно распределить тонким слоем по тесту. Далее тесто скрутить в плотный жгут, который в свою очередь скрутить в улитку, и скалкой раскатать тонко в пласт, смазать маргарином. И скрутить в жгут.
- Жгут порезать на равные части длиной 4-5 см. Каждый кусок раскатать в лепешку, нужно постараться раскатать так, чтобы получился поперечный узор окружностей.
- На центр лепешки выложить начинку и завернуть, формируя треугольную форму самсы. На противень самсу укладываем швом вниз. Поверхность смазать яйцом и посыпать кунжутом.
- Выпекать при температуре 190°С в течение 15 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- В мясной фарш можно добавить свежие травы на свой вкус: кинза, петрушка, укроп и др. Тогда фарш получится очень ароматным.
- Существуют варианты самсы не только с мясной начинкой, но также и с овощными начинками (картофельными, сырными и др.).
- Можно добавить небольшое количество дрожжей в тесто (около 2% от массы муки), в таком случае тестовые заготовки нужно поставить на расстойку перед выпечкой (20 минут).

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	408,21	349,02
СОЛЬ	96,50	1,00	0,97	4,08	3,94
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ	98,00	0,20	0,20	0,82	0,80
ВОДА	0,00	60,00	0,00	244,93	0,00
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33100	82,00	45,00	36,90	183,69	150,63
НАЧИНКА					
ФАРШ ИЗ СВИНИНЫ	37,00	80,00	29,60	326,57	120,83
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,00	15,00	1,95	61,23	7,96
СОЛЬ	96,50	1,00	0,97	4,08	3,94
ПЕРЕЦ МОЛОТЫЙ	100,00	0,50	0,50	2,04	2,04
КУНЖУТ (ПОСЫПКА)	97,50	2,00	1,95	8,16	7,96
ЯЙЦО (НА СМАЗКУ)	27,00	5,00	1,35	20,41	5,51
ИТОГО		309,70	159,88	1264,23	652,63
ВЫХОД	62,00	244,97	151,88	1000,00	620,00









ГОСТовский стандарт



Сладкоежки, чьи детство и юность пришлось на советское время иногда с удовольствием вспоминают о пирожных. Именно они были синонимами счастья для многих детей, не зависимо от возраста! Хрустящие слоеные трубочки с нежно тающим белковым кремом внутри – одно из самых известных пирожных того периода. Буквально каждый в детстве наслаждался этим великолепным вкусом, причем вначале съедался крем, который нужно было достать языком, а лишь потом – слоеная обалочка-трубочка.

Пирожное «Трубочка» с белковым кремом



Россия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- *Замес теста.* В дежу тестомесильной машины заливают холодную воду со льдом, соль, кислоту лимонную, просеянную муку и перемешивают на первой скорости 2 мин, затем переключают на вторую скорость и замешивают тесто еще 10-12 минут до образования однородного теста плотной консистенции. Температура теста должна быть 18-20°С.
- Тесто заворачивают в пищевую пленку и выдерживают в холодильной камере 20-30 мин для лучшего формирования клейковины (отлежка теста).
- *Подготовка маргарина.* Маргарин для слоеных изделий СолПро 33830, который используется для слоения, должен иметь температуру 16-18°С.
- *Слоение теста.* Кусок теста слегка раскатывают в виде прямоугольника толщиной 15-20 мм. На середину пласта кладут подготовленный кусок маргарина. Концы теста заворачивают в виде конверта и защипывают. Подготовленный конверт теста раскатывают на тестораскаточной машине. При первой раскатке расстояние между вальцами 20 мм. Плавно уменьшая зазор, с шагом 2-3 мм, тесто раскатывают до толщины 10мм и складывают в четыре слоя.
- Переворачивают сложенный пласт теста на 90°, чтобы сгибы были параллельны направлению ленты тестораскаточной машины и раскатывают в пласт до толщины 1 см. Еще раз складывают в четыре слоя, заворачивают в пищевую пленку и кладут на 30 минут в холодильную камеру для охлаждения.
- После охлаждения теста, повторяют вышеизложенную раскатку еще раз (2х4). Затем тесто заворачивают в пищевую пленку и кладут в холодильную камеру для охлаждения на 30 минут.
- После последнего охлаждения тесто раскатывают в пласт толщиной до 5-6 мм и подают на нарезку и формование тестовых заготовок.
- *Формование слоеного полуфабриката.* Тесто разрезать на полоски шириной 3 см, а длина зависит от длины формочек. Полоску теста накрутить на конус внахлест, начиная с узкого конца. Кончик полоски хорошенько придавить, чтобы при выпечке он не отошел. Смазать трубочки яйцом.
- Выпекать при температуре 210-220°С в течение 15-20 минут.
- Дать остыть и аккуратно снять трубочки с формы.
- Для крема необходимо приготовить сахарный сироп: взять 80% от рецептурного количества сахара, добавить воды в соотношении 4:1 и уварить до температуры 118-120°С (проба на слабый шарик).
- *Приготовление крема.* Предварительно охлажденные яичные белки взбивают на миксере до пышной массы. К взбитой массе добавить 20% от рецептурного количества сахара и взбивать еще 5 мин. Не прекращая взбивания, тонкой струей ввести горячий сахарный сироп, пудру ванильную и взбивать еще 1-2 мин.
- *Приготовление пирожного.* Выпеченные охлажденные трубочки заполняют белковым кремом.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ПОЛУФАБРИКАТ СЛОЕНЫЙ ВЫПЕЧЕННЫЙ	92,50	680,00	629,00	680,00	629,00
КРЕМ БЕЛКОВЫЙ ЗАВАРНОЙ	70,00	320,00	224,00	320,00	224,00
ИТОГО		1000,00	853,00	1000,00	853,00
ВЫХОД	85,30	1000,00	853,00	1000,00	853,00
ПОЛУФАБРИКАТ СЛОЕНЫЙ ВЫПЕЧЕННЫЙ				680,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	760,08	649,87	516,85	441,91
СОЛЬ	96,50	7,60	7,33	5,17	4,99
ВОДА		380,04	0,00	258,43	0,00
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 82% 33830	82,00	380,04	311,63	258,43	211,91
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ	98,00	0,76	0,74	0,52	0,51
ЯЙЦА (НА СМАЗКУ)	27,00	15,20	4,10	10,34	2,79
ИТОГО		1543,72	973,68	1049,73	662,11
ВЫХОД	92,50	1000,00	925,00	680,00	629,00
КРЕМ БЕЛКОВЫЙ ЗАВАРНОЙ				320,00	
БЕЛКИ ЯИЧНЫЕ	12,00	326,20	39,14	104,38	12,53
САХАР	99,85	652,39	651,41	208,77	208,45
ПУДРА ВАНИЛЬНАЯ	99,85	24,47	24,43	7,83	7,82
ИТОГО		1003,05	714,99	320,98	228,80
ВЫХОД	70,00	1000,00	700,00	320,00	224,00





Если верить "Кулинарному словарю" Похлёбкина В.В., то своим происхождением сочни обязаны нашим северянам, которые первыми начали изготавливать полуоткрытые пирожки с различными начинками, в том числе и творогом.
На Руси раскатанный пласт теста величали сочень. Получается, что правильное название – сочни от "сочень", а не от слова "сочные". Раскатали слой теста, выложили начинку, накрыли, не скрепляя верхним слоем и в печь – так готовили сочники (сочни).



Сочень



Россия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Приготовить начинку: к творогу (если творог крупнозернистый, то перетереть в миксере) добавить сахар, белок, сметану, хорошо перемешать и в полученную массу всыпать муку. Перемешать до однородной массы.
- Приготовить тесто: маргарин взбить до пышной массы, влить молоко сгущенное, соль, яйцо, перемешать. Внести смесь муки с разрыхлителем и быстро замесить тесто.
- Раскатать тесто на столе, подпыленном мукой, в пласт толщиной 7мм. Вырезать тестовые заготовки круглой выемкой с волнистой кромкой. На каждую заготовку выложить ближе к центру творожную начинку, накрыть второй половиной теста (не склеивать), поверхность смазать яйцом.
- Выпекать при температуре 180°С в течение 15 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Перед подачей сочни можно посыпать сахарной пудрой.

Не утихают споры о том, как правильно называть изделие. Кто-то называет СОЧНИК, кто-то СОЧЕНЬ. От этих споров, надо справедливо заметить, это чудесное пирожное не становится менее вкусным! И к чаю и к кофе – это изделие будет отличным дополнением.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	419,38	358,57
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С (НА ПОДПЫЛ)	85,50	7,32	6,26	30,69	26,24
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 82% 33820	82,00	56,10	46,00	235,26	192,92
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ	74,00	48,78	36,10	204,58	151,39
СОЛЬ	96,50	1,22	1,18	5,11	4,94
ЯЙЦО	27,00	18,29	4,94	76,72	20,71
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	85,50	1,95	1,67	8,18	7,00
НАЧИНКА					
ТВОРОГ 9% ЖИРН.	27,00	33,10	8,94	138,81	37,48
САХАР	99,85	6,17	6,16	25,88	25,84
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	5,61	4,80	23,53	20,12
СМЕТАНА 20% ЖИРН.	27,00	5,61	1,51	23,53	6,35
БЕЛОК ЯИЧНЫЙ	12,00	6,62	0,79	27,76	3,33
ЯЙЦО (НА СМАЗКУ)	27,00	7,32	1,98	30,69	8,29
ИТОГО		298,08	205,82	1250,11	863,16
ВЫХОД	82,00	238,45	195,53	1000,00	820,00





Кондитерская "Север" – одно из самых старых предприятий Петербурга, которое с самого начала специализировалось на выпуске тортов, пирожных, рулетов, печенья. Оно расположено на Невском проспекте и первое упоминание о нем датировано 1903 годом. В советские годы появились авторские кондитерские изделия, широко известные ленинградцам и гостям города. Это торты «Белая ночь», «Лунный», «Норд», «Славянский», «Аврора», а также пирожные «Север», «Ленинградское», «Невское», «Лотос». Гости города непременно покупали ленинградские сладкие сувениры и помнили вкус десертов долгие годы.



«Ленинградское» слоеное пирожное



Россия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Слоеный бездрожжевой полуфабрикат нарезать на квадраты со стороной 9 см. (Приготовление слоеного бездрожжевого теста смотри на стр. XX в технологии приготовления «Гуубат»)
- Приготовить заварное тесто. В рецептурное количество воды положить маргарин, соль, довести до кипения и засыпать муку. Интенсивно вымешивать тесто лопаткой, не убирая с плиты, до загустения. Заварку остудить до 38-40°С, переложить в миксер и на малой скорости начать сбивание, постепенно добавляя рецептурное количество яйца.
- Переложить готовое заварное тесто в кондитерский мешок и отсадить на заготовки из слоеного теста и завернуть слоеное тесто конвертом, не защипывая края.
- Выпекать полуфабрикат при 220-240°С в течении 20-25 минут. Остудить.
- Приготовить сироп «Шарлотт». Яйцо и сахар сбить до растворения кристаллов сахара, добавить ванилин. На водяной бане нагреть молоко и тонкой струйкой ввести яичную смесь. Интенсивно вымешивать массу до загустения. Остудить.
- Приготовить крем «Шарлотт». Сбить маргарин для крема до пышной массы и ввести охлажденный сироп. Сбивать до получения пышной однородной консистенции.
- Заполнить выпеченный полуфабрикат кремом и декорировать сахарной пудрой.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ПОЛУФАБРИКАТ ВЫПЕЧЕННЫЙ	65,00	510,00	331,50	510,00	331,50
КРЕМ	60,00	445,00	267,00	445,00	267,00
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	45,00	44,93	45,00	44,93
ИТОГО		1000,00	643,43	1000,00	643,43
ВЫХОД	64,34	1000,00	643,43	1000,00	643,43
ПОЛУФАБРИКАТ ВЫПЕЧЕННЫЙ				510,00	
ТЕСТО СЛОЕНОЕ БЕЗДРОЖЖЕВОЕ	63,50	716,45	454,95	365,39	232,02
ТЕСТО ЗАВАРНОЕ	40,00	573,16	229,26	292,31	116,92
ИТОГО		1289,61	684,21	657,70	348,95
ВЫХОД	65,00	1000,00	650,00	510,00	331,50
ТЕСТО СЛОЕНОЕ				365,39	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	507,95	434,30	185,60	158,69
СОЛЬ	96,50	5,08	4,90	1,86	1,79
ВОДА		253,98	0,00	92,80	0,00
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 82% 33830	82,00	253,98	208,26	92,80	76,10
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ	98,00	0,51	0,50	0,19	0,18
ИТОГО		1021,49	647,96	373,24	236,76
ВЫХОД	63,50	1000,00	635,00	365,39	232,02
ТЕСТО ЗАВАРНОЕ				292,31	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	207,11	177,08	60,54	51,76
МАРГАРИН СОЛПРО ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33100	82,00	207,11	169,83	60,54	49,64
СОЛЬ	96,50	5,52	5,33	1,61	1,56
ЯЙЦА	27,00	207,11	55,92	60,54	16,35
ВОДА		519,16	0,00	151,76	0,00
ИТОГО		1146,02	408,16	335,00	119,31
ВЫХОД	40,00	1000,00	400,00	292,31	116,92
КРЕМ				445,00	
ЯЙЦА	27,00	308,61	83,33	137,33	37,08
САХАР	99,85	246,89	246,52	109,87	109,70
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ 3,2%	12,00	185,17	22,22	82,40	9,89
ВАНИЛИН	100,00	1,54	1,54	0,69	0,69
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ КРЕМОВ, 84% 33840	84,00	308,61	259,24	137,33	115,36
ИТОГО		1050,83	612,85	467,62	272,72
ВЫХОД	60,00	1000,00	600,00	445,00	267,00





Вашему вниманию представляем еще одно «советское» пирожное - ароматное, сочное и невероятно вкусное! Оно и не «советское» совсем, как раньше думали, а имеет польско-французские корни, но тем не менее для всех оно является лакомством из детства. Естественно, рецепт десерта в СССР был переработан и мало напоминал исторический рецепт, но тем не менее Ромовая баба от этого не стала менее вкусной и всегда остается мечтой сладкоежки.



Ромовая баба



Россия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Приготовление теста. Развести дрожжи в теплой воде, добавить немного сахара, часть муки и оставить опару на полчаса для брожения. Ввести соль, растопленный маргарин, яйцо и оставшиеся сахар и муку. Замесить тесто и оставить на 2-3 часа для брожения. Обмять тесто и дать ему еще раз подняться. Влажность теста должна быть 31-33%, кислотность 3-3,5°.
- Тесто разделить на тестовые заготовки, разложить в смазанные жиром формы и поставить в расстоечный шкаф при температуре 33-35°С на 40-60 мин.
- Выпекать ромовые бабы при температуре 210-220°С. Время выпечки зависит от массы весовой заготовки.
- Выпеченный полуфабрикат охлаждать 6-8 часов.
- Приготовление сиропа. Сахар и воду в соотношении 1:1,1 кипятить при постоянном помешивании, снимая появляющуюся во время кипения пену. Сироп уварить до 102°С. После этого сироп охладить до 20°С и процедить, добавить ромовый ароматизатор и коньяк.
- Приготовление сахарной помады. Сахар и воду в соотношении 3:1 довести до кипения. Затем закрыть котел крышкой и уварить до температуры 108°С, добавить подогретую до 50°С патоку, после чего уварить до температуры 115-117°С. Полученную массу охладить до температуры 35-45°С на охлаждающем столе, после чего взбивать на взбивальной машине до гомогенной светлой массы.
- Охлажденные выпеченные полуфабрикаты пропитать сиропом и заглазировать помадой с узкой стороны.

Существует две формы ромовой бабы. Одна печется в кексовой форме (см. фото), а второй вид в форме-стаканчике. Что интересно в Москве больше знают кексовую форму, а вот в С-Петербурге – то, что испечено в «стаканчике».



РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ПОЛУФАБРИКАТ ВЫПЕЧЕННЫЙ	78,00	740,00	577,20	740,00	577,20
ПОМАДА САХАРНАЯ	88,00	210,00	184,80	210,00	184,80
СИРОП САХАРНЫЙ	50,00	50,00	25,00	50,00	25,00
ИТОГО		1000,00	787,00	1000,00	787,00
ВЫХОД	78,70	1000,00	787,00	1000,00	787,00
ПОЛУФАБРИКАТ ВЫПЕЧЕННЫЙ				740,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	559,82	478,65	414,27	354,20
САХАР	99,85	139,89	139,68	103,52	103,36
ЯЙЦА	27,00	111,88	30,21	82,79	22,35
МАРГАРИН СОЛПРО ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33100	82,00	139,89	114,71	103,52	84,88
ПУДРА ВАНИЛЬНАЯ	99,85	2,80	2,80	2,07	2,07
ИЗЮМ	80,00	70,01	56,01	51,81	41,45
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	25,00	28,00	7,00	20,72	5,18
СОЛЬ	96,50	1,69	1,63	1,25	1,20
ИТОГО		1053,98	830,67	779,94	614,70
ВЫХОД	78,00	1000,00	780,00	740,00	577,20
ПОМАДА САХАРНАЯ				210,00	
САХАР	99,85	860,56	859,27	180,72	180,45
ПАТОКА	78,00	85,96	67,05	18,05	14,08
ИТОГО		946,52	926,32	198,77	194,53
ВЫХОД	88,00	1000,00	880,00	210,00	184,80
СИРОП САХАРНЫЙ				50,00	
САХАР	99,85	511,47	510,70	25,57	25,54
КОНЬЯК ИЛИ ВИНО ДЕСЕРТНОЕ		47,63	0,00	2,38	0,00
АРОМАТИЗАТОР РОМОВЫЙ		1,95	0,00	0,10	0,00
ИТОГО		561,06	510,70	28,05	25,54
ВЫХОД	50,00	1000,00	500,00	50,00	25,00



Все те, чьё детство и юность прошли в Союзе, до сих пор с теплотой вспоминают различные советские пирожные. И хотя такого термина нет, но, тем не менее, все сразу понимают о чем идет речь. В нашем детстве было много сладостей, вкус которых сейчас остается лишь вспоминать, потому что он просто затерялся в обилии представленной сейчас выпечки. Одним из рецептом, который хотелось бы вспомнить – заварные кольца с нежным творожным кремом. Когда-то они продавались на каждом углу, но сейчас их стало и меньше и вкус тоже изменился.

Пирожное «Кольцо» с творожным кремом



Россия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Приготовить заварное тесто: в рецептурное количество горячей воды положить маргарин, соль. Довести до кипения и постепенно засыпать, тщательно перемешивая, рецептурное количество муки. Интенсивно вымешивать тесто до загустения. Заварку остудить до 60-65°С, переложить в миксер и на малой скорости при непрерывном помешивании постепенно добавить рецептурное количество яйца и перемешать до получения однородной массы. Влажность теста – 52-56%.
- Переложить готовое заварное тесто в кондитерский мешок с широкой (10-15 мм) зубчатой насадкой и отсадить тесто в форме колец желаемого диаметра. Между заварными кольцами оставляйте большие зазоры, так как во время выпечки они в 2-3 раза вырастут в объеме.
- Выпекать заварные кольца в заранее разогретой до 200°С духовке, после 15 минут выпечки снизить температуру до 180°С и выпекать еще 25-30 минут. Готовые кольца остудить до комнатной температуры.
- Приготовить творожный крем. В чашу миксера загрузить маргарин и взбивать 5-7 мин до получения однородной массы. Во взбитый маргарин добавить охлажденные растительные сливки, сахарную и ванильную пудру и взбивать еще 10 мин. В конце взбивания добавить протертый творог и хорошо перемешать.
- Приготовление пирожного. Выпеченные охлажденные кольца разрезать по горизонтали на 2 половинки. С помощью кондитерского мешка с насадкой нанести творожный крем на нижнюю часть заварного кольца и накрыть второй половинкой. Кольца посыпать сахарной пудрой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Первые 30 минут выпечки духовку не открывайте, так как пирожные могут опасть.
- Готовые заварные кольца должны хорошо просушиться внутри и иметь красивый золотисто-коричневый цвет.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ПОЛУФАБРИКАТ ВЫПЕЧЕННЫЙ ЗАВАРНОЙ	76,00	400,00	304,00	400,00	304,00
КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ	57,00	575,00	327,75	575,00	327,75
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	25,00	24,96	25,00	24,96
ИТОГО		1000,00	656,71	1000,00	656,71
ВЫХОД	65,67	1000,00	656,71	1000,00	656,71
ПОЛУФАБРИКАТ ВЫПЕЧЕННЫЙ ЗАВАРНОЙ				400,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	459,05	392,49	183,62	157,00
СОЛЬ	96,50	5,74	5,54	2,30	2,22
МЕЛАНЖ	27,00	791,83	213,79	316,73	85,52
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33100	82,00	229,48	188,17	91,79	75,27
ИТОГО		1486,11	800,00	594,44	320,00
ВЫХОД	76,00	1000,00	760,00	400,00	304,00
КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ				575,00	
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ КРЕМОВ, 84% 33840	84,00	140,84	118,30	80,98	68,02
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	267,69	267,29	153,92	153,69
ТВОРОГ 9% ЖИРН.	27,00	463,77	125,22	266,67	72,00
РАСТИТЕЛЬНЫЕ СЛИВКИ	46,00	140,84	64,79	80,98	37,25
ПУДРА ВАНИЛЬНАЯ	99,85	6,62	6,61	3,80	3,80
ИТОГО		1019,76	582,20	586,36	334,77
ВЫХОД	57,00	1000,00	570,00	575,00	327,75





В советский период было несколько основных пирожных, которые можно было купить в широкой продаже. Одно из них – корзиночка. Думаю каждый помнит его, а также как старались сначала съесть самое вкусное наполнение, а на закуску оставить саму песочную корзиночку. Надо заметить, что этот был заимствован из французской кухн.



Корзиночка с фруктами



Россия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для приготовления теста в чашу миксера загрузить маргарин для песочных изделий, добавить сахар, яйца, соду, углекислый аммоний, соль, пудру ванильную и перемешать до получения однородной массы. Затем всыпать муку и перемешать еще 1-2 мин. Тесто должно иметь гладкую поверхность, без комочков. Влажность теста 18,5-19,5%.
- Песочные корзиночки, являющиеся корпусом пирожного, выпекают в специальных металлических круглых формочках с гофрированными стенками. Для формования корзиночек вручную песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5-7 мм. На подготовленный пласт ровно рядами укладывают формочки донышком кверху. Затем скалкой прокатывают по формочкам, края которых вырубают порции теста. Формочки переворачивают и вручную обрабатывают каждую из них, прижимая тесто к ее внутренней стенке. Толщина теста везде должна быть одинаковой, иначе корзиночка получится некрасивой, с прогорелыми сторонами.
- Песочные корзиночки выпекать при температуре 215-240°С в течение 15 минут.
- Приготовленный песочный полуфабрикат должен иметь светло-коричневый цвет с золотистым оттенком, быть рассыпчатым, сухим, влажностью 5,5%.Освобождают от форм и охлажденные корзиночки поступают на отделку.
- Для крема необходимо приготовить сахарный сироп: взять сахар и воду в соотношении 4:1 и уварить до температуры 118-120°С (проба на слабый шарик).
- Приготовление крема. Яйца взбивают на миксере до пышной массы, добавляют струйкой горячий сахарный сироп и взбивают до тех пор, пока масса не охладится до температуры 26-28°С. Затем добавляют предварительно взбитый маргарин для крема и взбивают еще в течение 5-10 мин до получения однородной густой массы. В конце взбивания добавляют коньяк и ванильную пудру.
- Приготовление пирожного. В выпеченные песочные корзиночки отсадить на дно джем, наполнить корзиночку кремом и оформить фруктами и цукатами.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Тесто нужно замешивать быстро до однородной консистенции. При увеличении продолжительности замешивания тесто может быть затянутым. Готовое тесто должно иметь температуру не выше 20°С.
- При формовании изделий нужно следить за тем, чтобы получилось меньше обрезков, так как при добавлении их в тесто качество теста ухудшается, изделия получаются грубыми.
- Листы для выпечки песочного полуфабриката не смазывают, так как в тесте содержится большое количество масла, и жирное тесто не прилипает к поверхности.
- Для предотвращения вздутия полуфабриката тесто накалывают в нескольких местах.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ПОЛУФАБРИКАТ ПЕСОЧНЫЙ	94,00	500,00	470,00	500,00	470,00
КРЕМ	78,00	250,00	195,00	250,00	195,00
ДЖЕМ	66,00	100,00	66,00	100,00	66,00
СВЕЖИЕ ФРУКТЫ	12,00	120,00	14,40	120,00	14,40
ЦУКАТЫ	83,00	30,00	24,90	30,00	24,90
ИТОГО		1000,00	770,30	1000,00	770,30
ВЫХОД	77,03	1000,00	770,30	1000,00	770,30
ПОЛУФАБРИКАТ ПЕСОЧНЫЙ				500,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	531,73	454,63	265,86	227,31
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С (НА ПОДПЫЛ)	85,50	42,51	36,34	21,25	18,17
САХАР	99,85	212,73	212,41	106,37	106,21
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 82% 33820	82,00	319,10	261,66	159,55	130,83
ЯЙЦА	27,00	74,49	20,11	37,24	10,06
СОЛЬ	96,50	2,06	1,99	1,03	1,00
СОДА	50,00	0,54	0,27	0,27	0,13
АММОНИЙ УГЛЕКИСЛЫЙ		0,54	0,00	0,27	0,00
ПУДРА ВАНИЛЬНАЯ	99,85	2,06	2,06	1,03	1,03
ИТОГО		1185,75	989,47	592,87	494,74
ВЫХОД	94,00	1000,00	940,00	500,00	470,00
КРЕМ				250,00	
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ КРЕМОВ, 84% 33840	84,00	395,89	332,54	98,97	83,14
САХАР	99,85	395,89	395,29	98,97	98,82
ЯЙЦА	27,00	237,53	64,13	59,38	16,03
ПУДРА ВАНИЛЬНАЯ	99,85	3,95	3,95	0,99	0,99
КОНЬЯК		1,98	0,00	0,50	0,00
ИТОГО		1035,24	795,92	258,81	198,98
ВЫХОД	78,00	1000,00	780,00	250,00	195,00



Бывший начальник управления пищевой промышленности региона, Николай Нуриманов— настоящая легенда свердловского пищепрома, является инициатором появления этого кекса. Рецептуру кекса разработала Валентина Фролова. Созданный ею рецепт был для тех лет «богатым» — с добавлением сгущённого молока, десертного вина, изюма... Одноимённый кекс начали выпекать в 1968–1970 годах в самом Свердловске и в Нижнем Тагиле, а далее рецептура сама собой распространилась по всей стране. Кекс производился в СССР в совершенно немыслимых количествах: в конце 80-х — начале 90-х годов в одном только Свердловске ежедневно продавалось по тонне этого продукта!

Кекс «Свердловский»



Россия/Екатеринбург

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Взбить маргарин с сахаром в пышную массу.
- Продолжая взбивать, подлить сгущенное молоко. Затем добавить яйца в несколько приемов, тщательно взбивая после каждого.
- Затем в эту смесь добавить просеянную муку с разрыхлителем и хорошо перемешать до гомогенной массы.
- Добавить в тесто вино и изюм. Перемешать.
- Тесто выкладывается в предварительно смазанные маслом и присыпанные мукой формы с заполнением на 2/3 высоты.
- Выпекать кекс при 170°С в течение 45-50 минут. Затем остудить.
- Для приготовления сиропа растворить сахар в воде и уварить до температуры 108-109°С (содержание сухих веществ 76-78%) и слегка остудить.
- Готовое изделие полить сахарным сиропом.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ПОЛУФАБРИКАТ ВЫПЕЧЕННЫЙ	82,00	894,00	733,08	894,00	733,08
СИРОП САХАРНЫЙ	78,00	106,00	82,68	106,00	82,68
ИТОГО		1000,00	815,76	1000,00	815,76
ВЫХОД	81,58	1000,00	815,76	1000,00	815,76
ПОЛУФАБРИКАТ ВЫПЕЧЕННЫЙ				894,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	318,51	272,32	284,74	243,46
САХАР	99,85	111,48	111,31	99,66	99,51
ЯЙЦА	27,00	159,25	43,00	142,37	38,44
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33100	82,00	207,03	169,76	185,08	151,77
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ	74,00	135,37	100,17	121,02	89,55
ВИНО ДЕСЕРТНОЕ		27,07		24,20	0,00
ВАНИЛЬНЫЙ САХАР	99,85	7,96		7,12	7,11
ИЗЮМ	80,00	207,03		185,08	148,07
АММОНИЙ УГЛЕКИСЛЫЙ		1,59	0,00	1,42	0,00
СОДА	50,00	3,19	1,59	2,85	1,42
СОЛЬ	96,50	1,59	1,54	1,42	1,37
ИТОГО		1180,07	699,70	1054,98	780,70
ВЫХОД	82,00	1000,00	820,00	894,00	733,08
СИРОП САХАРНЫЙ				106,00	
ВОДА		332,46	0,00	35,24	0,00
САХАР	99,85	797,90	796,70	84,58	84,45
ИТОГО		1130,35	796,70	119,82	84,45
ВЫХОД	78,00	1000,00	780,00	106,00	82,68



Технологу на заметку

Расчет рецептур на мучные кондитерские изделия.

Рецептура является основной составляющей частью технологии мучных кондитерских изделий. Назначение рецептуры регламентирование соотношения сырья, обеспечивающее определенную структуру изделия с характерными качественными и вкусовыми свойствами.

Для определения необходимого рецептурного набора требуется определить расход сырья на каждой фазе с учетом потерь сухих веществ при изготовлении полуфабриката на этой фазе.

Рецептуры устанавливают нормативный расход сырья на изготовление каждого вида изделий, что дает возможность учитывать расход сырья на всю выпускаемую продукцию при ее производстве.

При расчете себестоимости и определении цены изделий рецептура является основным неотъемлемым документом, по которому определяется стоимость расходуемого сырья на единицу продукции. В зависимости от технологического процесса производства изделий рецептуры могут быть простыми (одно- или двухфазными) и сложными (многофазными). К простым рецептурам относятся рецептуры на печенья, галеты, крекер и др., к сложным — рецептуры на торты, пирожные и вафли.

Рассчитывают только те фазы производства, на которых происходит изменение состава сырья. Это обусловлено тем, что фазы технологического процесса могут не совпадать с фазами, принимаемыми для расчета рецептур. Так, при производстве печенья имеется несколько основных фаз технологического процесса: замес теста, формование тестовых заготовок, выпечка, охлаждение печенья. Однако все сырье, необходимое для приготовления печенья, загружают при замесе теста и на последующих фазах производства (формование и выпечка) не добавляют. Поэтому данную рецептуру рассчитывают как однофазную. В таблице 1 приведена однофазная рецептура сдобного печенья.

Таблица 1 Рецептура сдобного печенья

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
	1	2	3	4	5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА	85,5	100,0	85,5	411,6	351,92
САХАР-ПЕСОК	99,85	134,0	133,8	551,55	550,72
МЕЛАНЖ	27,0	81,0	21,87	333,39	90,01
ЭССЕНЦИЯ	0,0	0,30	0,0	1,24	0,0
ИТОГО		315,3	241,17	1297,78	992,65
ВЫХОД	94,5	242,95	229,59	1000,0	945,0

При производстве тортов, пирожных и др. технологические фазы обусловлены введением новых рецептурных компонентов или изменением ранее введенных. Так, производство тортов имеет следующие фазы: приготовление выпеченного полуфабриката, отделочного полуфабриката, сиропа для промочки. Кроме сырья, идущего на замес теста, на каждой фазе вводят различный, определенный в каждом отдельном случае, набор сырья.

Такие рецептуры рассчитывают как многофазные (табл. 2).

Для расчета рецептур необходимо иметь следующие исходные данные:

- расход сырья и полуфабрикатов (в кг) на загрузку по фазам производства. Эти данные получают лабораторным путем при разработке технологии изделий с последующей производственной проверкой, в процессе которой уточняют соотношение сырья и полуфабрикатов;
- массовая доля сухих веществ в сырье, которая утверждается руководством предприятия на основе данных входного контроля сырья и является обязательной при расчете рецептур;
- массовая доля сухих веществ в полуфабрикатах и готовых изделиях. Эти данные получают опытным путем при разработке технологии или нового вида изделия;
- нормы потерь сухих веществ (в пересчете на сухие вещества) при изготовлении 1 т полуфабрикатов и готовых изделий^ которые устанавливаются опытным путем. Вышестоящая организация утверждает нормы потерь сухих веществ на готовые* изделия;
- нормы возвратных отходов, которые устанавливаются опытным путем и утверждаются вышестоящей организацией (необходимы для расчета рабочих рецептур).

РАСЧЕТ ОДНОФАЗНОЙ РЕЦЕПТУРЫ

Расход сырья в сухих веществах на загрузку С (в кг) получают для каждого вида сырья по формуле

$$C = AB/100 \quad (1)$$

где А — массовая доля сухих веществ (см. табл. 1, графа 1), кг; В — расход: сырья на загрузку (см. табл. 1, графа 2), кг.

Для определения выхода изделий на загрузку Р (в %) необходимо из общего содержания сухих веществ сырья на загрузку, взятое за 100(в %) вычесть потери сырья в сухих веществах Х (в %), так как на величину потерь Х уменьшается в процессе производства количество сырья (в сухих веществах), используемого для приготовления изделия.

$$P = 100 - X \quad (2)$$

Выход изделий в сухих веществах П (в кг) из суммы сухих веществ $\sum C$ составит

$$П = \sum CP/100 \quad (3)$$

Выход изделий в натуре Ф (в кг) на загрузку определяется из выражения

$$Ф = (П*100)/(100 - W) \quad (4)$$

где W — влажность изделия.

Определив выход изделия в натуре и в сухих веществах на загрузку, можно рассчитать расход сырья на 1 т готовой продукции. Для этого находим коэффициент К, который показывает, во сколько раз 1 т больше выхода готовой продукции в натуре на загрузку, т. е. во сколько раз необходимо увеличить расход каждого вида сырья в натуре, предусмотренного в рецептуре на загрузку,

$$K = 1000/Ф \quad (5)$$

Затем каждый вид сырья (см. табл. 1, графа 2) умножаем на коэффициент К и получаем количество каждого вида сырья в натуре, необходимое для изготовления 1 т готовой продукции.

$$M = BK, \text{ кг} \quad (6)$$

Затем определяем расход сырья в сухих веществах на 1 т изделий путем пересчета количества каждого вида сырья в натуре, необходимого для получения 1 т готовой продукции, на процентное содержание сухих веществ в нем.

$$Д = MA/100, \text{ кг} \quad (7)$$

Выход изделий по сухому веществу определяют так же, как и выход изделий на загрузку

$$Л = \sum ДР/100 \quad (8)$$

Выход изделий в графе 4 соответствует 1000 кг.

Пример. Рассчитать однофазную рецептуру сдобного печенья (см. табл. 1).

Массовая доля сухих веществ (см. табл. 1, графа 1) и расход сырья на загрузку в натуре известны (см. табл. 1, графа 2).

Расход сырья на загрузку в сухих веществах получаем для каждого вида сырья по формуле (1).

С=(134,00*99,85)/100 = 133,80 кг,

где 134,00 — расход сахара-песка на загрузку в натуре, кг; 99,85 — массовая доля сухих веществ в сахаре-песке, %.

Аналогично рассчитываем расход других видов сырья в сухих веществах на загрузку (см. табл. 1, графа 3).

После этого подсчитываем общий расход сырья на загрузку в натуре и в сухих веществах.

Для определения выхода изделий на загрузку необходимо из общего содержания сухих веществ сырья на загрузку вычесть потери сырья в сухих веществах, так как именно на эту величину уменьшается в процессе производства количество сырья в сухих веществах.

Норма потерь в сухих веществах для сдобного печенья установлена в размере 4,8%. Следовательно, на 100 кг сухих веществ сырья потери будут составлять 4,8 кг.

Выход изделий из этого количества сырья определяем по формуле

Р= 100 — 4,8=95,2 %.

В данном примере общее количество сухих веществ сырья составляет (см. табл. 1, графа 3) 241,17 кг.

Выход изделий из этого количества сырья в сухих веществах находим по формуле (3)

П=(241,17*95,2)/100 = 229,59 кг.

Для определения выхода изделий в натуре на загрузку увеличивают выход изделий в сухих веществах на загрузку на количество влаги, предусмотренное в изделиях. В рецептуре на печенье влажность изделий составляет 5,5%, следовательно, 229,59 кг сухих веществ изделия составляют 94,5% массы готовых изделий в натуре. Таким образом, выход изделий в натуре на загрузку (ем. табл. 1, графа 2) определяем по формуле (4)

Ф=(229,59*100)/94,5= 242,95 кг

Определив выход изделий на загрузку в натуре и в сухих веществах, рассчитываем расход сырья на 1 т готовой продукции (см. табл. 1, графы 4 и 5). Для этого находим коэффициент, который показывает, во сколько раз 1 т больше выхода готовой продукции в натуре на загрузку (242,95 кг), т. е. во сколько раз необходимо увеличить расход каждого вида сырья в натуре, предусмотренного в рецептуре на загрузку.

Коэффициент находим по формуле (5)

К = 1000/242,95 = 4,116073

После этого, умножив каждый вид сырья (см.табл.1, графа 2) на полученный коэффициент, получаем количество каждого вида сырья в натуре, необходимое для изготовления 1 т готовой продукции.

Так, для получения 1 т печенья необходимо

М= 134,00*4,116073 = 551,55 кг сахара-песка.

Так же определяем расход и других видов сырья.

После этого определяем расход сырья в сухих веществах на 1 т изделий (см. табл. 1, графа 5) путем пересчета количества каждого вида сырья в натуре, необходимого для получения 1 т готовой продукции, на массовую долю сухих веществ в нем.

Так, количество сахара-песка в сухих веществах, необходимое для получения 1 т изделий, находим по формуле (7)

Д=551,55 * 99,85/100=550,72 кг

После подсчета суммарного количества сырья, необходимого для приготовления 1 т изделий, определяем выход изделий по сухому веществу так же, как и выход изделий на загрузку по формуле (8).

Л=992,65 * 95,2/100=945,00 кг

РАСЧЕТ МНОГОФАЗНОЙ РЕЦЕПТУРЫ

Предварительно опытным путем устанавливаем количественное соотношение полуфабрикатов на 1 т изделий в натуре. Например, если для изготовления пирожных расходуются выпеченные полуфабрикаты (бисквитный, песочный и т. д.) и отделочные полуфабрикаты (кремы, начинки, сироп для промочки и т. д.), то определяют количество каждого полуфабриката, необходимое для получения 1 т готовой продукции. В том случае, если для отделки изделий применяют некоторые виды сырья (сахарная пудра, цукаты, орехи и т. д.), то их также включают в количественное соотношение полуфабрикатов.

Затем подсчитывают расход сырья на 1 т каждого полуфабриката с учетом потерь и влажности по методике, приведенной для однофазной рецептуры. При использовании полуфабрикатов расчет сырья на 1 т полуфабриката не производят, а пользуются ранее утвержденными рецептурами на них.

После этого определяем расход сырья на приготовление каждого полуфабриката в количестве, установленном для получения 1 т готовой продукции. Расчет ведут следующим образом. Предположим, что для приготовления 1 т какого-либо бисквитного торта необходимо израсходовать 400 кг бисквитного полуфабриката. Для расчета расхода сырья на приготовление такого количества полуфабриката предварительно определяют коэффициент, показывающий, во сколько раз 400 кг меньше 1000 кг, т. е. 1000/400 = 2,5. После этого количество каждого вида сырья, предусмотренное в рецептуре на 1 т биск-витного полуфабриката, делят на 2,5. Так же рассчитывают количество сырья для приготовления других полуфабрикатов.

Полученные результаты показывают, какое количество каждого вида сырья необходимо израсходовать для изготовления полуфабрикатов в количественном соотношении, предусмотренном рецептурой для получения 1 т готовой продукции. Однако для получения изделий недостаточно получить полуфабрикат, а необходимо произвести завершающую операцию по отделке изделий. Эта операция предусматривает дополнительные потери, которые должны быть учтены при определении общего расхода сырья на 1 т готовых изделий. С этой целью количество каждого вида сырья, определенное по сумме фаз, увеличивают на величину потерь сырья на стадии отделки. Потери сырья при отделке изделий устанавливают опытным путем.

Таким образом рассчитывают многофазные рецептуры на изделия, при производстве которых не образуется обрезков. Иногда вырабатываются изделия, при производстве которых образуются обрезки от одного полуфабриката или всего изделия.

РАСЧЕТ РАБОЧЕЙ РЕЦЕПТУРЫ

Рабочие рецептуры составляются на каждом предприятии в зависимости от требуемого ассортимента и с учетом мощности предприятий. Особенно это относится к таким изделиям, как торты и пирожные, кексы и сдобное печенье.

В основу расчета рецептуры принимают рецептуру на I т изделия, утвержденную руководством предприятия. При этом следует учитывать, что в утвержденных многофазных рецептурах расход полуфабрикатов на 1 т изделий показан без учета потерь сырья, образующихся на стадии отделки и приготовления изделия.

Расчет рабочей рецептуры на штучные пирожные, при изготовлении которых не образуются обрезки (пирожные штучные «Бисквитно-помадные»). Масса одного пирожного 75 г. Необходимо рассчитать расход сырья на изготовление 1000 пирожных, масса которых составляет 75 кг. Потери при отделке полуфабрикатов и приготовлении пирожных составляют 4,3%.

Вначале рассчитывают количество полуфабрикатов на изготовление 75 кг пирожных без учета потерь при отделке полуфабрикатов и приготовлении пирожных (см. табл. 2).

Составляют пропорцию для определения количества бисквита круглого на 75 кг пирожных

1000 — 387 (387*75)/ 1000=29,0 кг

75 — х

Так же рассчитывают количество остальных полуфабрикатов, расходуемых на 1000 пирожных. Затем определяют потери (в кг) при отделке полуфабрикатов и приготовлении пирожных. Полученные данные приплюсовывают к полученному ранее расходу полуфабрикатов на изготовление 1000 пирожных (75 кг).

Таблица 2 Расчет количества полуфабрикатов на 1000 штук пирожных «Бисквитно-помадные» весом 75 г с учетом потерь на фазе отделки и приготовления

СЫРЬЕ И ПОЛУФАБРИКАТЫ	РАСХОД НА 1 Т ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	РАСХОД ПОЛУФАБРИКАТОВ НА 75 КГ ПИРОЖНЫХ БЕЗ ПОТЕРЬ НА ФАЗЕ ОТДЕЛКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОЖНЫХ	ПОТЕРИ НА ФАЗЕ ОТДЕЛКИ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОЖНЫХ		РАСХОД ПОЛУФАБРИКАТОВ С УЧЕТОМ ОТДЕЛКИ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОЖНЫХ
			%	КГ	
БИСКВИТ КРУГЛЫЙ	387,00	1000-387 75—X; X=29,00	4,3	1,25	29,00+1,25=30,25
НАЧИНКА ФРУКТОВАЯ	133,00	1000—133 75—X X=10,00	4,3	0,43	9,97+0,43=10,40
ПОМАДА	307,00	1000—307 75—X X=23,00	4,3	0,99	23,00+0,90=23,99
СИРОП ДЛЯ ПРОМОЧКИ	133,00	1000—133 75 - X X=10,00	4,3	0,43	9,97+0,43=10,40
ФРУКТЫ-ЦУКАТЫ	40,00	1000—40 75 - X X=3,00	4,3	0,13	3,00+0,13=3,13
ИТОГО	1000,00	75,00	—	—	78,17

После этого приступают к определению расхода сырья на полуфабрикаты (табл. 3).

Расход сырья на каждый полуфабрикат определяют, составляя пропорции расхода каждого вида сырья на 1 т полуфабриката и требуемого количества полуфабриката на 75 кг изделий. Затем определяют общий расход сырья на приготовление 75 кг (1000 шт.) пирожных (табл. 4).

Таблица 3 Расчет расхода сырья на 1000 штук пирожных «Бисквитно- помадные»

СЫРЬЕ ДЛЯ КАЖДОГО ПОЛУФАБРИКАТА	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 Т ПОЛУФАБРИКАТОВ, КГ	РАСХОД СЫРЬЯ НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ НА 1000 ПИРОЖНЫХ (75 КГ)	
БИСКВИТ КРУГЛЫЙ			
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА	389,37	1000—389,37 30,25—x	(x=11,78)
САХАР-ПЕСОК	341,88	1000—341,88 30,25—x	(x=10,34)
ЖЕЛТОК ЯИЧНЫЙ (СЫРОЙ)	341,88	1000—341,88 30,25—x	(x=10,34)
БЕЛОК ЯИЧНЫЙ (СЫРОЙ)	512,80	1000—512,80 30,25—x	(x=15,51)
ЭССЕНЦИЯ	2,28	1000—2,28 30,25—x	(x=0,07)
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ	1,52	1000—1,52 30,25—x	(x=0,05)
ИТОГО	1589,73		48,09

СЫРЬЕ ДЛЯ КАЖДОГО ПОЛУФАБРИКАТА	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 Т ПОЛУФАБРИКАТОВ, КГ	РАСХОД СЫРЬЯ НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ НА 1000 ПИРОЖНЫХ (75 КГ)	
НАЧИНКА ФРУКТОВАЯ			
САХАР-ПЕСОК	99,00	1000-99,00 10,40—x	(x=1,03)
ПОДВАРКА ФРУКТОВАЯ	997,00	1000—997 10,40—x	(x=10,37)
ИТОГО	1096,00		11,40
ПОМАДА МОЛОЧНАЯ			
САХАР-ПЕСОК	635,62	1000—635,62 23,99—x	(x=15,25)
ПАТОКА КРАХМАЛЬНАЯ	198,63	1000-198,63 23,99—x	(x=4,76)
ПУДРА ВАНИЛЬНАЯ	3,97	1000—3,97 23,99—x	(x=0,09)
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	794,52	1000—794,52 23,99—x	(x=19,06)
ИТОГО	1632,74		39,16
СИРОП ДЛЯ ПРОМОЧКИ			
САХАР-ПЕСОК	513,07	1000—513,07 10,40—x	(x=5,34)
ЭССЕНЦИЯ РОМОВАЯ	1,92	1000—1,92 10,40-x	(x=0,02)
КОНЬЯК	47,95	1000-47,95 10,40—x	(x=0,50)
ИТОГО	562,94		5,86
ФРУКТЫ-ЦУКАТЫ			
ФРУКТЫ-ЦУКАТЫ			3,13

Таблица 4 Общий расход сырья на полуфабрикаты для 1000 шт пирожных «Бисквитно-помадные» весом 75 г

СЫРЬЕ	ПОЛУФАБРИКАТЫ, КГ					ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО, КГ
	БИСКВИТ КРУГЛЫЙ (30,25)	НАЧИНКА ФРУКТОВАЯ (10,4)	ПОМАДА (23,99)	СИРОП ДЛЯ ПРОМОЧКИ (10,4)	ФРУКТЫ ЦУКАТЫ (3,13)	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	11,78					11,78
САХАР-ПЕСОК	10,34	1,03	15,25	5,34		31,96
ЖЕЛТОК ЯИЧНЫЙ	10,34					10,34
БЕЛОК ЯИЧНЫЙ	15,51					15,51
ПАТОКА			4,76			4,76
ПОДВАРКА ФРУКТОВАЯ		10,37				10,37
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ			19,06			19,06
ФРУКТЫ-ЦУКАТЫ					3,13	3,13
ЭССЕНЦИЯ	0,07			0,02		0,09
ВАНИЛЬНАЯ ПУДРА			0,9			0,09
КОНЬЯК				0.5		0,5
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ	0,05					0,05
ИТОГО	48,09	11,4	39,16	5,86		107,64

РАСЧЕТ РАБОЧЕЙ РЕЦЕПТУРЫ НА НАРЕЗНЫЕ ПИРОЖНЫЕ, при изготовлении которых образуются обрезки от всего изделия (пирожные нарезные «Бисквитно-фруктовые»). Масса одного пирожного 75 г. Необходимо рассчитать расход сырья на изготовление 1000 пирожных, масса которых составляет 75 г. Потери при отделке полуфабриката и приготовлении пирожных составляют 4,3%.

Таблица 5 Расчет количества полуфабрикатов на 1000 штук пирожных «Бисквитно-фруктовые» (75 кг) с учетом потерь на фазе отделки и приготовления

ПОЛУФАБРИКАТЫ	КОЛИЧЕСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ НА 1 Т ПИРОЖНЫХ БЕЗ ОБРЕЗКОВ И ПОТЕРЬ НА ФАЗЕ ОТДЕЛКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОЖНЫХ, КГ	КОЛИЧЕСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ НА 75 КГ ПИРОЖНЫХ БЕЗ ОБРЕЗКОВ И БЕЗ ПОТЕРЬ НА ФАЗЕ ОТДЕЛКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОЖНЫХ, КГ	КОЛИЧЕСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ НА 75 КГ ПИРОЖНЫХ С ОБРЕЗКАМИ (10%), НО БЕЗ ПОТЕРЬ НА ФАЗЕ ОТДЕЛКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОЖНЫХ, КГ	ПОТЕРИ НА ФАЗЕ ОТДЕЛКИ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОЖНЫХ		КОЛИЧЕСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ НА 75 КГ ПИРОЖНЫХ С УЧЕТОМ ПОТЕРЬ НА ФАЗЕ ОТДЕЛКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОЖНЫХ, КГ
				%	КГ	
БИСКВИТНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ (ПЛАСТЫ)	351,00	1000-351 75 – X (X=26,32)	26,32—100 X—110 (X=28,95)	4,3	1,24	28,95+1,24= =30,19
НАЧИНКА ФРУКТОВАЯ	334,00	1000-334 75—X (X=25,05)	25,05—100 X-110 (X=27,55)	4,3	1,18	27,55+1,18= =28,73
СИРОП ДЛЯ ПРОМОЧКИ	81,00	1000—81 75-X (X=6,07)	6,07—100 X—110 (X=6,67)	4,3	0,28	6,67+0,28= =6,95
ЖЕЛЕ	102,00	1000—102 75-X (X=7,65)	7,65—100 X—110 (X=8,41)	4,3	0,36	8,41+0,36= =8,77
ФРУКТЫ-ЦУКАТЫ	132,00	1000—132 75-X (X=9,90)	9,90-100 X—110 (X=10,89)	4,3	0,47	10,89+0,47= 11,36
ИТОГО	1000,00	74,99	82,47	—	3,53	86,00

Таблица 6 Расчет расхода сырья на 1000 штук пирожных «Бисквитно-фруктовые» с учетом потерь на фазе отделки и приготовления

СЫРЬЕ ДЛЯ КАЖДОГО ПОЛУФАБРИКАТА	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 Т ПОЛУФАБРИКАТА, КГ	РАСХОД СЫРЬЯ НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ НА 1000 ПИРОЖНЫХ (75 КГ) С ОБРЕЗКАМИ И С УЧЕТОМ ПОТЕРЬ СЫРЬЯ НА ФАЗЕ ОТДЕЛКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОЖНЫХ, КГ	
БИСКВИТНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ (ПЛАСТЫ)			
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	281,16	1000—281,16 30,19-X	(X=8,49)
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	69,42	1000-69,42 30,19-X	(X=2,09)
САХАР-ПЕСОК	347,11	1000—347,11 30,19-X	(X=10,48)
МЕЛАНЖ	578,53	1000-578,53 30,19-X	(X=17,46)
ЭССЕНЦИЯ	3,47	1000—3,47 30,19-X	(X=0,10)
ИТОГО	1279,69		

СЫРЬЕ ДЛЯ КАЖДОГО ПОЛУФАБРИКАТА	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 Т ПОЛУФАБРИКАТА, КГ	РАСХОД СЫРЬЯ НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ НА 1000 ПИРОЖНЫХ (75 КГ) С ОБРЕЗКАМИ И С УЧЕТОМ ПОТЕРЬ СЫРЬЯ НА ФАЗЕ ОТДЕЛКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОЖНЫХ, КГ	
НАЧИНКА ФРУКТОВАЯ			
САХАР-ПЕСОК	99,00	1000—99 28,73-X	(X=2,94)
ПОДВАРКА ФРУКТОВАЯ	997,00	1000—997,0 28,73-X	(X=28,64)
ИТОГО	1279,69		
СИРОП ДЛЯ ПРОМОЧКИ			
САХАР-ПЕСОК	513,07	1000-513,07 6,95-X	(X=3,56)
ЭССЕНЦИЯ РОМОВАЯ	1,92	1000—1,92 6,95-X	(X=0,13)
КОНЬЯК	47,95	1000—47,95 6,95-X	(X=0,33)
ИТОГО	562,94		
ЖЕЛЕ			
САХАР-ПЕСОК	414,25	1000—414,25 8,77-X	(X=3,63)
ПАТОКА	103,34	1000—103,34 8,77-X	(X=0,9)
ЭССЕНЦИЯ	3,1	1000—3,10 8,77-X	(X=0,03)
КИСЛОТА МОЛОЧНАЯ	2,06	1000—2,06 8,77-X	(X=0,02)
АГАР	10,34	1000—10,34 8,77-X	(X=0,09)
КРАСИТЕЛЬ	1,0	1000—1,00 8,77-X	(X=0,01)
ИТОГО	534,09		
ФРУКТЫ-ЦУКАТЫ			
ФРУКТЫ-ЦУКАТЫ			11,36

Таблица 7 Общий расход сырья на все полуфабрикаты для 1000 шт пирожных «Бисквитно-фруктовые»

СЫРЬЕ	ПОЛУФАБРИКАТЫ, КГ					ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО, КГ
	БИСКВИТНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ (30,19)	НАЧИНКА ФРУКТОВАЯ (28,73)	СИРОП ДЛЯ ПРОМОЧКИ (6,95)	ЖЕЛЕ (8,77)	ФРУКТЫ ЦУКАТЫ (11,36)	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	8,49					8,49
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	2,09					2,09
САХАР-ПЕСОК	10,48	2,94	3,56	3,63		20,61
МЕЛАНЖ	17,46					17,46
ПОДВАРКА ФРУКТОВАЯ		28,64				28,64
ПАТОКА КРАХМАЛЬНАЯ				0,9		0,9
ЭССЕНЦИЯ	0,1		0,13	0,03		0,26
КОНЬЯК			0,33			0,33
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ				0,02		0,02
АГАР				0,09		0,09
КРАСИТЕЛЬ				0,01		0,01
ФРУКТЫ-ЦУКАТЫ					11,36	11,36
ИТОГО	38,62	31,58	4,02	4,68	11,36	90,26

Вначале необходимо рассчитать количество полуфабрикатов на изготовление 75 кг (1000 шт.) пирожных без обрезков и без потерь при отделке полуфабрикатов и приготовлении пирожных. Затем определяют количество полуфабрикатов с обрезками, но без потерь, после чего рассчитывают количество полуфабрикатов с обрезками и с учетом потерь при отделке полуфабрикатов и приготовлении пирожных.

При расчете количество образующихся обрезков принимаем 10% по отношению к массе полуфабрикатов (табл. 5).

Затем рассчитывают расход сырья на полуфабрикаты и общий расход сырья на изготовление 75 кг (1000 шт.) пирожных (табл. 6).

После этого определяют общий расход сырья на приготовление 75 кг (1000 шт.) пирожных с обрезками, которые используют для приготовления специальных сортов пирожных (табл. 7).

При выработке изделий, когда не все полуфабрикаты, а только один выпеченный полуфабрикат дает обрезки, что наблюдается при изготовлении тортов, расчет рабочей рецептуры производят с начислением расхода сырья на обрезки по одному полуфабрикату.

При расчете рабочих рецептур производят корректировку расхода муки в зависимости от ее влажности и дозировки сахара. Дозировку муки пересчитывают с учетом ее фактической влажности по формуле

$$x=a(100-b)/(100-b')$$

где x — требуемое количество муки с учетом ее фактической влажности, кг; a — дозировка муки по рецептуре, кг; b влажность муки, указанная в рецептуре, %; b1 — фактическая влажность муки, %.

Дозировку сахара можно изменять в зависимости от качества муки и температурных условий замеса теста. Допускаемые отклонения составляют ±8% сахара. При изменении дозировки сахара следует изменить дозировку муки с тем, чтобы сохранить соотношение остальных видов сырья и содержание сухих веществ по рецептуре. С увеличением дозировки сахара соответственно уменьшают количество муки в пересчете на сухое вещество, и наоборот.

При стандартной влажности муки (14,5%) 1 кг сахара в пересчете на сухое вещество соответствует 1,17 кг муки, что видно из расчета

$$1(100-0,15)/(100-14,5) = 1,168 = 1,7 \text{ кг},$$

где 0,15 — влажность сахара, %; 14,5 — стандартная влажность муки, %.



НОРМЫ ПОТЕРЬ В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ 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
БИСКВИТНО ШТУЧНО-ВЫПЕЧНЫЕ	6,3
ПЕСОЧНЫЕ НАРЕЗНЫЕ	5,8
ПЕСОЧНЫЕ ШТУЧНО-ВЫПЕЧЕННЫЕ	4,3
СЛОЕНЫЕ НАРЕЗНЫЕ	5,1
СЛОЕНЫЕ ШТУЧНО-ВЫПЕЧНЫЕ	4,2
ЗАВАРНЫЕ	4,4
ВОЗДУШНЫЕ	5,0
МИНДАЛЬНЫЕ	6,0
«КАРТОШКА»	4,4
КРОШКОВЫЕ	7,1
КЕКСЫ	
НЕДРОЖЖЕВЫЕ	6,5
ДРОЖЖЕВЫЕ	5,9
РУЛЕТЫ	6,0
ПЕЧЕНЬЕ	
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	1,45
ПЕЧЕНЬЕ ЗАТЯЖНОЕ	1,2
ПЕЧЕНЬЕ СЛОЕНОЕ	1,7
ПЕЧЕНЬЕ СУХОЕ (КРЕКЕР)	4,5
ГАЛЕТЫ	2,4
ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ (НА ПОТОЧНЫХ ЛИНИЯХ)	4,4
ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ, РАЗДЕЛЫВАЕМОЕ ВРУЧНУЮ	4,8
ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ	4,0
ПРЯНИКИ	
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	4,1
ПРЯНИКИ СЫРЦОВЫЕ	2,5

Пищевая ценность сырья

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	ВОДА,%	БЕЛОК, %	ЖИР,%	УГЛЕВОДЫ, %	МОНО-ДИСАХАРИДЫ,%
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ					
МОЛОКО ПАСТЕРИЗОВАННОЕ 3,2% ЖИРН.	88,4	2,9	3,2	4,7	4,7
КЕФИР 3,2% ЖИРН.	88,3	2,9	3,2	4,0	4,0
ТВОРОГ 5% ЖИРН.	68,6	21	5	3,0	3,0
ТВОРОГ 9% ЖИРН.	67,8	18	9	3,0	3,0
ТВОРОГ 18% ЖИРН.	62	15	18	2,8	2,8
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРН.	26,6	7,2	8,5	55,5	55,5
СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ 20% ЖИРН.	72,8	2,5	20	4	4
СЛИВКИ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ 35% ЖИРН.	59	2,2	35	3,2	3,2
СМЕТАНА 20% ЖИРН.	72,8	2,5	20	3,4	3,4
СМЕТАНА 25% ЖИРН.	68,2	2,4	25	3,2	3,2
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРН.	4	24,2	25	39,3	39,3
МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕН.	4	33,2	1	52,6	52,6
СЫР «РОССИЙСКИЙ»	41	23,2	29,5	-	-
СЫР «АДЫГЕЙСКИЙ»	56	19,8	19,8	1,5	1,5
СЫР БРЫНЗА	52	22,1	19,2	0,4	0,4
ЯЙЦА И ЯЙЦЕПРОДУКТЫ					
ЯЙЦО ЦЕЛОЕ	74,1	12,7	11,5	0,7	0,7
ЯИЧНЫЙ ПОРОШОК СУХОЙ	7,3	46	37,3	4,5	4,5
ЯИЧНЫЙ БЕЛОК	87,3	11.1	-	1	1
ЯИЧНЫЙ БЕЛОК СУХОЙ	9	82,4	1,8	1,2	1,2
ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК	50	16,2	31,2	-	-
ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК СУХОЙ	7,5	31,1	52,2	4,7	4,7
ЖИРОВЫЕ ПРОДУКТЫ					
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 82,5% ЖИРН.	16	0,5	82,5	0,8	0,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5% ЖИРН.	25	0,8	72,5	1,3	1,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ	0,1	-	99,9	-	-
МАРГАРИН «СТОЛОВЫЙ» МОЛОЧНЫЙ СОЛПРО	18	-	82	-	-
МАЙОНЕЗ «ПРОВАНСАЛЬ»	25	2,8	67	3,7	3,7
ЖИР КОНДИТЕРСКИЙ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ	0,3	99,7	-	-	-
ЗЕРНО И ПРОДУКТЫ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА	14	10,8	1,3	69,9	1,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТА	14	11,1	1,5	67,8	1,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 2 СОРТА	14	11,6	1,8	64,8	2,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ОБОЙНАЯ	14	11,5	2,2	61,5	2,3
МУКА РЖАНАЯ СЕЯНАЯ	14	6,9	1,4	66,3	0,7
ТОЛОКНО	10	12,5	6,0	64,9	1,5
ХЛОПЬЯ «ГЕРКУЛЕС»	12	12,3	6,2	61,8	1,2
МУКА РИСОВАЯ ДИЕТИЧЕСКАЯ	9	7,4	0,6	80,2	0,7
МУКА ГРЕЧНЕВАЯ ДИЕТИЧЕСКАЯ	9	13,6	1,2	71,9	1,4
МУКА КУКУРУЗНАЯ	14	7,2	1,5	72,1	1,3
КРАХМАЛ КУКУРУЗНЫЙ	13	1	0,6	83,5	0

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	ВОДА,%	БЕЛОК, %	ЖИР,%	УГЛЕВОДЫ, %	МОНО-ДИСАХАРИДЫ,%
БОБОВЫЕ, ОРЕХИ, СЕМЕНА МАСЛИЧНЫЕ					
МУКА СОЕВАЯ ОБЕЗЖИРЕННАЯ	9	48,9	1	21,7	6,2
АРАХИС	7,9	26,3	45,2	9,9	4,2
ОРЕХ ГРЕЦКИЙ	3,8	16,2	60,8	11,1	3,9
ОРЕХ КЕШЬЮ	5,3	18,5	48,5	22,5	7,5
ОРЕХ МИНДАЛЬ	4,0	18,6	53,7	13	6,0
ОРЕХ ФУНДУК	4,8	15	61,5	9,4	3,6
КУНЖУТ	9,0	19,4	48,7	12,2	2
МАК	7,8	17,5	47,5	14,5	1,1
ПОДСОЛНЕЧНИК	8,0	20,7	52,9	10,5	3,4
ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ СЫРЬЕ					
КУРАГА	20,0	5,2	0,3	51	48
ВИШНЯ	84,4	0,8	0,2	10,6	10,5
ФИНИКИ	20	2,5	0,5	69,2	69,2
ЯБЛОКИ	86,3	0,4	0,4	9,8	9,0
АПЕЛЬСИН	86,8	0,9	0,2	8,1	8,1
МАНДАРИН	88	0,8	0,2	7,5	7,5
ЛИМОН	87,8	0,9	0,1	3,0	3,0
БАНАН	74	1,5	0,5	21,0	19,0
ВИНОГРАД	80,5	0,6	0,6	15,4	15,4
ИЗЮМ	18	2,3	0,5	65,8	65,8
МАЛИНА	84,7	0,8	0,5	8,3	8,3
ПОВИДЛО ЯБЛОЧНОЕ	32,9	0,4	0	65	65
ПОДВАРКА ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ	31,0	0	0	67	67
ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ	78,2	0,6	0,2	19	18,8
КОНДИТЕРСКОЕ СЫРЬЕ					
КАКАО-ПОРОШОК	5,0	24,3	15	10,2	2,0
КАКАО-ТЕРТОЕ	2,0	13,5	49,4	13,6	1,0
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	20,0	0,1	0	78,2	77,3
МЕД ПЧЕЛИНЫЙ	17,4	0,8	0	80,3	74,6
ПАТОКА КУКУРУЗНАЯ	21	0	0,3	78,3	43,3
СИРОП ГЛЮКОЗНЫЙ 42ДЭ	20,0	0	0	80	42
ПЕКТИН	10	3,5	0	9,3	9,3
АГАР	14	2,0	0	0,8	0,8
ЦУКАТЫ МОРКОВНЫЕ	17,4	2,9	0,2	70,5	70,1
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	74,0	12,7	2,7	8,5	8,5
САХАР-ПЕСОК	0,15	0	0	99,7	99,7
ЦУКАТЫ СУХИЕ	17	0	0	70,8	70,8
ПУДРА ВАНИЛЬНАЯ	0,15	0	0	99,85	99,85
ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ	1,4	4,9	35,5	52,5	52,5
ПУДРА НЕТАЮЩАЯ	7,2	0	6,4	77	77
ЖЖЕНКА	22,0	0	0	77,96	77,96

Высокоолеиновое подсолнечное масло основа для фритюрных масел и жиров

Растительные масла и продукты на их основе в последние годы стали базовыми в структуре питания населения России. Они являются важнейшей сырьевой составляющей для многих видов продукции хлебопекарной, кондитерской, плодоовощной, рыбоконсервной и ряда других отраслей промышленности. Кроме того, побочные продукты переработки масличных семян – жмых и шрот – являются ценнейшим кормом для скота.

Помимо экономических преимуществ, расширение области применения растительных масел вызвано также повышением уровня знаний о роли липидов, трансизомеров и компонентов жиров в организме человека. В конце прошлого столетия в экономически развитых странах наметилась тенденция преимущественного потребления в пищу растительных масел вместо жиров животного происхождения, из-за наличия в последних холестерина.

В России самое распространенное и популярное из растительных масел – подсолнечное. На его долю приходится около 95% вырабатываемых растительных масел. Однако использование обычного подсолнечного масла в продуктах ограничено в связи с его низкой окислительной стабильностью. Окисление липидов является одним из основных процессов, ограничивающих сроки хранения многих пищевых продуктов. Современные достижения селекционной науки позволяют частично решить эту проблему благодаря возможности создания сортов и гибридов подсолнечника нового поколения с различным соотношением жирных кислот и токоферолов в масле семян.

Впервые высокоолеиновый подсолнечник был получен в 1970-х годах К.И. Солдатовым во Всероссийском научно-исследовательском институте масличных культур имени В.С. Пустовойта (ВНИИМК). У сорта «Первенец», отселектированного по качеству масла, концентрация олеиновой кислоты в масле достигает 70–78%, линолевой – 15–22%, а сумма пальмитиновой и стеариновой – 7–9% (Солдатов, 1976). Создание в России высокоолеинового сорта подсолнечника «Первенец» способствовало успешному развитию в других странах селекции по изменению в семенах жирно-кислотного состава запасного масла. В США и Австралии, используя в качестве исходного материала сорт «Первенец», методами гибридизации и скрининга получили высокоолеиновые (70–90%) линии и гибриды (Fernandez-Martinez, Simpson) [1].

Основные требования к высокоолеиновому подсолнечному маслу (ВОМ) по составу и физико-химическим показателям приведены в табл. 1.

Таблица 1. Основные показатели высокоолеинового подсолнечного масла

ВКУС И ЗАПАХ	ОБЕЗЛИЧЕННЫЕ
СОДЕРЖАНИЕ СВОБОДНЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ	НЕ БОЛЕЕ 0,05%
ПЕРЕКИСНОЕ ЧИСЛО	НЕ БОЛЕЕ 1,0 ММОЛЬ О/КГ
СТАБИЛЬНОСТЬ ПРИ 120 °С (МЕТОД RANCIMAT)	НЕ МЕНЕЕ 8 ЧАСОВ
СОДЕРЖАНИЕ ОЛЕИНОВОЙ ЖИРНОЙ КИСЛОТЫ	НЕ МЕНЕЕ 76%
СОДЕРЖАНИЕ ПАЛЬМИТИНОВОЙ ЖИРНОЙ КИСЛОТЫ	НЕ БОЛЕЕ 4%
ОТНОСИТЕЛЬНАЯ ПЛОТНОСТЬ (Х°С/ВОДА ПРИ 20 °С)	0,909–0,915

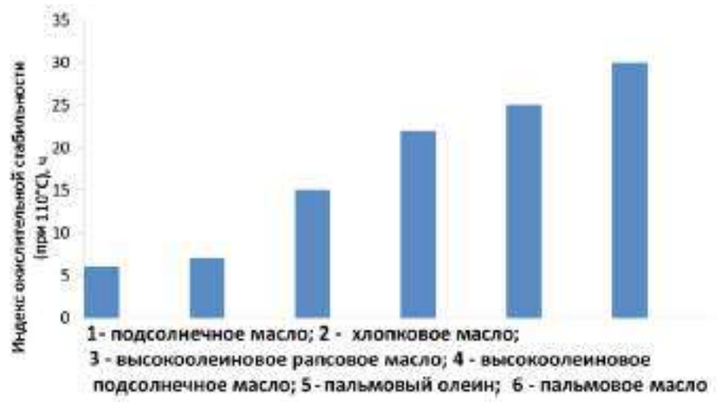
Состав жирных кислот и их сбалансированность в составе масла и определяют полезность продукта. В табл. 2 приведены данные по жирнокислотному составу наиболее используемых в мире растительных масел (подсолнечного, пальмового, оливкового) и нового перспективного высокоолеинового подсолнечного масла.

Таблица 2. Жирнокислотный состав масел [2]

ЖИРНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ	ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО	ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО	ОЛИВКОВОЕ МАСЛО	ВЫСОКООЛЕИНОВОЕ ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО
ПАЛЬМИТИНОВАЯ $C_{16:0}$	7,0	44,0	9,0	3,7
СТЕАРИНОВАЯ $C_{18:0}$	4,5	4,5	2,7	5,4
ОЛЕИНОВАЯ $C_{18:1}$	18,7	39,2	80,3	81,3
ЛИНОЛЕВАЯС$_{18:2}$	67,5	10,1	6,3	9,0
ЛИНОЛЕНОВАЯ $C_{18:3}$	0,1	0,4	0,7	–
ДРУГИЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ	1,4	1,82	1,0	0,6

Диетологи рекомендуют использовать в пищу как подсолнечное, так и оливковое масло. Однако оливковое масло является для России нетрадиционным продуктом, оно импортируется и, соответственно, имеет высокую стоимость. Это приводит к дефициту мононенасыщенных жирных кислот в меню россиянина. Подсолнечное масло из высокоолеиновых сортов поможет решить эту проблему. Содержание олеиновой кислоты составляет более 76%, что равно доле этой кислоты в оливковом масле.

Окислительная стабильность масла, полученного из высокоолеиновых сортов подсолнечника, в четыре раза выше традиционного (рис. 1).



≠**Рис. 1.** Окислительная стабильность различных растительных масел

В свете новых требований к жировым продуктам, высокоолеиновое подсолнечное масло становится более востребованным в производстве маргаринов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, во многих продуктах является идеальным компонентом в качестве масла для опрыскивания (снэки, крекеры, сухие завтраки). Высокая стойкость к воздействию высоких температур делает высокоолеиновое подсолнечное масло оптимальным для использования во фритюре.

Технология жарки во фритюре заключается в полном или частичном погружении в горячий жир пищевого продукта, подготовленного к обжариванию. Продукт выдерживают в жире при необходимой для жарки температуре в течение времени, требующегося для доведения до готовности.

Жарка во фритюре происходит благодаря быстрой и эффективной передаче тепла к обрабатываемому пищевому продукту при непосредственном его контакте с теплоносителем, который не просто выполняет функцию теплообмена, но и становится составной частью готового изделия. Следовательно, фритюрный жир должен легко расщепляться и хорошо усваиваться.

В зависимости от соотношения поверхности и внутренней части продукта, разные виды продуктов поглощают большее или меньшее количество жира. Так, картофельные чипсы, обладающие большой площадью поверхности и незначительной по размеру внутренней частью, впитывают 30–40% жира от массы продукта, тогда как картофель фри, у которого поверхность и корочка составляют небольшую долю от общего объема, впитывают лишь 7–10% жира [3].

И для предприятий общественного питания и пищевых производств критерии выбора фритюрного жира одинаковы: он должен обеспечивать требуемое качество готовой продукции определенного типа, соответствовать особенностям жарочного оборудования и запросам конкретного предприятия. Чаще всего от фритюрного жира требуется, чтобы в процессе жарки у него сохранялись светлый цвет, отсутствие пены на поверхности, прозрачность, отсутствие горелых частиц пищевого продукта, слабо выраженный вкус, улучшающий органолептические показатели жареного изделия, отсутствие дымообразования.

Если жаренные во фритюре пищевые продукты употребляются в пищу сразу же после приготовления, как, например, на предприятиях общественного питания, то фритюрный жир можно выбирать без учета его влияния на срок годности продукции. Однако при необходимости длительного хранения готового продукта перед употреблением (причем зачастую в достаточно жестких условиях) важным критерием при выборе жира становится его способность обеспечить сохранность качества продукта в течение срока годности. Необходимый уровень окислительной стабильности фритюрного жира зависит от степени поглощения жира продуктом, от защитных свойств упаковки, от предполагаемого срока реализации и хранения, а также от характера самого продукта.

Масла с повышенным содержанием олеиновой кислоты (высокоолеиновые) сочетают в себе необходимые для фритюрного жира функциональные характеристики и соответствие требованиям здорового питания. Они отличаются повышенным содержанием мононенасыщенных жирных кислот, что является преимуществом с точки зрения гигиены питания, поскольку это означает более низкое содержание насыщенных кислот, отсутствие трансизомеров жирных кислот, а также обеспечивает такой же уровень устойчивости к окислению, который обычно достигается при частичной гидрогенизации.

Проблемы использования разогретых жиров и обжаривания в них различных продуктов требуют проведения тщательного анализа рисков.

В настоящее время действует «Инструкция по жарке изделий во фритюре на предприятиях общественного питания и контролю за качеством фритюрных жиров», а также «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» утвержденные Минздравом СССР 23.10.1991 г. [4].

Данные документы предусматривают определение вторичных продуктов окисления как индикаторов качества фритюрных жиров.

Для оперативного контроля качества фритюрных жиров применяются тест-системы интикаторов малых концентраций свободных жирных кислот (СЖК). Фритюрный жир считается непригодным для дальнейшего использования, когда концентрация СЖК выше 1%, т.е. первая полоска теста желтеет.

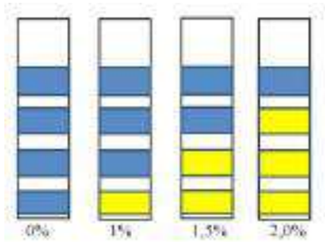


Рис. 4. Окрашивание индикаторных полосок 3M LRSM при различных концентрациях свободных жирных кислот

ФАКТОРЫ, УХУДШАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ФРИТЮРА. Фритюр в процессе использования сталкивается с пятью естественными неблагоприятными факторами:

1. Нагрев. Для изготовления различных жаренных во фритюре изделий температура при жарке должна составлять от 150 до 220°С. При высоких температурах все реакции распада жиров и масел ускоряются. Простое нагревание без жарки, со временем приводит к разложению фритюрного жира, в результате чего он становится непригодным к дальнейшему использованию.

2. Воздух. Атмосферный кислород активно вступает в различные реакции, в том числе с двойными связями ненасыщенных жирных кислот, что приводит к окислению жира, а следовательно, к образованию неприятного привкуса и запаха и к полимеризации (образованию смол). Лабораторные исследования показали, что снижение качества фритюрного жира обусловлено присутствием кислорода, поскольку происходит со скоростью, прямо пропорциональной площади поверхности жира, находящейся в контакте с кислородом.

3. Влага. Влага, присутствующая во всех пищевых продуктах, вызывает гидролиз жиров и масел, в результате чего большинство продуктов начинают в большей степени впитывать жир. Образующиеся при гидролизе свободные жирные кислоты не вызывают повышения впитываемости, снижения температуры дымообразования и образования нежелательных привкусов. Причиной этих процессов является наличие моно- и диглицеридов, а также свободного глицерина, образующихся в результате распада триглицеридов.

4. Время. Продолжительность воздействия всех перечисленных выше неблагоприятных факторов определяет степень ухудшения качества фритюрного жира.

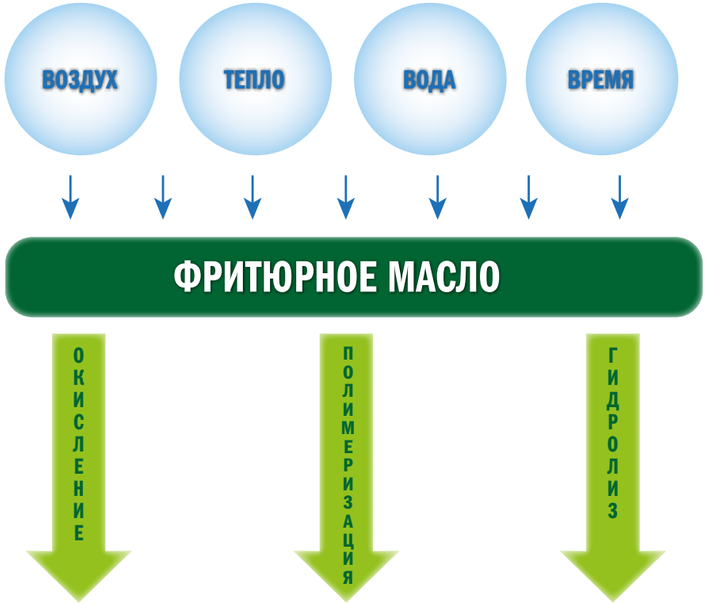


Рис.1 Факторы, влияющие на процессы протекания химических реакций во фритюрном жире в процессе жарки.

5. Наличие нежелательных примесей. Нежелательными примесями являются любые вещества, связанные с жаркой и приводящие к ухудшению качества фритюрного жира или ускоряющие этот процесс. Обжариваемые продукты неизбежно сами выделяют такие примеси. Так, иногда жиры различных видов, например, куриный, говяжий или рыбий жир, вытапливаются из продукта и попадают во фритюрный жир, в результате чего снижается его устойчивость при жарке.

ДРУГИМИ ВИДАМИ НЕЖЕЛАТЕЛЬНЫХ ПРИМЕСЕЙ ЯВЛЯЮТСЯ:

- Металлы (следовые количества). Большинство металлов являются прооксидантами и оказывают явно выраженное каталитическое воздействие на реакции, приводящие к порче жиров, но некоторые из металлов действуют особенно активно. Такие металлы могут попасть в жир как в ходе его производства или хранения, так и при контакте с жарочным оборудованием, продуктом, проходящим жарку, а также в других случаях контакта с металлом. Наиболее сильно ускоряют порчу фритюрного жира такие материалы, как латунь и медь. За ними следуют железо, марганец, хром и никель.

- Фосфорная кислота и лимонная кислота. Эти добавки при избыточном воздействии вызывают возрастание содержания свободных жирных кислот, потемнение и изменение вкуса жира при жарке, возникает привкус, напоминающий арбуз. Так как лимонная кислота более слабая, его действие проявляется в более высоких концентрациях по сравнению с фосфорной кислотой.

- Мыло и моющие средства. Небольшие количества таких веществ остаются после мытья емкостей для хранения, фритюрных ванн и другого оборудования. Попадая во фритюрный жир, они играют роль эмульгатора и становятся катализатором расщепления жира.

- Смолы или полимеризованные жиры. При попадании полимеризованных жиров или масел в свежее масло они действуют как катализатор, ускоряющий образование новых смол, за счет чего усиливается пенообразование и потемнение.

- Горелые частицы продукта. Частицы пищи, не удаленные из жира, придают готовой продукции горький, карамелизованный или подгоревший привкус и портят ее внешний вид. Кроме того они ускоряют ухудшение качества фритюрного жира.

В настоящее время на рынке под марками «Россиянка» и «Солпро» присутствуют два вида растительного масла на основе высокоолеинового подсолнечного: для фритюра и для мучных изделий.

Использование ВОМ решает одну из важных проблем, связанных с качеством растительных масел: повышение устоичивости масла к автоокислению с целью предотвращения накопления токсичных продуктов окисления в процессе его переработки, во время его хранения и при непосредственном использовании, поэтому данный вид подсолнечного масла оказался пригодным при производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.



НАШИ СПЕЦИАЛИСТЫ



Руководитель группы по разработке кондитерских изделий
Духу Тамара Асланбечевна



Технолог сопровождения
Ванчикова Анна Владимировна



Технолог сопровождения
Стадник Ольга Александровна



Технолог сопровождения
Лелецкая Елена Николаевна



Технолог сопровождения
Ильина Татьяна Федоровна



Технолог сопровождения
Гайдаченко Ольга Александровна



Технолог сопровождения
Ануфриева Ольга Викторовна



Технолог сопровождения
Рыбин Михаил Борисович