

Н.Н. Типсина

**ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ И НАЦИОНАЛЬНЫЕ
ИЗДЕЛИЯ**

Учебное пособие

Красноярск 2018

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»

Н.Н. Типсина

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ И НАЦИОНАЛЬНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Рекомендовано учебно-методическим советом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Красноярский государственный аграрный университет» для внутривузовского использования в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 (19.04.02) «Продукты питания из растительного сырья»

Красноярск 2018

ББК 36.82

Т 43

Рецензенты:

*Е.А. Струпан, д-р техн. наук, проф. каф. технологии и организации
общественного питания
ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»*

Н.Г. Батура, гл. технолог ИП «Суфудэ»

Типсина, Н.Н.

Т 43

Восточные сладости и национальные изделия: учеб. пособие /
Н.Н. Типсина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2018. – 150 с.

В учебном пособии освещены вопросы технологии производства восточных сладостей и приведены рецептуры приготовления национальных блюд.

Предназначено для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», и магистров, обучающихся по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

ББК 36.82

© Типсина Н.Н., 2018

© ФГБОУ ВО «Красноярский государственный
аграрный университет», 2018

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ.....	8
2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ.....	14
3. ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ ТИПА КАРАМЕЛИ И ОРЕХИ.....	20
4. ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ ТИПА МЯГКИХ КОНФЕТ.....	31
5. МУЧНЫЕ ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ.....	57
6. НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА РАЗНЫХ СТРАН.....	91
7. ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	97
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	98
ЛИТЕРАТУРА.....	99
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	100

ВВЕДЕНИЕ

Восточные сладости – лакомства, большая часть которых состоит из сахара и муки, к которым добавляется основное и дополнительное сырье.

Основное сырье – фруктово-ягодные заготовки, масла, молочные и яйцепродукты, патока, инертный сироп, ядра орехов, какао-продукты, студнеобразователи. Они формируют определенную структуру массы с необходимыми реологическими свойствами.

Дополнительное сырье – кислоты, эссенции, красители, сухие духи, пряности. Доля его в рецептурах незначительна, эффект велик, так как оно придает изделиям пикантность и эстетичность.

Восточные сладости условно делят на 3 группы:

- карамели;
- мягкие конфеты;
- мучные изделия.

К восточным сладостям типа карамели относятся изделия, изготовленные на основе полуфабрикатов карамельного производства с различными добавками, а также изделия на основе ядер орехов или ядер косточковых плодов, обсыпанных сахаром или солью.

К группе мучных восточных сладостей относятся изделия, изготовленные из муки с добавлением сахара, жира, орехов, сухих фруктов, пряностей и других видов сырья.

Для производства восточных сладостей применяется следующее основное сырье:

- сахар-песок – ГОСТ 33222-2015;
- патока крахмальная – ГОСТ Р 52060-2003;
- мед – ГОСТ Р 54644-2011;
- молоко коровье пастеризованное цельное сгущенное – ГОСТ 32922-2014;
- молоко коровье цельное сухое – ГОСТ 33629-2015;
- молоко коровье обезжиренное сухое – ГОСТ 31658-2012;
- молоко цельное сгущенное с сахаром – ГОСТ 31688-2012;
- сливки сухие – ГОСТ 33922-2016;
- ядро ореха фундука – ГОСТ 16835-81;
- ядро ореха грецкого – ГОСТ 16833-2014;
- ядро миндаля сладкого – ГОСТ 32857-2014;

- ядро подсолнечное обжаренное – ГОСТ 22391-2015;
- кунжут – ГОСТ 12095-76;
- арахис – ГОСТ 31784-2012;
- пюре фруктовое и ягодное – ГОСТ 32742-2014;
- агар пищевой – ГОСТ 16280-2002;
- агароид кондитерский – ГОСТ 16280-2002;
- ванилин – ГОСТ 16599-71;
- крахмал кукурузный – ГОСТ 7698-93;
- крахмал картофельный – ГОСТ 53876-2010;
- крахмал желирующий – ГОСТ Р 54647-2011;
- концентраты фосфатидные пищевые для кондитерской промышленности – ГОСТ 18488-2000;
- кислота молочная пищевая – ГОСТ 490-2006;
- кислота лимонная пищевая – ГОСТ 908-2004;
- натрий двууглекислый – ГОСТ 2156-76;
- соль поваренная пищевая – ГОСТ 51574-2000;
- яйца куриные пищевые ГОСТ 31654-2012;
- полуфабрикат какао-порошка производственный – ГОСТ 108-2014;
- дрожжи хлебопекарные прессованные – ГОСТ Р 54731-2011;
- мука соевая дезодорированная – ГОСТ 3898-56;
- мука ржаная хлебопекарная – ГОСТ 52809-2007;
- мука пшеничная хлебопекарная – ГОСТ 52189-2003;
- повидло фруктовое-ягодное – ГОСТ 32099-2013;
- джем фруктовое-ягодное – ГОСТ 916330;
- компоты из фруктов, ягод, ревеня и дыни – ГОСТ Р 54680-2011;
- виноград сушеный (изюм) – ГОСТ 6882-88;
- жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные – ГОСТ Р 52179-2003;
- пектин – ГОСТ 29186-91;
- порошок яблочный – ГОСТ 32748-2014;
- подварки фруктовые и ягодные – ГОСТ 32741-2014;
- припасы фруктово-ягодные – ГОСТ 916852;
- концентрат соевый пищевой структурированный – ГОСТ 8056-96.

В рецептурах указан расход жареных и подсушенных ядер, очищенных от кожи, с дополнительным пересчетом на сырые ядра.

При расчете рецептур принята определенная влажность сырья.

Влажность сырья при расчете рецептур

Сырье	Влажность, %
Сахарный песок и сахарная пудра	0,15
Патока	22,0
Мед	22,0
Мука пшеничная в/с, 1-го и 2-го сорта	14,5
Крахмал маисовый	13,0
Крахмал картофельный	20,0
Молоко цельное свежее	88,0
Молоко цельное сгущенное с сахаром	26,0
Молоко цельное сухое	5,0
Молоко обезжиренное	91,5
Молоко сгущенное обезжиренное	30,0
Молоко обезжиренное сухое	5,0
Сметана	63,0
Сливки сухие и сухие с сахаром	6,0
Масло сливочное	16,0
Масло топленое	1,0
Маргарин	16,0
Гидрожир	0,3
Кондитерский жир	0,3
Масло растительное (кукурузное, подсолнечное, рафинированное и нерафинированное)	0,0
Порошок какао производственный	5,0
Яйца куриные и меланж	73,0
Яичный белок	88,0
Яичный желток	54,0
Яичный порошок	6,0
Яичный белок сухой	7,0
Агар, агароид	15,0
Пектин	10,0
Миндаль, лущеные ядра, орех кешью, арахис, грецкий орех, ядро абрикосовой косточки	6,0
Фисташки	10,0
Ядра жареные	2,5
Ядра подсушенные, очищенные	4,0
Пюре яблочное и т.д.	90,0
Подварка фруктово-ягодная	31,0
Припасы фруктово-ягодные	40,0
Варенье, джем, фрукты из варенья	28,0
Компоты	78,0
Цукаты, фрукты в сиропе	30,0

Окончание табл.

Сырье	Влажность, %
Цедра	50,0
Корка цитрусовых плодов сухая	5,0
Корка цитрусовых плодов в сиропе	30,0
Цукаты сухие, варенье сухое	18,0
Изюм	20,0
Дрожжи сухие	7,5
Дрожжи прессованные	75,0
Соль пищевая	3,5
Кислота лимонная	2,0
Спирт	100,0
Ванилин	0,000
Углекислый аммоний	100,0
Тахинная масса	1,0
Кунжутное семя	5,0
Ванильная палочка	35,0
Чернослив (без косточки)	25,0
Курага, урюк (сухие)	20,0
Мак	4,5

1. ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ

Все виды сырья должны соответствовать требованиям действующих стандартов и технологических условий и сопровождаться документами, характеризующими их качество.

Подготовка сырья к производству осуществляется в соответствии с мероприятиями и санитарными правилами, предупреждающими попадание посторонних предметов в продукцию.

Приводятся основные требования, обеспечивающие гигиеническое качество восточных сладостей и предупреждающие попадание в них посторонних предметов.

Способы и условия хранения сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов должны исключать возможность попадания посторонних предметов.

Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении (подготовительное отделение).

Растваривание сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов должно производиться после предварительной очистки поверхности тары от загрязнений.

Распаковка сырья и полуфабрикатов, фасованных в стеклянную тару или запаянную жесть, должна производиться в специально отведенном для этого месте.

В случае боя стеклотары или других стеклянных предметов работа на участке, где произошел бой, должна быть приостановлена и приняты меры, исключаяющие возможность попадания стекла в продукцию. Вопрос об использовании находившейся в этой стеклотаре продукции должен быть решен в каждом случае отдельно и оформлен актом.

Бой стеклотары, полученный в процессе работы, должен немедленно и тщательно собираться, активироваться и удаляться с производства.

При вскрытии бочек надлежит тщательно следить за тем, чтобы в сырье и полуфабрикаты не попали щепы, гвозди и т.п.

Твердые жиры при распаковке должны тщательно осматриваться и в случае загрязнения поверхности или наличия плесени зачищаться с удалением загрязненного слоя.

Поступившие красители, ароматизаторы, кислоты, должны храниться только в упаковке завода-изготовителя в отдельно закрытых шкафах.

Перерабатываемое сыпучее и жидкое сырье должно быть соответствующим образом подвергнуто просеиванию, фильтрации и пропуску через магнит. Грузоподъемность магнитов должна проверяться не менее 1 раза в 10 дней и быть не менее 8 кг.

Необходимо ежемесячно очищать магниты от собираемых металлопримесей. Продукт, пропускаемый через магниты, должен загружать магниты равномерно по всей ширине магнитного поля и иметь толщину слоя – не более 10 мм.

Сахар, применяемый в производстве непосредственно без роспуска, должен быть просеян через сито с размером ячеек не более 3 мм. Сахар, идущий для приготовления сиропа, должен загружаться через решетку с расстоянием между прутьями – не более 5 мм.

Сироп процеживают через сито с размером ячеек – не более 2 мм.

Все виды муки (пшеничная, соевая, кукурузная и др.) и крахмал, предназначенные для изготовления продукции, а также для подпыла и в качестве формовочного материала, должны просеиваться через сито с размером ячеек не более 3 мм и пропускаться через магнитоуловители.

Крахмал, используемый для отливки восточных сладостей, должен не реже 1 раза в неделю подвергаться просеиванию через сито, пропускаться через магнитоуловители и периодически просушиваться.

Фруктово-ягодное пюре и пульпа перед поступлением на производство должны пропускаться через протирочную машину или протираться вручную на решетках с размером ячеек не более 2 мм, для клубничной и малиновой пульпы – 3 мм, для повидла и подварки – 3 мм.

Сульфатированные плоды и ягоды (пульпа) подвергаются десульфитации путем прогревания их в открытых варочных котлах с мешалками и специальных закрытых шпарителях. Одновременно с десульфитацией пульпы происходит и размягчение ее, после чего прошпаренная масса протирается на протирочной машине для удаления частиц кожицы, семян, плодоножек и косточек.

Для протирания плодов, имеющих косточки, используются косточкоотделительные машины марки КП.

Если режим варки не обеспечивает полного удаления сернистой кислоты, яблочное или фруктово-ягодное пюре предварительно десульфатируют в вакуум-аппаратах из нержавеющей стали, затем протирают на протирочных машинах. Десульфитацию яблочного пюре рекомендуется проводить путем продувания пара через слой пюре под вакуумом.

Изюм (виноград сушеный), сухофрукты должны промываться, перебираться и при необходимости подсушиваться, а цукаты – перебираться.

Курагу необходимо перебирать. Гнилые фрукты, косточки и посторонние примеси должны быть удалены, курагу промывают горячей водой (30-40°C).

Чернослив промывают водой, ошпаривают и помещают на сито, затем при необходимости отделяют от косточек.

Патоку хранят в чистых металлических резервуарах с плотно закрывающимися крышками. Тара должна содержаться в чистоте и систематически подвергаться санитарной обработке. Расходные и цеховые емкости для патоки обрабатывают по мере необходимости, но не реже 1 раза в квартал. Внутренние поверхности емкостей зачищаются металлическими скребками от остатков патоки, промываются горячей водой щетками и пропариваются острым паром.

Трубопроводы, подающие патоку, должны промываться водой и пропариваться острым паром по мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц.

Патока и мед должны быть процежены через сито с размером ячеек не более 3 мм с предварительным подогревом для уменьшения вязкости.

Твердые жиры, если они применяются в растопленном виде, должны процеживаться через сито с размером ячеек – не более 2 мм.

Сухое молоко, какавелла молотая, тальк должны быть просеяны через сито с размером ячеек не более 3 мм. А какао-порошок и молотый кофе – через сито с размером ячеек – не более 2 мм.

При поступлении свежего молока партиями, превышающими суточную потребность, рекомендуется хранить его в специально оборудованной холодильной камере. Температура охлаждения молока устанавливается в зависимости от продолжительности его хранения. При длительности хранения в пределах 6-12 часов молоко охлаждается до температуры 10-8°C, а при хранении в течение 24-36 часов – до 5-4°C. В процессе хранения молока лаборатория должна контролировать его кислотность.

Повышенная кислотность (не более 40°Т) может быть снижена до 18°Т методами, допущенными органами Саннадзора.

Для снижения кислотности применяется водный 8,5%-й раствор пищевой соды (бикарбонат натрия), и только при отсутствии соды

используется водный раствор аммиака или медицинский нашатырный спирт.

Сухое цельное или обезжиренное молоко предварительно растворяют в воде по расчету на цельное свежее молоко. В случае расхождения сухого молока для приготовления сахаро-молочных сиропов сухое молоко смешивают с водой из такого расчета, чтобы смесь содержала 60% воды. Вода для растворения сухого молока, полученного на распылительной сушке, должна иметь температуру 20-35°C, на барабанной сушилке – 80-85°C. Сухое молоко смешивают с небольшим количеством воды, а затем разводят остальной частью воды.

Полученную смесь пропускают через сетку протирочной машины для отделения комочков или случайных посторонних примесей.

Пищевые красители после растворения, эссенции, вина, ликеро-водочные изделия должны быть процежены через сито с размером ячеек – не более 0,5 мм или марлю.

Кристаллические кислоты и соль должны просеиваться через сито с размером ячеек – не более 3 мм. Жидкие кислоты должны процеживаться через сито с размером ячеек – не более 0,5 мм или марлю.

Двууглекислая сода или углекислый аммоний, предварительно измельченные, должны просеиваться через сито с диаметром ячеек – 1,5-2 мм при растворении в холодной воде и процеживаться через сито с диаметром ячеек – 0,5 мм.

Орехи, масличные семена должны пропускаться через сортировочную машину или перерабатываться на столах с магнитными загрязнениями. Не допускается применение ядер орехов, пораженных плесенью.

Для кондитерских изделий могут употребляться яйца не ниже 2-й категории. Яйца должны овоскопироваться и сортироваться.

Санитарная обработка яиц заключается в предварительном замачивании, мытье в 0,5%-м растворе кальцинированной соды, дезинфекции в течение 5 мин раствором хлорной извести или 0,5%-м раствором хлорамина с последующим промыванием чистой холодной водой.

Ванны для обработки яиц и полы в яйцебитне по окончании работы промывают горячим (50-60°C) 0,5%-м раствором кальцинированной соды и дезинфицируют 10%-м раствором хлорной извести.

Яйца разбивают на металлических ножах и выливают в специальные чашки, емкостью – не более 5 яиц. Яичную массу проверяют

на запах и внешний вид и переливают в другую производственную тару большего объема.

При выбивке яиц должны приниматься меры против попадания скорлупы в выбитые яйца, которые процеживаются через сито с размером ячеек – не более 3 мм. Для процеживания применяются луженные металлические сита или сита из нержавеющей стали. Меланж процеживается через сито с размером ячеек – не более 3 мм.

Сухой яичный порошок должен быть перемешан с водой и процежен через сито с размером ячеек – не более 3 мм.

Скорлупа куриных яиц собирается и вывозится в места, указанные санэпидемстанцией. Допускается хранение скорлупы не более 2 суток в специально отведенном месте.

Все жидкие полуфабрикаты должны фильтроваться.

Все производственные отходы, которые подвергаются растворению, должны процеживаться через сито с размером ячеек – не более 3 мм.

Крошка мучных изделий, если она измельчается в муку, должна быть просеяна через сито с размером ячеек – не более 2 мм и пропущена через магнитоуловитель.

Брать сырье и полуфабрикаты необходимо совками и черепками, выбирать продукцию руками запрещается.

Вкусовую пробу разрешается брать только шпателем.

Запрещается ставить тару с продуктами на пол без стеллажей.

Все полуфабрикаты, а также начинки, приготовленные для производства, должны храниться в закрытой таре или сборниках.

Упавшие на пол продукты (санитарный брак) должны складываться в специальную тару с обозначением «Санитарный брак».

Не допускается использование для выработки продукции смета или выбоя муки, крахмала и сахара из мешков.

Оборудование и аппаратура для молока, варочные котлы для сиропа, баки для хранения сиропа, мерные бочки трубопроводы обрабатывают в следующем порядке:

- а) ополаскивают теплой водой (не ниже 35°C);
- б) тщательно моют при помощи ершей и щеток горячим (40-45°C) 0,5%-м раствором кальцинированной соды в течение 15 мин;
- в) дезинфицируют 2%-м раствором хлорной извести в течение 10 мин или пропаривают;
- г) ополаскивают горячей водой (не ниже 60°C) после дезинфекции хлорной известью.

Новые железные формы, противни и листы до использования их для выпечки полуфабрикатов должны прокаливаться в печах.

Запрещается использовать для выпечки формы и листы с неисправными краями и нагаром.

Тележки, этажерки, весы должны промываться горячей водой и протираться досуха.

Тара для готовой продукции должна быть чистой, сухой, прочной без постороннего запаха.

Тара должна быть выстлана упаковочной бумагой.

Запрещается отпускать и перевозить кондитерские изделия в таре и транспорте, не отвечающим указанным требованиям. Обратная тара перед употреблением должна подвергаться обязательной санитарной обработке на кондитерском предприятии независимо от того, была ли она обработана до доставки на предприятие.

Сырье и полуфабрикаты на производственной территории должны перевозиться в закрытых емкостях.

2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Приготовление сахарной пудры. Сахар-песок через металлическую решетку с размером ячеек – не более 5 см поступает в приемную воронку ковшевого элеватора, оттуда, пройдя магнитные уловители, поступает в распределительный шнек, которым отправляется на измельчение.

Сахарную пудру готовят на быстроходных молотковых микромельницах и дезинтеграторах (штифтовых и дисковых измельчителях). Подачу сахара регулируют шибером.

Из микромельницы сахарная пудра, пройдя через сито с размером ячеек – не более 0,75 мм, поступает в бункер. Из дезинтегратора сахарная пудра поступает в бурат, где проходит через систему сит.

Сахарная пудра при хранении слеживается и комкается, поэтому ее изготавливают в количествах, обеспечивающих непрерывность того или иного производства, без длительного промежуточного хранения.

Приготовление подварок. Подварки представляют собой полуфабрикаты, изготавливаемые путем уваривания ягодного или фруктового пюре с сахаром до влажности не более 31%.

Приготовление сахарного сиропа. Сахарный сироп готовят в открытых варочных котлах, сироповарочных агрегатах, секционных аппаратах, а также с помощью другой варочной аппаратуры.

В процессе приготовления сахарного сиропа расход воды составляет 25-40% от массы сахара.

Приготовление настойки шафрана. В алюминиевую или эмалированную емкость загружают шафран и горячую воду в соотношении 1:50. После настаивания в течение суток смесь фильтруют. Полученный фильтрат – водная настойка шафрана.

Для получения спиртовой настойки шафрана водную настойку смешивают со спиртом в соотношении 1:1.

Приготовление полуфабрикатов из ядер орехов

Очистка и сортировка ядер орехов. Очистка и сортировка ядер орехов проводится на очистительно-сортировочных машинах, где полностью соблюдаются условия очистки и сортировки.

Термическая обработка ядер орехов. Для термической обработки ядер орехов применяют цилиндрические или шаровые обжарочные аппараты периодического действия, а также сушилки непрерывного действия.

Ядра ореха обжаривают при температуре 150-160°C в течение 15-20 мин в сферическом аппарате, 30-40 мин – в цилиндрическом, а в сушилках непрерывного действия при температуре входящего воздуха – при 130-140°C.

Влажность обжаренных ядер – 2,0-3,5%, подсушенных – 4,0-5,0%.

Термически обработанные ядра (обжаренные или подсушенные) выгружают в приемник с сетчатым дном, где происходит их охлаждение до температуры 30-6°C с помощью воздуха, подаваемого в сетчатое днище и проходящего через слой ядер орехов.

Процесс охлаждения ведут при периодическом перемешивании.

Охлажденные ядра поступают в бункер-накопитель.

Приготовление ядра и ореха дробленного (крупки). Приготовление крупки ореха осуществляется на дробильно-сортировочных машинах, снабженных специальным дробящим механизмом, виброситами и вентилятором. Охлажденные ядра измельчаются в крупку, которая пройдя магниты, ссыпается в накопитель.

Приготовление помадных масс

Приготовление сахаро-паточного сиропа. Приготовление сахаро-паточного сиропа производится путем растворения сахара в воде, взятой в количестве не более 40% по отношению к сахару, и уваривания полученного сиропа до влажности 18-22%, после чего его смешивают с патокой, фильтруют и направляют в сборник.

Сахарный сироп при этом может быть приготовлен централизованно – в отдельной аппаратуре или любой варочной аппаратуре. Возможно введение патоки в аппаратуру, где готовился сахарный сироп.

Приготовление помадного сиропа для сахарной помады. Приготовление сиропа может производиться как периодическим, так и непрерывным способом.

При периодическом способе получения помадного сиропа сахаропаточный сироп или смесь сахара, патоки и воды уваривают до влажности 10-13%, после чего сироп фильтруют, охлаждают и отправляют на сбивание.

При непрерывном способе помадный сироп получают путем уваривания сахаропаточного сиропа в змеевиковой варочной колонке до влажности 10-14%. При необходимости перед подачей на уваривание сироп смешивают с различными компонентами, фруктово-ягодным сырьем и т.п.

Уваренный сироп, пройдя пароотделитель, поступает на сбивание.

Приготовление сахаропаточного молочного сиропа для молочной, сливочной помады. Сахаропаточный молочный сироп может производиться как периодическим, так и непрерывным способом с использованием сгущенного или сухого молока.

Получение сахаропаточного молочного сиропа с использованием сгущенного молока периодическим способом ведут путем смешивания молока с сахаропаточным сиропом или сахарным сиропом с патокой, затем полученную смесь, влажностью не более 22%, фильтруют и подают на уваривание.

При использовании сухого молока в сахарный сироп при перемешивании вводят сухое молоко и при температуре около 80°C смесь перемешивают до полного растворения, после чего вводят патоку.

Полученный сироп пропускают через протирочную машину, фильтруют и отправляют на уваривание в универсальный варочный аппарат периодического действия при давлении греющего пара не более 392 кПа (4 кгс/см²) и разрежении 67-80 кПа (500-600 мм рт. ст.).

Влажность уваренного сиропа – 10-12%.

При непрерывном способе производства сахаропаточного-молочного сиропа сахаропаточный или сахарный сироп смешивают со сгущенным молоком и при необходимости патокой, после чего смесь непрерывно подают на уваривание, которое ведут до влажности сиропа 10-12%.

После прохождения пароотделителя уваренный сироп подают на сбивание.

Для приготовления сливочной помады используют сливочное масло, которое подогревают и вносят либо в процессе уваривания сиропа (за 10-15 мин до его окончания), либо в готовый помадный сироп.

Приготовление помады. Приготовление помады производят периодическим или непрерывным способом.

При периодическом способе производства помады помадный сироп охлаждают на охлаждающем столе до температуры не более 60°C, после чего сбивают в микс-машине с водяной рубашкой до образования однородной массы.

Во избежание кристаллизации во время охлаждения поверхность сиропа сбрызгивают холодной водой.

Непрерывным способом помаду получают путем сбивания сиропа в шнековой помадосбивальной машине с водяной рубашкой. Перед началом сбивания машину прогревают паром в течение 3-5 мин; во время сбивания в рубашку и шнек подают холодную (не более 12°C) воду.

Готовую помаду самотеком или с помощью шнека подают в темперирующую машину или смеситель.

Приготовление помады в пленочном аппарате ШПА. В станцию входят варочный котел с мешалкой, сборник для сиропа, плунжерный насос, змеевиковый подогреватель и пленочный аппарат-кристаллизатор для получения помады.

В открытый варочный котел подают сахаро-паточный сироп и другие рецептурные компоненты и уваривают до влажности 19-21%, после чего плунжерным насосом-дозатором подают в змеевиковый подогреватель, где сироп частично уваривают при давлении греющего пара 147-196 кПа (1,5-2 кг/см²).

Уваренный сироп поступает в вертикальный пленочный аппарат роторного типа. С помощью распределительного диска и лопаток со скребками сироп тонким слоем распределяется по поверхности теплообменника, где интенсивно протекает процесс кристаллизации сахарозы из пересыщенного сахаро-паточного или сахаро-паточного-молочного сиропов при охлаждении в пленочном слое.

При подаче в аппарат помадных сиропов с влажностью 13-16% готовая помада содержит влаги соответственно 10-12%, температура помады на выходе из аппарата – 55-70°C.

Приготовление сиропа из возвратных отходов

К переработке допускаются санитарно-доброкачественные отходы, образующиеся на отдельных фазах производства в виде сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, а также кондитерских изделий, забракованных внутри предприятия или возвращенных из торговой сети в случае несоответствия требованиям НТД (механически поврежденные, с изменением внешнего вида, формы и т.д.) или с истекшим сроком реализации.

Не подлежат переработке кондитерские изделия с измененным вкусом и запахом, загрязненные, содержащие посторонние включения, зараженные вредителями хлебных запасов, пораженные плесенью, а также – в случае невозможности полного отделения заверточных материалов.

Переработка осуществляется следующим образом:

- подготовка отходов: взвешивание, проведение осмотра, измельчение и обязательное отделение заверточного материала (этикеток, подверток и т.п.);

- получение сиропа.

Сироп из возвратных отходов получают растворением последних в аппаратах различных систем холодным или горячим способом.

При холодном способе возвратные отходы и водопроводная или сладкая вода после промывки вакуум-аппаратом при температуре не выше 60°C (в количестве 1/3 от веса отходов) загружаются в двойной металлический барабан, где процесс ведется до их полного растворения. Содержание сухих веществ в готовом сиропе – не менее 70%.

Горячий способ растворения отходов (с применением греющего пата) производится либо в диссаторах, либо в аппаратах типа автоклав при давлении пара – 2-3 кгс/см². Количество отходов при растворении в диссаторе не должно превышать 700 кг, поскольку при большей загрузке они плохо растворяются, образуя монолитную массу, которая плотным слоем налипает на змеевики и барботер. В результате этого масса пригорает, и образующийся на змеевике значительный слой нагара снижает коэффициент теплоотдачи и ухудшает качество сиропа. После полного растворения отходов сироп уваривают до содержания сухих веществ не менее 70%.

Готовый сироп пропускают через сито с размером ячеек 3 мм и 1,5-2,0 мм и подают в приемный сборник.

Приготовление отвара мыльного корня

Для приготовления отвара мыльного корня мыльный корень тщательно отмывают водой от земли и пыли и замачивают в течение 10-15 часов в воде при температуре 60-80°C для размягчения. Затем его нарезают на части, размером 3-4 см, и вываривают 3-4 раза в свежих порциях воды. Полученные слабые экстракты уваривают до плотности 1040-1050 кг/м³. Воду, оставшуюся после замачивания целого корня, также используют при уваривании экстракта. Мыльный корень вываривают в медном котле с обогревом, установленным под вытяжным колпаком с усиленной тягой. Корень загружают примерно на

1/3 котла, заливают водой и вываривают до получения отвара темно-коричневого цвета, плотностью 1050 кг/м³. Готовый отвар сливают в деревянные чаны или баки, облицованные внутри керамической плиткой. При сливе отвар фильтруется через фильтр с диаметром отверстия 1 мм. Оставшийся в котле мыльный корень вновь заливают водой и вываривают до получения отвара, плотностью 1010 кг/м³.

Этот отвар сливают в другой чан или бак.

После трех-четырёхкратного вываривания мыльный корень охлаждают и удаляют как отходы.

Собранный после второго и последующих вывариваний отвар уваривают до плотности 1040-1050 кг/м³.

Профильтрованный отвар не должен содержать частиц корня и иметь посторонний запах, так как отвар может испортиться. Его изготавливают по мере производственной необходимости.

Приготовление отвара солодового (лакричного) корня и массы кураги

Приготовление отвара солодкового корня. Для приготовления отвара солодовый корень в целом виде моют водой для удаления земли и пыли, заливают водой при температуре 60-80°C и выдерживают в течение суток, затем режут на куски, размером 3-4 см и толщиной – не более 1 см.

Вываривание солодкового корня ведут аналогично вывариванию мыльного корня. Плотность готового отвара солодкового корня должна быть 1120-1150 кг/м³.

Собранные после второго, третьего и четвертого вывариваний отвары низкой концентрации могут расходоваться при первом вываривании (добавляться по мере уваривания отвара), а также могут быть уварены до получения отвара, плотностью 1120-1130 кг/м³.

Готовый отвар солодкового корня должен быть хорошо профильтрован, не иметь частиц корня, быть темно-коричневого цвета, плотностью не ниже 1120 кг/м³.

Так как отвар солодкового корня подвержен брожению, его рекомендуется заготавливать не более чем на трое суток.

Приготовление массы кураги. Приготовление массы кураги производится путем прошпаривания кураги в течение 15-20 мин водой, взятой в количестве 35-40% по отношению к массе кураги, затем курагу охлаждают и протирают через сито с диаметром ячеек 1,5 мм. Влажность полученного пюре составляет 79-81%.

3. ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ ТИПА КАРАМЕЛИ И ОРЕХИ

Восточные сладости типа карамели и орехи представляют собой изделия, изготовленные на основе полуфабрикатов карамельного производства с различными добавлениями, а также изделия на основе ядер орехов и ядер косточковых плодов, обсыпанных сахаром или солью.

Грильяж (на основе расплава сахара)

При перемешивании производится расплавление сахара, расход воды составляет при этом до 10% от массы сахара. Расплав сахара с температурой 160-170°C выгружают на «теплый» стол, где в него вводят подсушенное или жареное ядро ореха, воздушные зерна риса и т.п., а также сливочное масло, ароматизирующие и другие добавки.

В течение 1-3 мин горячая масса заполняет ячейки решетки, установленной на металлические листы, где масса, застывая, приобретает форму ячеек. Высота решетки при этом должна соответствовать толщине формируемого изделия (грильяж – 8-10 мм, грильяж на основе воздушных зерен, риса, кукурузы – 15-20 мм).

После охлаждения изделия извлекают из ячеек и передают на упаковку.

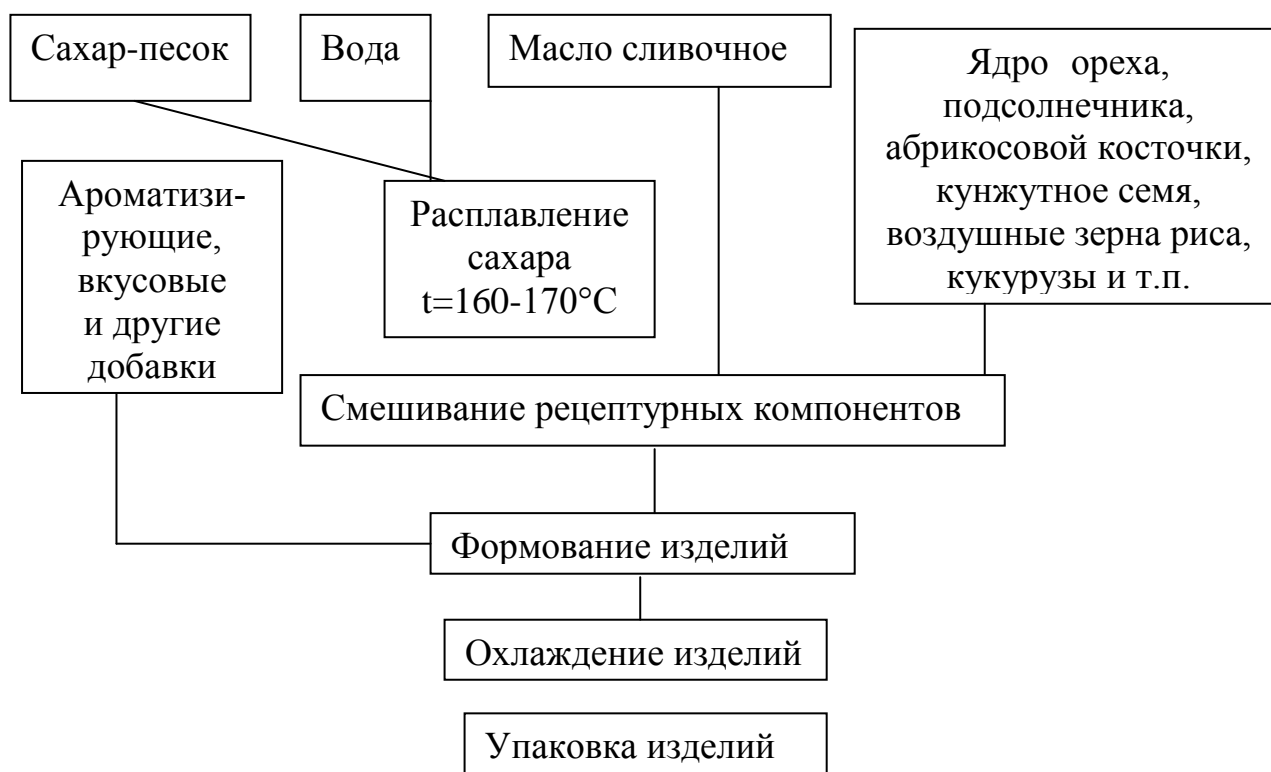


Рисунок 1 – Технологическая схема производства грильяжа

Грильяж на основе (сахарного сиропа) и козинак

Производится приготовление сахарного сиропа с последующим смешиванием его с патокой или, если это предусмотрено рецептурой, медом и увариванием. В конце уваривания при температуре 120-130°C (или 135-145°C при работе с пониженным содержанием патоки или без нее) в полученную карамельную массу в два-три приема при перемешивании вводят предусмотренные рецептурой подсушенное или жареное ядро ореха, подсолнечника, абрикосовой косточки, кунжутное семя, воздушные зерна риса, кукурузу и т.п. В полученную однородную массу в процессе охлаждения вводят предусмотренные рецептурой ароматические, вкусовые и другие добавки.

Охлажденную до температуры 80-90°C массу проминают, раскатывают в пласт, толщиной 10-12 мм – для козинака, 8-9 мм – для грильяжа или 15-20 мм – для грильяжа на основе воздушных зерен – риса, кукуруза и т.п., из которого формируют изделия прямоугольной или ромбовидной формы.

Процесс формования изделий может также осуществляться аналогично процессу, приведенному для грильяжа на основе расплава сахара.

После охлаждения до температуры не выше 35°C изделия отправляют на упаковку.

Кангаляк и нагум кинзовый

Приготовление поливочного сиропа. Производится приготовление сахарного сиропа с последующим увариванием его до влажности 6-8%. В процессе уваривания в сироп вводят предусмотренные рецептурой уксусную эссенцию, лимонную или виннокаменную кислоту.

Дрожжирование корпусов изделий. Корпусами для нагума является кинзовое семя.

Для первоначального приготовления корпусов для кангаляка в дрожжировочную машину в несколько приемов поочередно подают муку и тонкой струей – поливочный сироп, имеющий температуру 80-120°C. Полученную сахарную мучную смесь счищают со стенок дрожжировочной машины и измельчают. Процесс дрожжирования корпусов, а также заготовок от предыдущей партии осуществляют в дрожжировочной машине, где их обрабатывают поочередно небольшими порциями поливочного сиропа (температура 80-120°C) и муки. Обработку изделий производят до получения размера, предусмотренного рецептурой.

Готовые изделия округлой формы с бугристой поверхностью выгружают из машины, охлаждают до температуры не более 35°C, отделяют мелочь и крошку (заготовки для следующей партии и направляют на упаковку).

Набат (нават) и чайга

Производится приготовление сахарного сиропа влажностью 16-18°C, который помещают в емкость с термоизоляцией, где натянуты нити для образования на них кристаллов сахара.

Процесс кристаллизации длится 3-4 суток. По его окончании остаток сиропа удаляют, кристаллы сахара на нитях промывают теплой водой, при необходимости окрашивают, подсушивают, затем изделия отправляют на упаковку. При этом сколы кристаллов и остаточный сироп используют при приготовлении новых порций сахарного сиропа.

Остаточный сироп может быть использован также при приготовлении карамельной массы с заменой 10%, парварды – 20-50%, козинака и молочного щербета – 20%, глазированных пряников до 100%, сахарного песка с пересчетом по сухому веществу, а также для приготовления «Навад-киеми» и халвы «Унли-абинабад».

Приготовление «Навад-киеми» осуществляется путем нагревания сахарного сиропа до температуры 90°C, выделения лимонной кислоты и выдерживания подкисленного сиропа при этой температуре в течение 30 мин. Готовый сироп влажностью 29,5-30,5% разливают в тару и пастеризуют в течение 30 мин при температуре 85°C.

Парварда и шакер-пендыр

Производится приготовление сахарного сиропа с последующим увариванием его до влажности 3,0-3,5%. В процессе уваривания в сироп добавляют патоку или лимонную кислоту в зависимости от рецепта.

Полученную карамельную массу помещают на охлаждающий стол, где в нее при перемешивании вводят предусмотренные рецептурой ароматизирующие добавки.

Массу, охлажденную до температуры 70-80°C, проминают, вытягивают на тянущей машине или вручную, в результате чего она насыщается воздухом и приобретает шелковистый блеск, затем ее направляют на формование.

Полученные изделия после охлаждения до температуры не выше 35°C передают на упаковку (шакер-пендыр) или предварительно обсыпают мукой и выстаивают в условиях цеха в течение 18-24 часов (парварда).

Пашмак итель-халва

Производится приготовление сахарного сиропа с последующим увариванием его до влажности 4,0-4,5%. В процессе уваривания в сироп вводят лимонную кислоту.

Полученную карамельную массу помещают на охлаждающий стол. После охлаждения до температуры 70-80°C массу вытягивают на тянущей машине или вручную, в результате чего она насыщается воздухом, приобретает шелковистый блеск, и ее направляют на формирование.

Формование изделий осуществляют путем многократного перетягивания и складывания карамельной массы до тех пор пока она не приобретет форму тонких белых нитей. В процессе формования во избежание слипания нитей между собой карамельную массу постоянно смазывают смесью бараньего сала и муки (пашмак) или адыргой – рассыпчатой массой кремового цвета, получаемой путем уваривания смеси сливочного масла и муки (тель-халва).

Полученные нити собирают в пучки, нарезают на порции и направляют на упаковку.

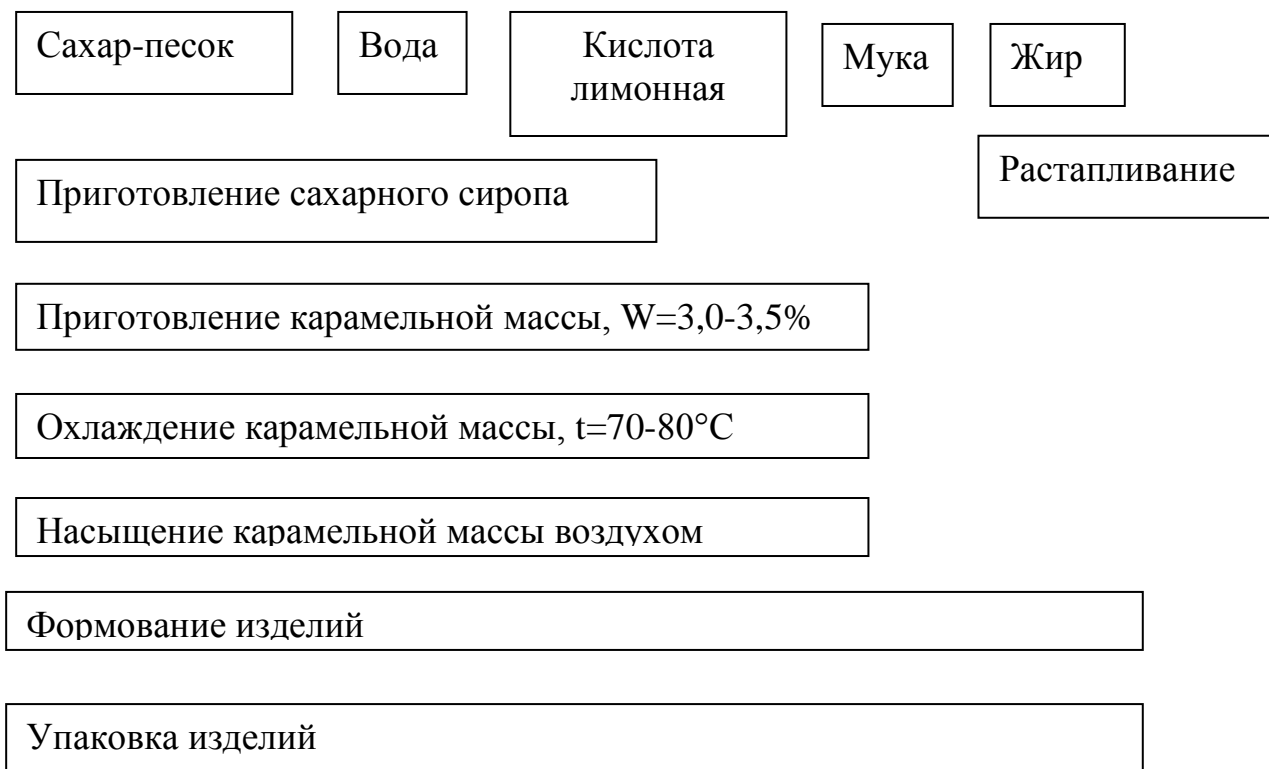


Рисунок 2 – Технологическая схема производства пашмака

Соленые ядра орехов или косточковых плодов

Готовят 16-18%-й раствор поваренной соли, для этого используют 2/3 ее рецептурного количества.

В полученный раствор загружают ядра орехов или косточковых плодов, смесь нагревают до температуры 60-70°C, выдерживают при данной температуре и непрерывном перемешивании в течение 3,5-4 часов. Затем ядра отделяют от солевого раствора и после смешивания с оставшимся количеством соли обжаривают при температуре 160-165°C в течение 50-60 мин, периодически перемешивая.

Обжаренные ядра охлаждают до температуры не выше 35°C, отделяют от избыточного количества соли и направляют на фасовку и упаковку.

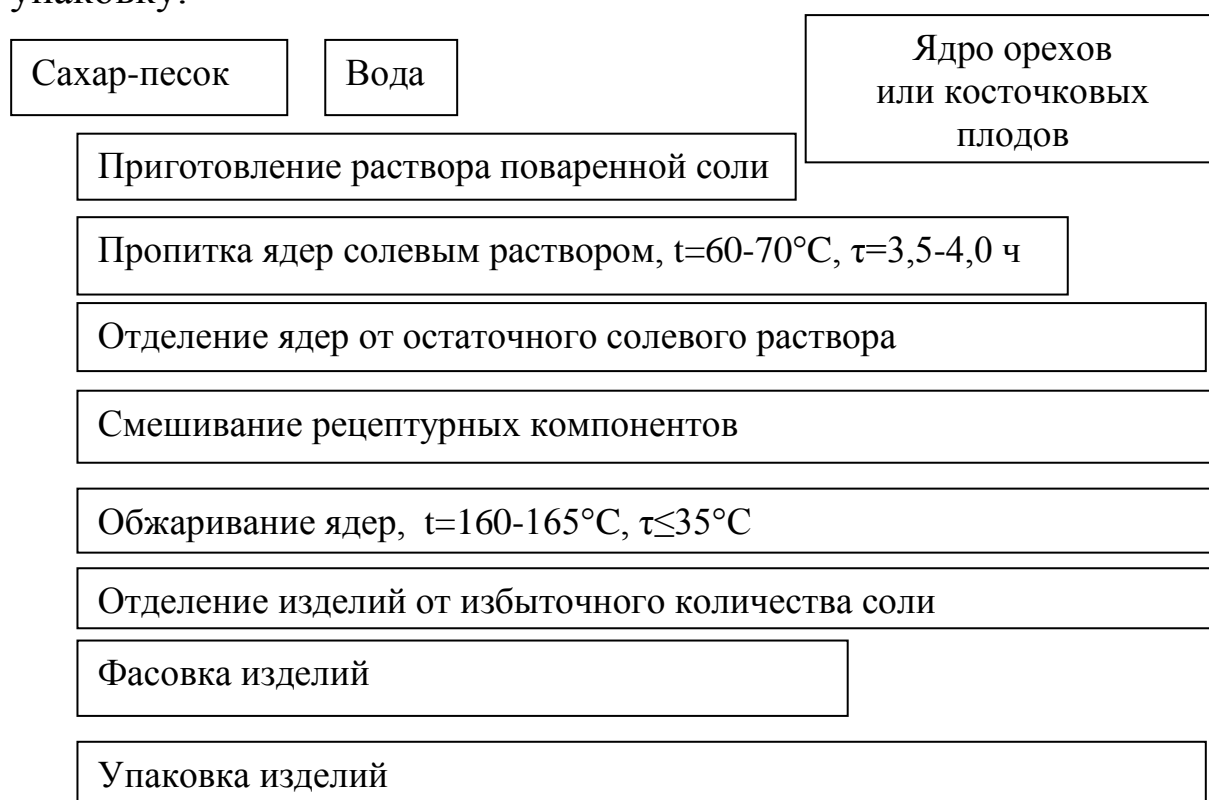


Рисунок 3 – Технологическая схема производства соленых ядер

Фешмак

Производится приготовление сахарного сиропа с последующим увариванием его до влажности 1,5-2,5%. В процессе уваривания в сироп вводят уксусную эссенцию.

Горячую карамельную массу тонкой струйкой направляют на диск, заключенный в металлический кожух (частота вращения диска – 1100-1400 об/мин). Диск и кожух смазывают сливочным маслом и посыпают мукой.

Под действием центробежной силы карамельная масса расплывается и застывает в виде тонких нитей, которые собирают в пучки, режут на порции и направляют на упаковку.

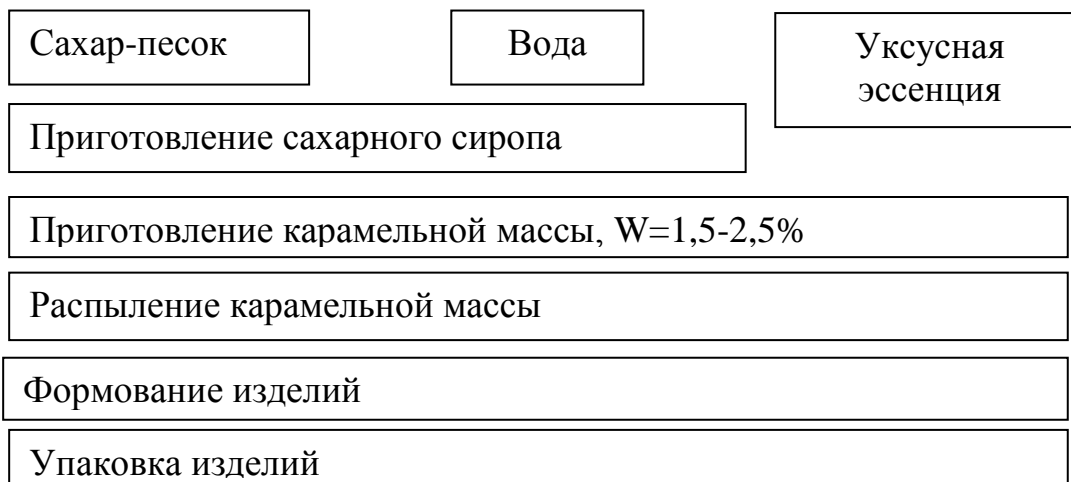


Рисунок 4 – Технологическая схема производства фешмака

Халва «Ляус»

Производится приготовление сахарного сиропа с последующим увариванием до влажности 7,0-9,0%. В процессе уваривания в сироп вводят лимонную кислоту.

Полученный сироп после охлаждения до температуры 40-50°C смешивают с мукой и красителями до получения однородной, равномерно окрашенной массы. Последнюю раскладывают на листы, предварительно смазанные растительным маслом, затем формируют изделия прямоугольной формы, которые поступают на завертку и упаковку.

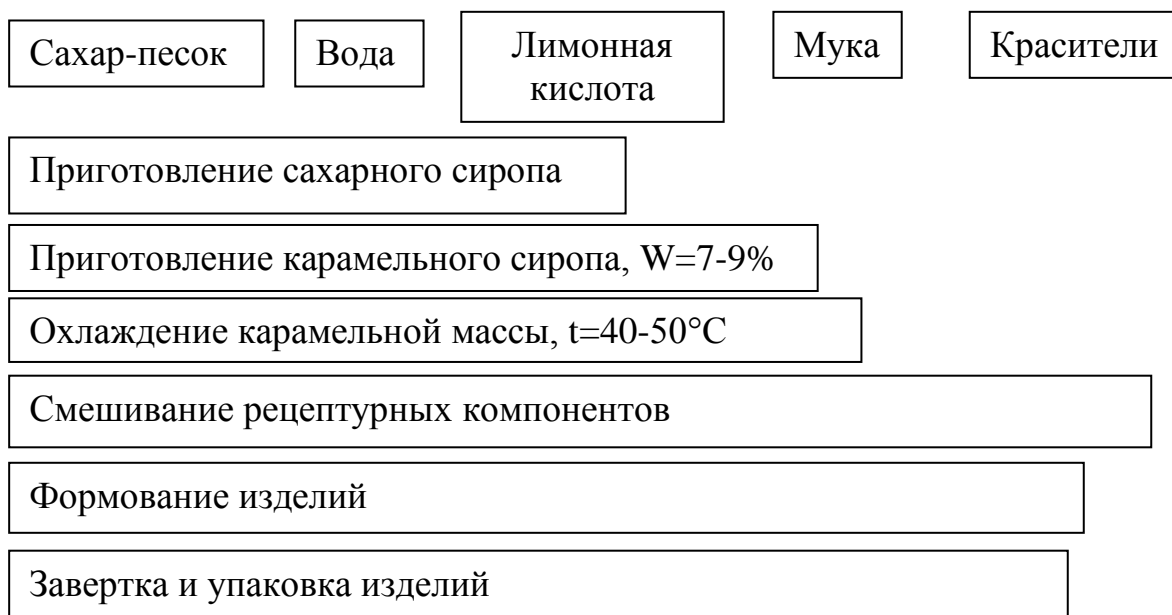


Рисунок 5 – Технологическая схема производства халвы «Ляус»

Халва «Сабуни»

Производится приготовление сахарного сиропа с последующим увариванием его до влажности 2,0-4,0%.

В отдельной емкости растапливают баранье сало и смешивают его с пшеничной мукой. Смесь охлаждают до температуры не выше 40°C и сбивают вручную или в сбивальной машине.

Во взбитую массу (температура – 25-26°C) вносят карамельную массу, и смесь сбивают до получения однородной массы белого или серовато-белого цвета, затем формуют изделия треугольной или прямоугольной формы с закругленными углами, которые после выстаивания в течение 10-12 часов направляют на упаковку.

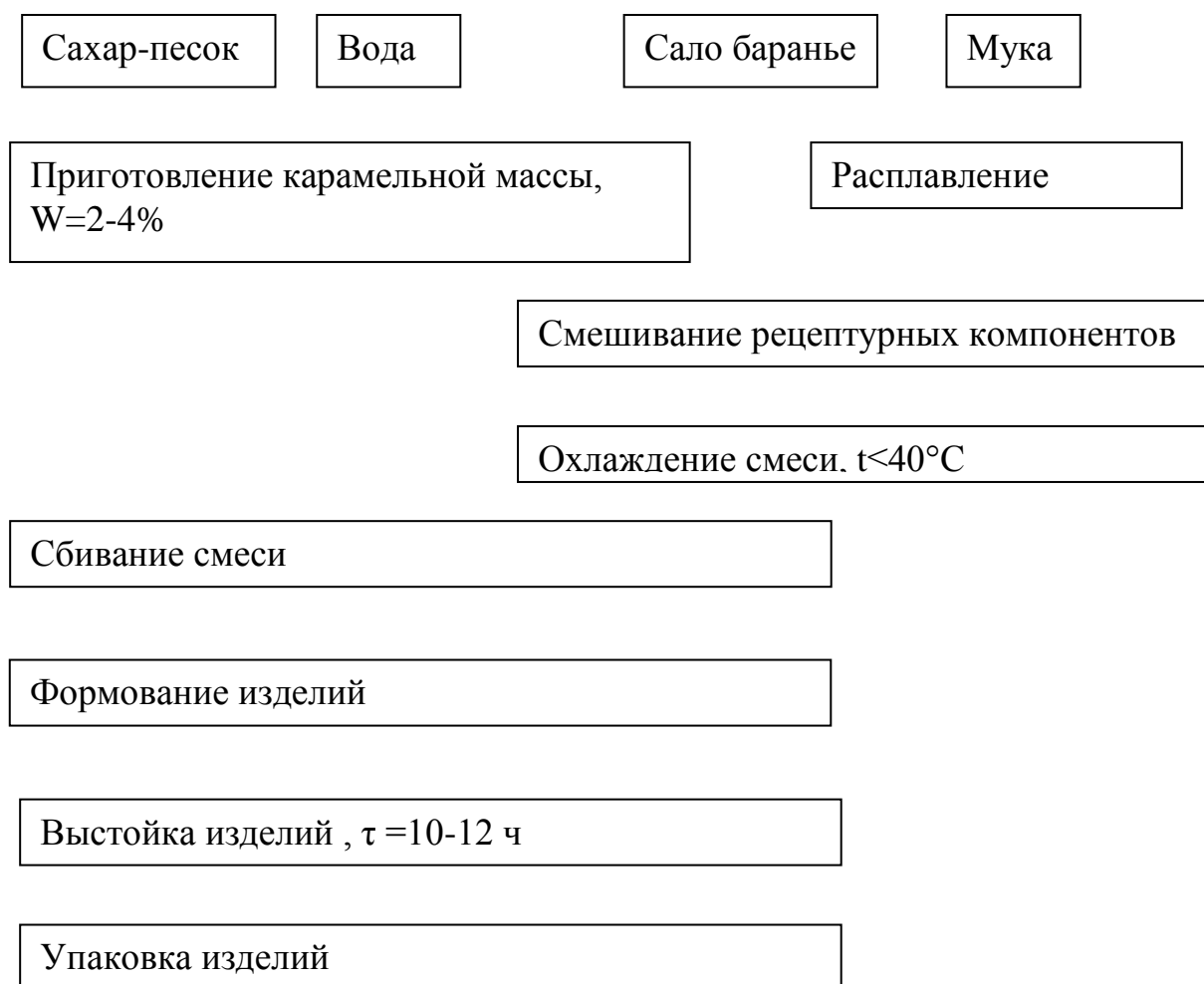


Рисунок 6 – Технологическая схема производства халвы «Сабуни»

Шакер южный

Производится приготовление сахарного сиропа с последующим увариванием его до влажности 16-18%. В сироп в процессе уваривания вводят патоку.

Полученный карамельный сироп с содержанием редуцирующих веществ 14-17% уваривают до получения карамельной массы, влажностью 2-4%, которую затем отправляют на охлаждение. В процессе охлаждения при температуре массы не выше 95°C в нее вносят вкусовые, ароматизирующие и красящие добавки, затем карамельную массу, температурой 70-80°C, проминают вручную или с помощью проминальных зубчат с целью равномерного распределения добавок, удаления пузырьков воздуха и равномерного распределения по всему объему масс.

По окончании процесса проминки карамельная масса направляется в обкаточную машину и далее на формование.

Полученные изделия поступают на охлаждение, затем направляются на фасовку или, если это предусмотрено рецептурой, на обсыпку сахаром.

Обсыпка изделий сахаром – обработка поверхности с целью создания защитного слоя, предохраняющего от влияния окружающего воздуха.

Процесс обсыпки осуществляется как механизированным, так и полумеханизированным способом, при этом используют сахарный или сахаро-патоchnый поливочный сироп.

При механизированном способе процесс идет в непрерывнодействующем трехсекционном аппарате.

Готовые изделия после отделения от крошек на вибрлотке направляют на упаковку.

Температура изделий, поступающих на фасовку и упаковку, должна быть не более 35°C.



Рисунок 7 – Технологическая схема производства шакера южного

Ширни шекинская и тахта-ширни

Производится приготовление сахарного сиропа с последующим увариванием его до влажности 6,5-8,5% (ширни шекинская) или 7,5-9,5% (тахта-ширни). В процессе уваривания в сироп вводят лимонную кислоту, а по окончании уваривания – ароматизирующие и красящие добавки. Полученная масса поступает на формование (ширни шекинская) или охлаждение (тахта-ширни).

Формование ширни шекинской производят отливкой в сахарный песок, где в процессе охлаждения массы происходит ее кристаллиза-

ция. Готовые изделия отделяют от формовочного материала и направляют на фасовку и упаковку.

Охлаждение массы для тахты ширни осуществляют на охлаждающем столе до температуры 18-20°C, затем изделиям придают квадратную или прямоугольную форму и направляют на упаковку.



Рисунок 8 – Технологическая схема производства ширни шекинской

Ядра орехов или косточковых плодов в сахаре

Производится приготовление расплава сахара, при этом используется 12-13% его рецептурного количества.

Одновременно из 50-75% рецептурного количества сахара производится приготовление сиропа, в процессе уваривания которого при перемешивании вводят ядра ореха или косточковых плодов и в несколько приемов – оставшееся количество сахарного песка. Уваривание производят до образования на поверхности ядер кристаллов сахара.

Полученные ядра перемешивают с кипящим расплавом, а затем – с ароматизирующими и вкусовыми добавками.

Готовые изделия выгружают на охлаждающий стол и после охлаждения до 35°C направляют на фасовку и упаковку.



Рисунок 9 – Технологическая схема производства ядер орехов или косточковых плодов в сахаре

4. ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ ТИПА МЯГКИХ КОНФЕТ

Восточные сладости типа мягких конфет представляют собой изделия, приготовленные из сахара, патоки или сбитых белков с добавлением различных видов сырья вкусовых и ароматических веществ.

Продолжительность выстойки полуфабрикатов и готовых изделий зависит от параметров окружающей среды и условий выстойки, устанавливается опытным путем и может отличаться от указанной в данных рецептах.

Алы

Приготовление мармеладной массы. Приготовление мармеладной массы производится путем смешивания сахара, абрикосового или яблочного пюре, нагревания полученной смеси и ее уваривания. За 5-10 мин до окончания процесса вносят патоку. Уваривание ведут при постоянном перемешивании до влажности мармеладной массы 13,5-14,5%.

Охлажденную до температуры 80-90°C массу смешивают с абрикосовой эссенцией и лимонной кислотой, разведенными в воде в соотношении 1:2.

Формование изделий. Формование изделий производится путем отливки массы в формовочный материал, в слое которого отштамповывают углубления в форме половинок слив. Формовочным материалом является сахар-песок.

Углубления заполняют мармеладной массой в два приема: после заполнения углублений до половины в него выкладывают миндаль и заполняют углубление полностью.

После охлаждения изделия извлекают из сахарного песка и легким потряхиванием освобождают сито от его излишков.

Готовые изделия направляют на фасовку и упаковку.

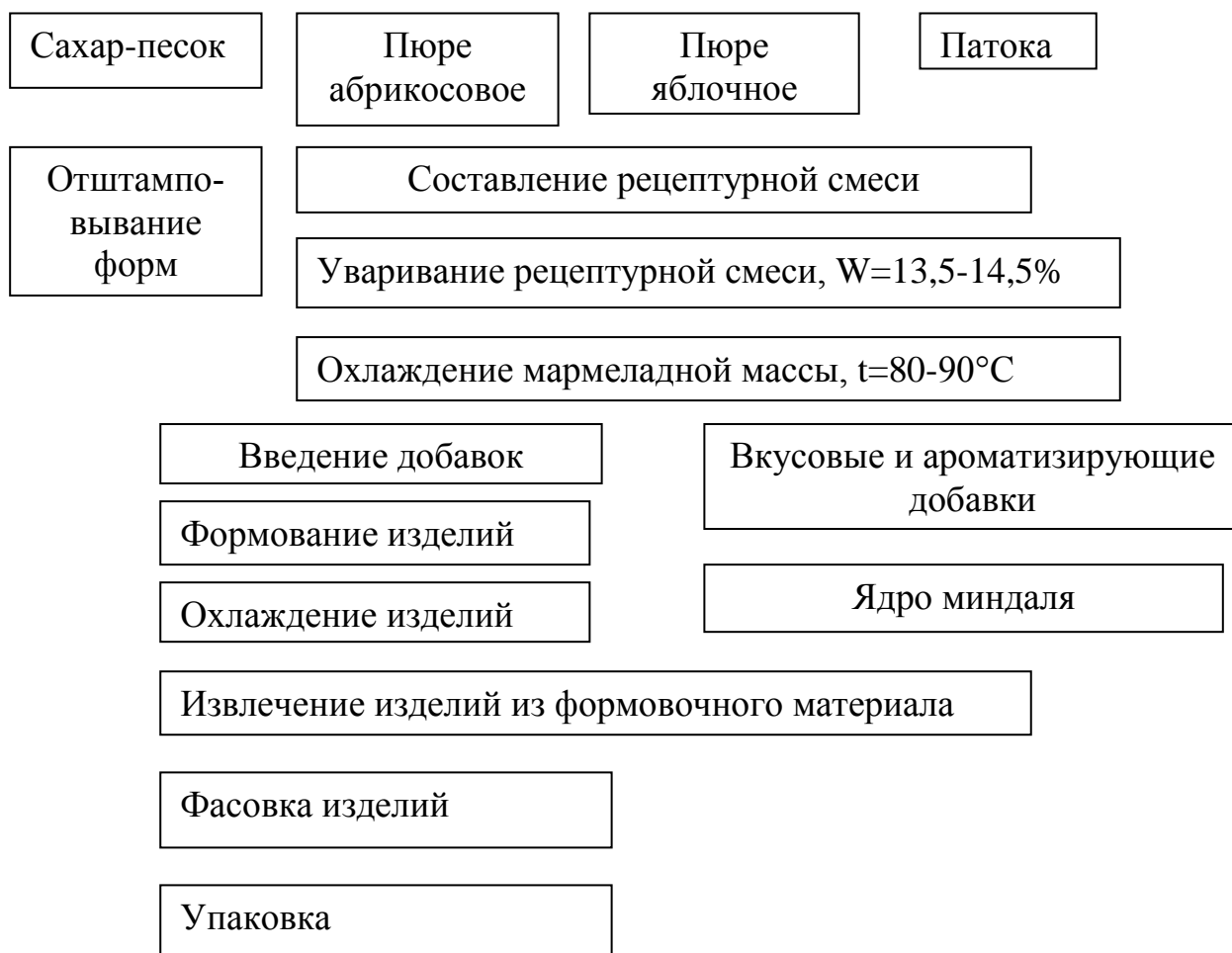


Рисунок 10 – Технологическая схема производства алы

Чурчхела сахарная

Нанизывание ядер орехов на нити. Ядра грецких орехов нанизывают на нити с таким расчетом, чтобы масса одной нити с ядрами орехов была 50-55 г. Свободный конец нити завязывают в виде петли.

Приготовление желейной массы. Агар замачивают в холодной проточной воде или заливают холодной водой при соотношении агара и воды 1:20-1:30 на 1-2 часа для набухания, после чего его растворяют в воде при нагревании. В полученный агаровый раствор вносят сахар, патоку, разведенный в воде кукурузный крахмал, смесь перемешивают до образования однородной консистенции и делят на две равные порции.

Первую порцию уваривают до влажности 19-20% при температуре 100-108°C, охлаждают до 70-80°C и ароматизируют ванилином и ромовой эссенцией, взятыми в количестве 50% от предусмотренного рецептурой.

Вторую порцию готовят аналогично первой, при этом уваривают до влажности 16-18%.

Приготовление изделий. Изделия готовят в 2 приема.

Каждую нить с нанизанными на нее ядрами орехов опускают в первую порцию желейной массы, вынимают из нее, дают излишкам массы стечь и подвешивают полуфабрикат для подсушивания на 1,5-2,0 часа в условиях цеха.

Не давая массе окончательно подсохнуть, полуфабрикат аналогичным способом обрабатывают второй порцией мармеладной массы, подсушивают в подвешенном состоянии, обсыпают крахмалом и сахарной пудрой и окончательно выстаивают в условиях цеха около 24 часов.

Готовые изделия направляют на упаковку.

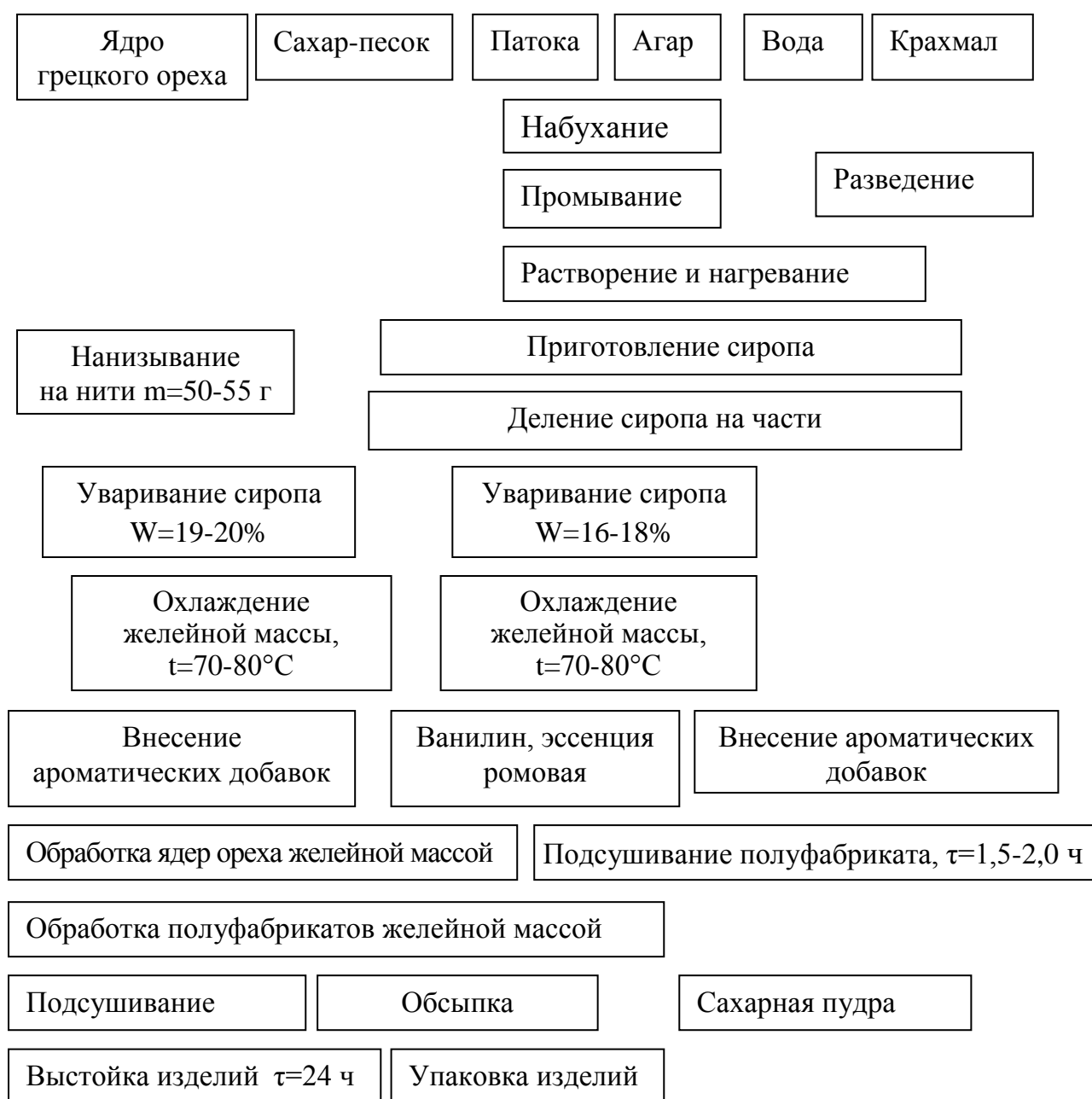


Рисунок 11 – Технологическая схема производства чурчелы сахарной

Чурчела фруктовая

Нанизывание ядер орехов на нити. Нанизывание ядер орехов на нити производится так же, как при приготовлении чурчелы сахарной.

Приготовление фруктово-желейной массы. Фруктово-желейную массу готовят двумя порциями: в начале и конце процесса приготовления изделия. Для этого сырье, идущее на ее приготовление, делят на две равные части.

Приготовление каждой порции массы производится путем составления рецептурной смеси фруктовой части и сахара-песка, ее нагревания и уваривания до влажности 16-18% (температура – 108-112°C). В процессе уваривания при температуре около 100-105°C вносят патоку. Уваренную массу, охлажденную до температуры 70-80°C, смешивают с лимонной кислотой, разведенной в воде в соотношении 1:2.

Приготовление изделий. Процесс приготовления изделий аналогичен процессу приготовления чурчелы сахарной.

Готовые изделия направляют на упаковку.

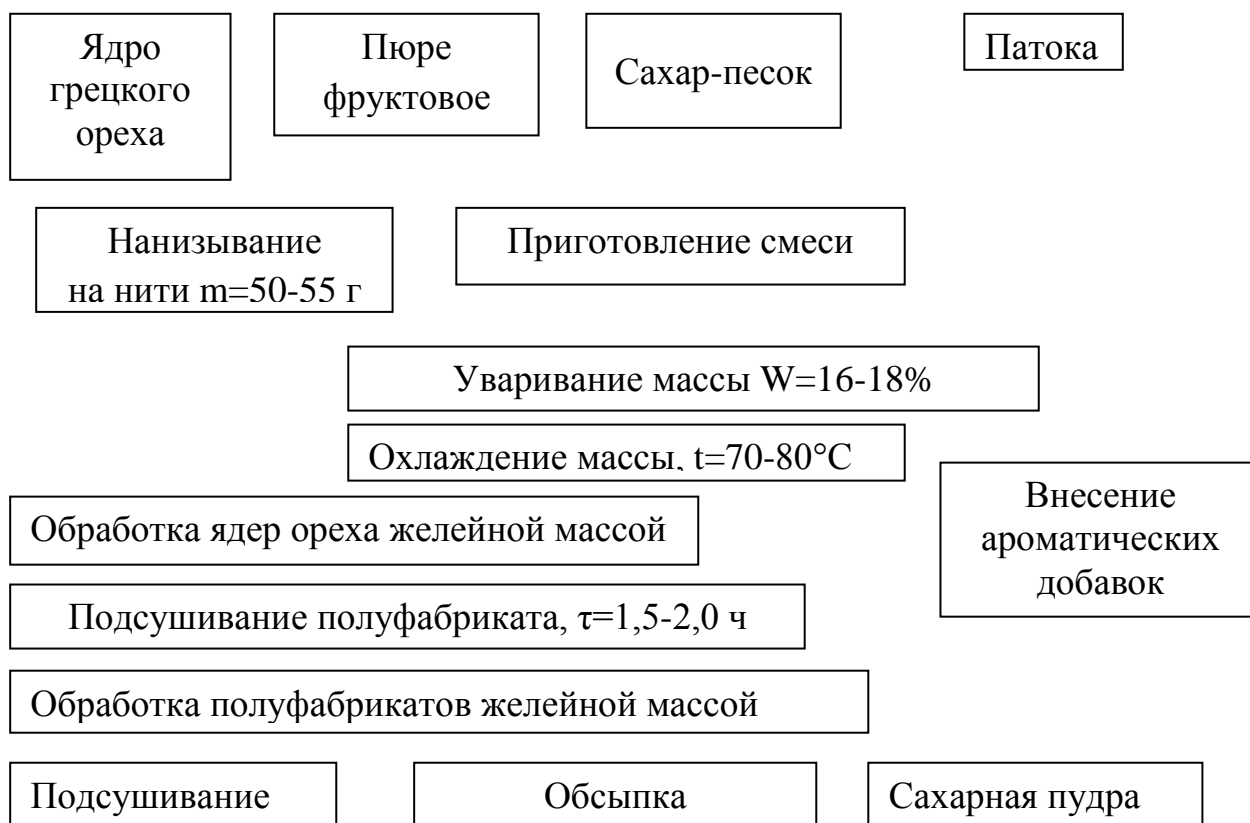


Рисунок 12 – Технологическая схема производства чурчелы фруктовой

Лукум сбивной

Приготовление сиропа. Приготовление сиропа производится путем разведения крахмала и сахара в воде (температура – не более 40°C), взятой по отношению к крахмалу в соотношении 10:1, с последующим нагреванием смеси до полной клейстеризации крахмала.

Крахмал и сахар могут загружаться в смеси, при этом рекомендуемое соотношение компонентов – 1:1, в сироп загружают полученную смесь и оставшееся количество сахара, предусмотренного рецептурой.

Полученный сироп уваривают и в конце уваривания вносят патоку (лукум «Черничный»), сок яблочный концентрированный (лукум «Шафрановый») или другие компоненты.

Влажность готового сиропа – 25-28%.

Приготовление сбивной массы. Приготовление сбивной массы ведут путем смешивания охлажденного до температуры 80-85°C сиропа с добавками (патокой, подваркой, какао-порошком, вакуум-суслом виноградным, кислотой и т.п.) с последующим внесением в смесь белка и сбиванием ее до образования пышной массы. Процесс сбивания длится в среднем 12-15 мин, после чего в массу вносят ароматизирующие добавки.

Температура массы – 60-70°C.

Выстойка массы и формование изделий. Готовую массу, слоем 20-30 мм, выгружают на лотки, выстланные полиэтиленовой пленкой, и выстаивают в условиях цеха в течение 14-24 часов, после чего пласти извлекают из лотков, обсыпают сахарной пудрой и режут на изделия необходимых размеров.

Готовые изделия направляют на фасовку и упаковку.



Рисунок 13 – Лукум сбивной



Рисунок 14 – Технологическая схема производства лукума сбивного

Лукум сбивной «Земфира»

Приготовление водного раствора яблочного пектина. Приготовление водного раствора яблочного пектина производят путем замачивания пектина в воде при соотношении компонентов 1:18, причем процесс ведут следующим образом: в воду, взятую в количестве 1/3 от расчетного, при перемешивании постепенно всыпают пектин и смешивают компоненты до образования густой кашицеобразной массы.

Затем вносят оставшееся количество воды и перемешивают до полного растворения пектина.

Влажность раствора пектина – 94-95%.

Приготовление лактата натрия. Процесс приготовления лактата натрия аналогичен процессу приготовления сахарной пудры (см. с. 14).

Приготовление сахаро-паточного сиропа. Производится приготовление и уваривание сахарного сиропа, в процессе которого в сироп вносят патоку.

Влажность готового сахаро-паточного сиропа – 13-15%.

Приготовление сбивой массы. Приготовление сбивой массы производят путем сбивания рецептурной смеси, состоящей из водного раствора пектина, сахарного песка, яичного белка и лактата натрия, до получения пенообразной массы, после чего в нее вносят сахаро-паточный сироп, нагретый до 85-90°C, продолжают сбивание еще около 5 мин. В конце процесса в массу вводят кислоту и ароматизатор.

Влажность сбивой массы – 25-27%, температура – не менее 55°C.

Формование полуфабриката. Отсадку половинок лукума производят на деревянные лотки зефиrootсадной машиной или вручную с помощью воронки (конверта) из прорезанной ткани или полиэтилена с металлическим наконечником.

Выстойка полуфабриката (студнеобразование и подсушка). Отсаженные половинки лукума выстаивают в помещении цеха в течение 3-4 часов, после чего их направляют в камеру выстойки с температурой воздуха 35-40°C и относительной влажностью – 50-60%. Общая продолжительность выстойки – 8-10 часов.

При отсутствии камеры выстойки изделия выдерживают в помещении цеха при температуре 25-30°C с усиленной вентиляцией в течение 24 часов.

Влажность половинок изделий после выстойки – 21-23%.

Обсыпка, склейка и выстойка изделий. Половинки изделий на лотках обсыпают сахарной пудрой, снимают с лотков, соединяют попарно, после чего их выстаивают на стеллажах при относительной влажности воздуха 60-65% в течение 2-3 часов до получения изделий, влажностью 17-21%.

Готовые изделия направляют на фасовку и упаковку.

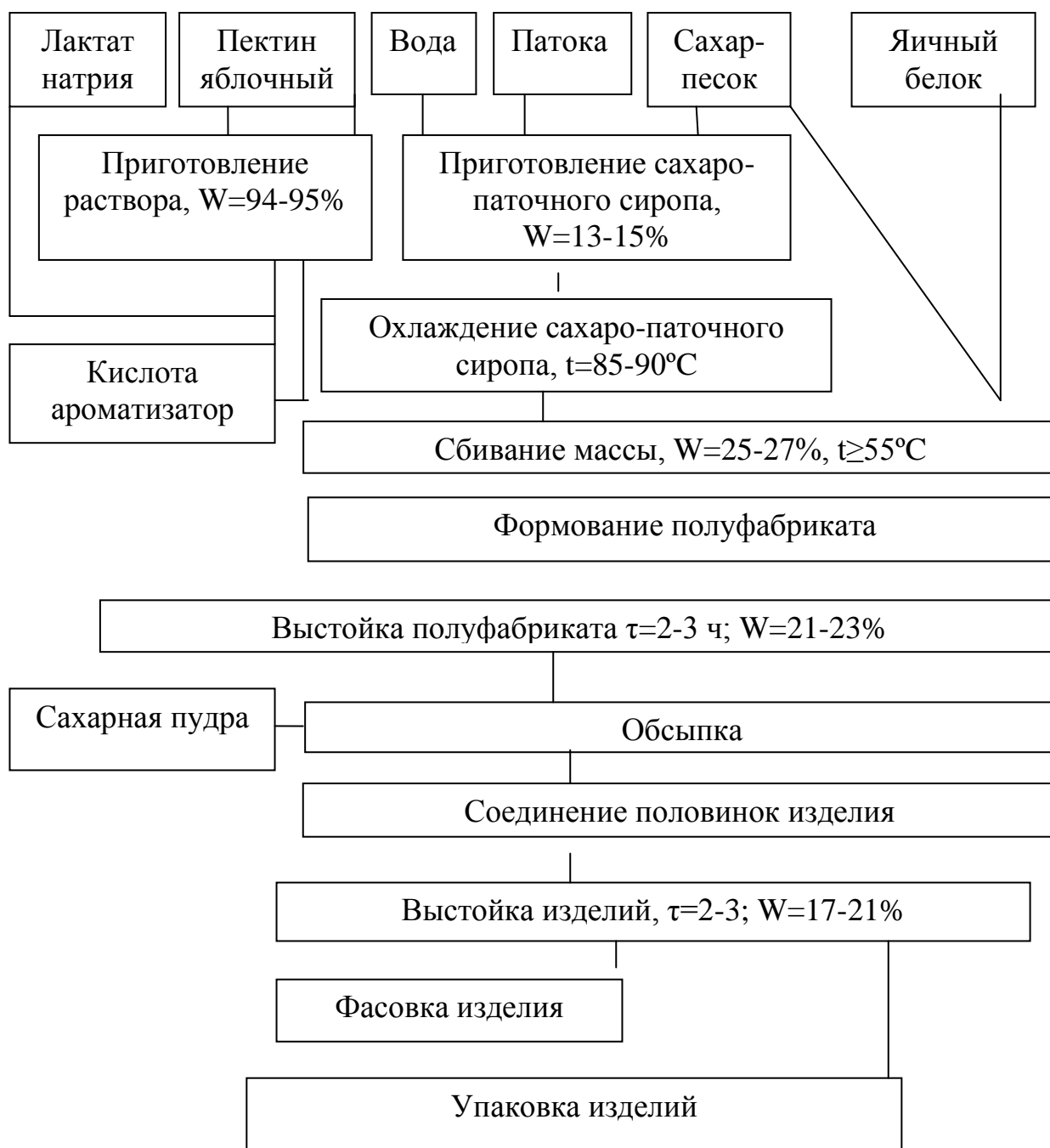


Рисунок 15 – Технологическая схема производства лукума сбивного «Земфира»



Рисунок 16 – Лукум сбивной «Земфира»

Рахат-лукум

Приготовление желеобразной массы. Приготовление желеобразной массы производят путем растворения сахара в воде при соотношении компонентов 1:1,5 с последующим внесением в сахарный сироп кислоты в количестве $\frac{2}{3}$ от предусмотренного рецептурой и крахмала, разведенного в воде в соотношении 1:4. Крахмальную суспензию вносят в сироп при непрерывном перемешивании.

Полученный сироп уваривают до влажности 30%, вносят оставшееся количество кислоты и ведут уваривание до получения массы, влажностью 17-21%. В конце уваривания массу ароматизируют.

Допускается изменение соотношений сахара и воды и крахмала, и воды соответственно на 1:1 и 1:2 и введение кислоты с один прием в процессе уваривания и крахмало-сахарного сиропа.

Выстойка массы и формование изделий. Уваренную желеобразную массу слоем 20-30 мм выгружают в лотки, выстланные парафинированной бумагой и посыпанные тонким слоем крахмала, и выстаивают в условиях цеха в течение 18-24 часа.

После выстойки пласты массы посыпают сахарной пудрой и режут на изделия необходимых размеров.

Готовые изделия направляют на фасовку и упаковку.

По этой технологии готовят следующие виды рахат-лукумов: рахат-лукум розовый, рахат-лукум с орехом, рахат-лукум шоколадный, рахат-лукум «Урци» с чабрецом и др.

Рецептурные добавки – розовое масло, ядро ореха подсушенное, какао порошок, масло чабреца и другие вводят в массу в конце уваривания.

При приготовлении рахат-лукума «Ассорти» в процессе уваривания сиропа вводят фруктово-ягодное или цитрусовое пюре.

При приготовлении рахат-лукума мандаринового перед разведением в воде крахмал смешивают с порошком сухих мандариновых выжимок. Соотношение смеси компонентов и воды – 1:4.

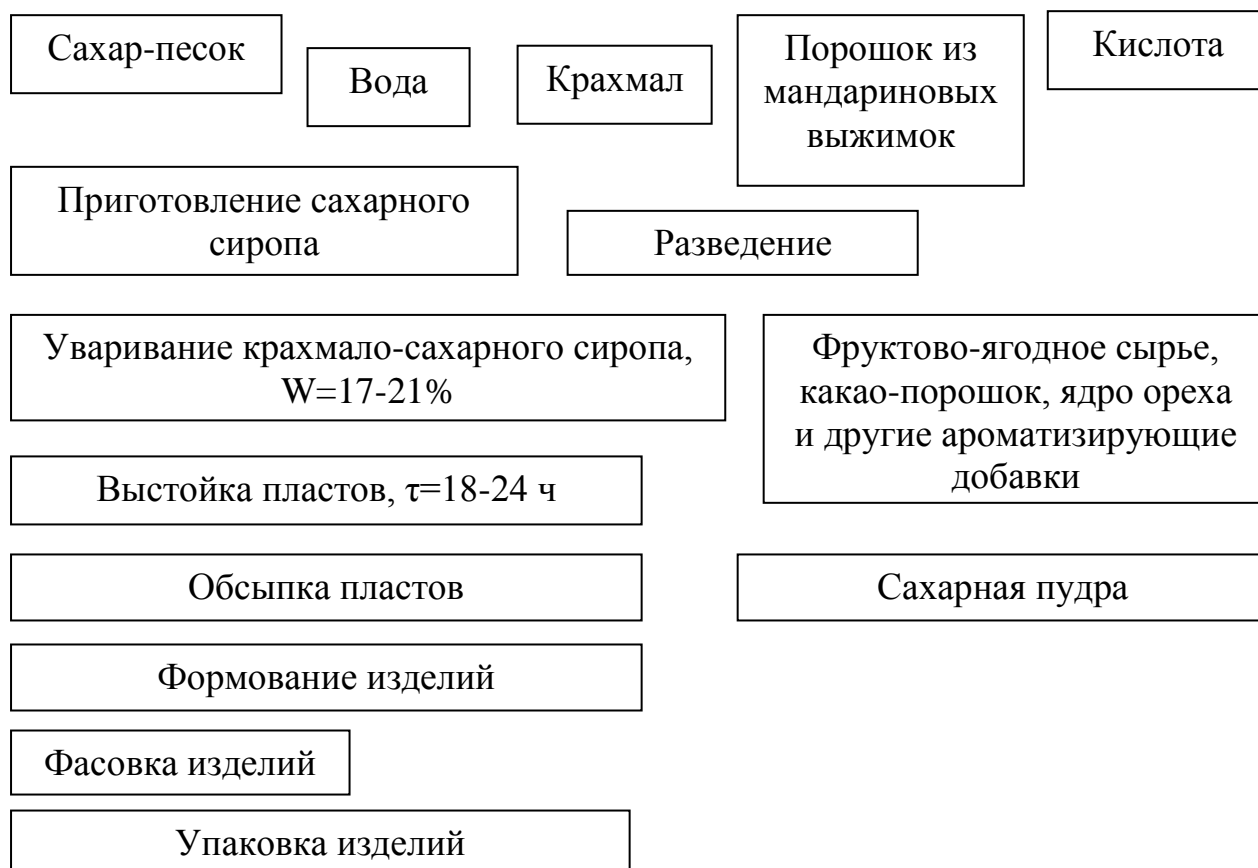


Рисунок 17 – Технологическая схема производства рахат-лукума



Рисунок 18 – Рахат-лукум

Щербет

Приготовление помадной массы. Процесс приготовления помадной массы приведен на страницах 15-17.

При уваривании в открытом варочном котле конечная температура уваривания помадного сиропа составляет:

- для щербета орехового – 122-124°C;
- щербета молочного – 113-114°C;
- щербета типа «Нежный» – 116-118 °С.

Смешивание с добавками. При производстве щербетов используют такие добавки, как дробленые ядра орехов, цукаты, изюм, ПЭК, повидло, какао-порошок и т.п., а также ароматизирующие вещества.

Добавки можно вводить как в готовую помадную массу, так и на последней стадии сбивания помады. При введении добавок в сбиту помадную массу смешивание компонентов может проходить как в смесителе, так и в темперирующей машине в процессе темперирования помады, который для различных сортов щербетов ведется при различных температурах:

- для щербета орехового – 90-94°C;
- щербета «Нежный», «Шоколадный с орехами», «Чайный», «Молочный» – 78-84°C;
- щербета «Новый» – 62-65 °С;
- щербета на основе помады с фруктовыми добавками – 80-84°C.

Во всех случаях ароматизирующие добавки вводят в массу в последнюю очередь, перед окончанием процесса смешивания.

Формование изделий. Щербеты выпускают в виде брусков и конфет.

В первом случае формование осуществляется путем отливки массы в металлические формы, смазанные маслом или выстланные подпергаментной бумагой, после чего изделия охлаждают до температуры не более 40°C и извлекают из форм.

Допускается деление охлажденной массы до температуры 40°C на порции, которые укладываются в лотки или короба, где им придается форму бруска. При необходимости поверхность бруска отделяют цукатами, ядрами орехов и т.п.

При выработке щербета в виде конфет массу делят на порции по 3-4 кг, раскатывают в пласти и выстаивают в условиях цеха около 24 часов, после чего разрезают на изделия.

Готовые изделия направляют на фасовку и упаковку.



Рисунок 19 – Щербет

Изделия типа сливочного полена

Приготовление помадной массы. Процесс приготовления помадной массы приведен на страницах 15-17.

При уваривании в открытом варочном котле конечная температура сиропа составляет 116-121°C.

Температура сбитой помадной массы – 45-70°C.

Влажность помадной массы – 8,0-12,0%.

Смешивание с добавками. Смешивание с добавками (ядром лещинного ореха, арахисом, крошкой печенья, коньяком и т.п., а также ароматизирующими веществами) ведется так же, как при приготовлении щербетов.

Формование изделий и выстойка. Готовую кондитерскую массу обминают, делят на порции, массой, предусмотренной рецептурой, и придают им форму полена, диаметром 60-70 мм.

Формование может также осуществляться механизированно, путем выпрессовывания жгута того же диаметра с последующей резкой жгута на изделия.

Отформованные изделия выстаивают в условиях цеха в течение 1-4 часов и направляют на отделку или непосредственно на упаковку.

Приготовление полуфабриката для отделки. Полуфабрикат для отделки получают путем смешивания помадной массы и размягченного сливочного масла и сбивания смеси, для чего используют до 35% рецептурного количества сливочного масла и до 25% помады.

Если для приготовления полуфабриката используют сахарную помаду, ее готовят отдельно (см. с. 15).

Отделка поверхности изделий. Поверхность изделий покрывают равномерным слоем полуфабриката, приготовленного на основе сливочной помады, а затем наносят рисунок из той же массы или массы, приготовленной на основе сахарной помады.

После нанесения отделки изделия выстаивают в условиях цеха в течение 1,5-3 часов.

Готовые изделия направляют на фасовку и упаковку.



Рисунок 20 – Сливочное полено

Изделия типа колбаски сливочной

Приготовление помадной массы. Процесс приготовления помадной массы приведен на страницах 15-17.

При уваривании помадного сиропа в открытом варочном котле его конечная температура составляет 120-124°C.

Для изделий с добавлением взорванных зерен помадный сироп уваривают до температуры 115-118°C.

Влажность помадной массы – 5,0-10,5%.

Смешивание с добавками. Добавками при производстве колбаски сливочной являются жаренное дробленое ядро ореха, соевый пищевой концентрат, крошка мучных изделий, арахис и т.п.

Процесс введения добавок ведется так же, как при приготовлении щербетов.

Формование и выстойка изделий. Формование изделий производят путем образования жгутов кондитерской массы, диаметром 30-35 мм и массой 400-600 г, с последующим разрезанием на изделия, длиной 4-10 см.

Жгуты массы или уже отформованные изделия выстаивают в условиях цеха в течение 1-3 часов.

Готовые изделия направляются на фасовку и упаковку.



Рисунок 21 – Колбаски сливочные

Изделия типа нуги «Южная»

Приготовление молочно-фруктовой помады. Процесс приготовления помадной массы приведен на страницах 15-17.

Смешивание с добавками. Сбитую помадную массу, разогретую до температуры не более 85°C, смешивают с добавками (дробленое ядро ореха, курага, сушеные яблоки, мука, коньяк, краситель и т.п., а также ароматизирующие вещества), которые добавляют перед окончанием процесса смешивания.

Допускается введение добавок на последней стадии сбивания помады.

Выстойка массы и формование изделий. Массу разливают в лотки, выстланные подпергаментной бумагой или полиэтиленом. Полученные пласти выстаивают в условиях цеха в течение 24 часов, затем их извлекают из лотков, надрезают на квадраты дисковыми ножами или другими устройствами и делят на пласти меньшего размера, массой – не более 1 кг.

Отформованную нугу направляют на упаковку.

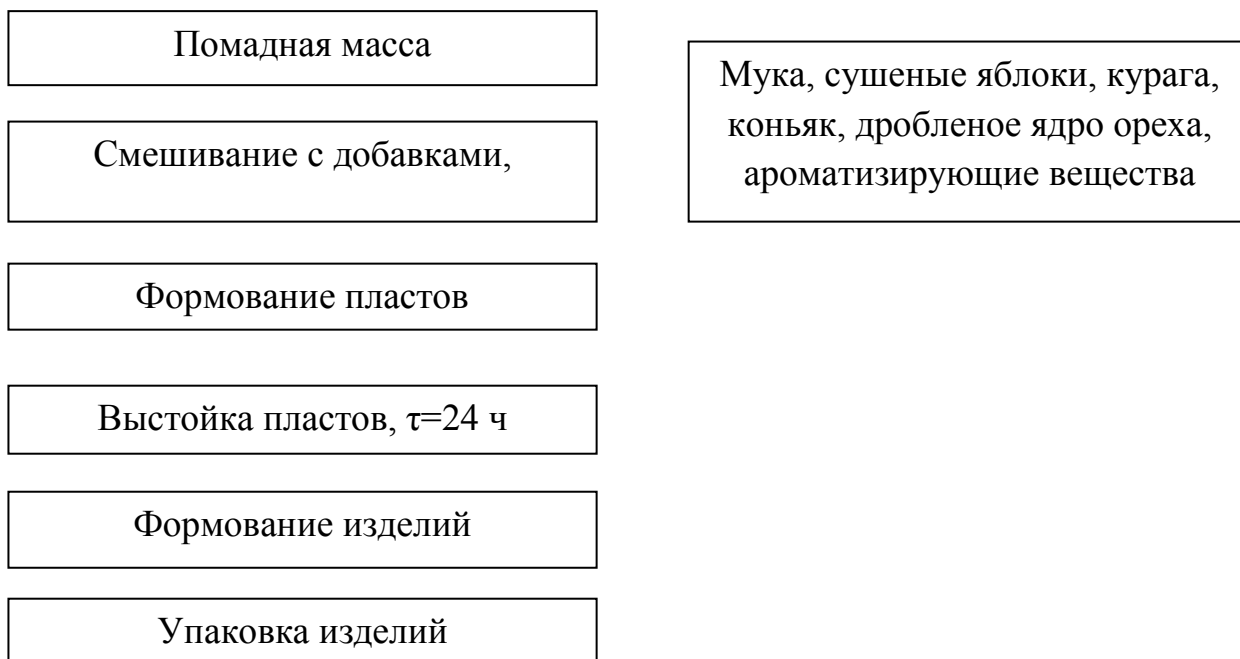


Рисунок 22 – Технологическая схема производства нуги «Южанка»



Рисунок 23 – Нуга «Южанка»

Изделия типа нуги изюмной

Приготовление массы. Приготовление массы ведут путем приготовления сахарного сиропа и его уваривания, в процессе которого в сироп вносят изюм, рубленую курагу или другие компоненты. При приготовлении нуги фруктовой с арахисом подсушенное дробленое ядро арахиса добавляют в конце процесса уваривания.

Влажность готовой массы – 12-14%.

Охлаждение и обработка массы. Полученную массу охлаждают на охлаждающем столе, смазанном маслом, или на другом охлаждающем оборудовании до температуры не более 90°С, ароматизируют и обминают.

Формование изделий. Массу делят на порции по 2-3 кг каждая, раскатывают в пласты, толщиной 10-12 мм, режут на изделия, обсыпают сахарным песком и укладывают в лотки.

Выстойка изделий. Изделия в лотках выстаивают в условиях цеха в течение 1-1,5 часа.

Готовые изделия направляют на упаковку.



Рисунок 24 – Нуга изюмная

Изделия типа нуги «Гарун» (весна)

Приготовление карамельной массы. Приготовление карамельной массы производят путем приготовления сахарно-паточного сиропа и его уваривания при давлении греющего пара не более 6 кгс/см^2 до получения карамельной массы с влажностью 3,5-4,5% и массовой долей редуцирующих веществ – не более 21%.

При получении карамельной массы через стадию карамельного сиропа последний должен иметь влажность 13,5-16,0% и массовую долю редуцирующих веществ – 13,5-16,0%.

Приготовление массы нуги. Уваренную карамельную массу, разогретую до 110-120°C, сбивают с яичными белками до образования пышной белой массы, после чего смешивают с добавками (семенем кунжута, какао-порошком, ванилином и т.п.).

Охлаждение массы. Готовая масса, разогретая до 80-90°C, поступает на охлаждающее оборудование (охлаждающая машина с охлаждающим барабаном и др.), после которого с температурой не более 45°C подается на формование и завертку.

Формование и завертка изделий. Формование и завертку изделий осуществляют на агрегатах ИЗМ, ЛА-1 и др.

Готовые изделия направляют на фасовку и упаковку.



Рисунок 25 – Нуга «Гарун»

Нуга ореховая

Приготовление сиропа. Производится приготовление сахарного сиропа и дальнейшее его уваривание, в процессе которого в сироп вносят патоку и, если это предусмотрено рецептурой, мед.

Конечная температура уваривания сиропа при этом составляет 122-130°C.

Приготовление сбитой массы и смешивание с добавками. Приготовление сбитой массы осуществляют путем сбивания белка до образования стойкой пены с последующим внесением в него сиропа в два приема: не прекращая сбивания, в белок вносят 25-33% сиропа, предусмотренного рецептурой, уваренного до температуры 114-124°C и охлажденного до температуры не более 100°C. Через 3-5 мин вносят оставшуюся часть сиропа, уваренного до температуры 122-130°C.

Процесс сбивания ведут до образования пышной массы, затем, в зависимости от рецептуры, ее смешивают с различными добавками (жареным дробленным орехом, орехом лещины, миндалем, арахисом, изюмом, измельченной курагой, цукатами, концентратом соевым пищевым структурированным, лимонной кислотой, ароматизирующими добавками и т.п.), а при изготовлении нуги лимонной – и красителем.

Примечание: температура сиропа приводится при его уваривании в открытом варочном котле.

Выстойка массы и формование изделий. Массу выгружают на подпыленный мукой охлаждающий стол, делят на порции, массой 2-3 кг, обкатывают их в муке и раскатывают в пласты, толщиной до

25 мм, ограничивая их при этом по боковым сторонам чугунными или другими ограничителями.

Пласты массы выстаивают в условиях цеха в течение 24 часов, режут на изделия, выстаивают в условиях цеха еще 1-2 часа и направляют на фасовку и упаковку.

Механизированным способом нугу формуют на ирисоформирующих машинах.

Готовые изделия направляют на фасовку и упаковку.

По такой же технологии готовят нугу восточную, лимонную, мандариновую, кунжутную и др.

Обработка массы для приготовления нуги кунжутной ведется путем охлаждения массы до 40-55°C и смешивания ее с жареным кунжутным семенем с последующим делением на порции, массой 2-3 кг.

На поверхность каждой порции наносят кунжутное семя, затем формуют жгут, диаметром 25-30 мм, который режут на изделия.



Рисунок 26 – Нуга ореховая

Ойла союзная

Приготовление сиропа. Приготовление сиропа производится так же, как при приготовлении нуги ореховой. Конечная температура уваривания сиропа в открытом варочном котле составляет 115-125°C.

Приготовление сбитой массы. Приготовление сбитой массы ведут так же, как при приготовлении нуги ореховой.

В сбитую массу вносят ароматизирующие добавки, а в часть массы – краситель.

Обработка сырья, предназначенного для отделки. Сырье подвергают дополнительной обработке:

- изюм перебирают, промывают и подсушивают;
- цукаты режут;
- чернослив прошпаривают, отделяют от косточек проваривают в сахарном сиропе при температуре 116°C, вносят для отделения излишков сиропа.

Обработка массы, формование и охлаждения изделия. На охлаждающем столе, подпыленном мукой, массу делят на порции по 400-600 г, затем их укладывают, чередуя цвета, в формы, выстланные подпергаментом.

Для отделки изделий на дно форм укладывают подготовленные изюм, цукаты и чернослив.

Ойла союзная может изготавливаться как двухслойной, так и трехслойной.

Изделия в формах помещают на охлаждающий стол или транспортеры, охлаждают до температуры не более 40°C, затем извлекают из форм и укладывают на лотки.

Готовые изделия направляют на упаковку.



Рисунок 27 – Ойла союзная

Изделия типа кос-халвы (ахали-алвы)

Приготовление сиропа. Производят приготовление и уваривание сахаро-паточного сиропа.

Конечная температура сиропа при уваривании в открытом варочном котле составляет 122-132°C.

Приготовление сбитой массы и введение добавок. Яичный белок сбивают до образования стойкой пены, затем, не прекращая сбивания, в него вносят сироп два этапа: сначала сироп, уваренный до температуры 114-126°C и охлажденный до температуры не более 100°C, в количестве до 1/3 от предусмотренного рецептурой, а через 5-10 мин – оставшийся сироп, уваренный до температуры 122-132°C.

Смесь сбивают до образования пышной массы, в которую затем вносят добавки – дробленое жареное ядро грецкого ореха, арахиса,

ароматизирующие вещества – и смешивают компоненты до образования однородной консистенции.

Формование и охлаждение изделий. Массу выгружают на охлаждающий стол, подпыленный мукой, делят на порции, массой, соответствующей рецептуре, затем, обкатав в муке, помещают в формы, выстланные пергаментной бумагой, на дно которых для отделки изделий помещают ядра грецких орехов.

После охлаждения до температуры не более 40°C изделия извлекают из форм и укладывают в лотки.

Готовые изделия направляют на упаковку.

Халва изюмная «Узумли»

Приготовление сиропа. Производится приготовление сахаропаточного сиропа и его уваривание. Конечная температура уваривания сиропа в открытом варочном котле составляет 120-130°C.

Приготовление сбитой массы и введение добавок. Приготовление сбитой массы производится аналогично приготовлению массы при производстве кос-халвы. По окончании сбивания в массу вносят добавки – изюм и ванилин и смешивают компоненты до получения однородной консистенции.

Обработка массы и формование изделий. Готовую массу выгружают на охлаждающий стол, подпыленный мукой, делят на порции, предусмотренные рецептурой, обкатывают в муке и укладывают в формы, выстланные пергаментной бумагой.

Изделия, охлажденные до температуры – не более 40°C, извлекают из форм и отделяют поверхность изюмом.

Готовые изделия направляют на упаковку.



Рисунок 28 – Халва изюмная «Узумли»

Халва самаркандская (дайма-ойла)

Приготовление сиропа. Производится приготовление и уваривание сахаро-паточного сиропа. Конечная температура уваривания сиропа составляет 130°C. По окончании уваривания сироп охлаждают до температуры 80-90°C.

Приготовление сбитой массы. Приготовление сбитой массы производится так же, как при производстве кос-халвы. По окончании сбивания в массу добавляют ядро ореха, ванилин и смешивают компоненты до образования массы однородной консистенции.

Обработка массы, формование и охлаждение изделий. Кондитерскую массу выгружают на охлаждающий стол, смазанный маслом, и делят на порции по 1,3-1,5 кг, затем их раскатывают в прямоугольные пласты, толщиной 30-40 мм, и укладывают друг на друга в 6 слоев, прослаивая каждый слой дробленным ядром ореха. Полученные изделия охлаждают в условиях цеха до температуры не более 40°C.

Готовые изделия направляют на упаковку.



Рисунок 29 – Технологическая схема производства халвы самаркандской



Рисунок 30 – Халва самаркандская

Халва «Тери»

Приготовление отвара мыльного корня. Технология приготовления отвара мыльного корня изложена на страницах 18-19.

Приготовление карамельного сиропа. Получение карамельного сиропа производят путем приготовления и уваривания сахаропаточного сиропа. При уваривании в открытом варочном котле конечная температура сиропа составляет 120-130°C.

Влажность сиропа – 5-8%.

Готовый сироп охлаждают до температуры 95-100°C.

Приготовление жиро-мучной смеси. Жиро-мучную смесь готовят путем нагревания растительного масла, растапливания в нем бараньего жира и смешивания полученной смеси с мукой до образования массы однородной консистенции.

Полученную массу охлаждают до температуры 60-70°C.

Приготовление сбитой массы. Приготовление сбитой массы производят путем сбивания яичных белков, охлажденных до температуры 1-2°C, в процессе которого в них вносят отвар мыльного корня. В полученную устойчивую пенообразную массу, не прекращая сбивания, постепенно вносят карамельный сироп и сбивают до получения массы однородной консистенции.

Обработка сбитой массы и приготовление халвичной массы. Сбитую массу охлаждают на охлаждающем столе или другом оборудовании до температуры 70-72°C, насыщают воздухом на тянущей машине и переносят на «теплый стол», где из массы формируют пласт. В середину пласта помещают жиро-мучную смесь, заворачи-

вают ее в массу и вытягивают. Операцию повторяют несколько раз до получения халвичной массы волокнообразной структуры.

Формирование изделий. Халвичную массу делят на порции, массой 300-400 г, овальной или прямоугольной формы и заворачивают в бумагу.

Завернутые изделия направляют на упаковку.



Рисунок 31 – Халва «Тери»

Халва «Руста»

Приготовление отвара солодкового корня. Технология приготовления отвара солодкового корня приводится на странице 19.

Приготовление карамельного сиропа. Карамельный сироп получают путем приготовления сахарного сиропа и его уваривания, в процессе которого в сироп вводят лимонную кислоту.

При уваривании в открытом варочном котле конечная температура сиропа составляет 130°C.

Влажность сиропа – 5-7%.

Готовый сироп охлаждают до температуры 95-100°C.

Приготовление раствора желатина. Раствор желатина готовят путем замачивания желатина в холодной воде в соотношении 1:10-1:14 и набухания его в течение 1 часа. Образовавшийся желатиновый

студень нагревают до температуры 45-55°C, перемешивая при этой температуре, распускают до получения желатинового раствора.

Приготовление сбитой массы. Приготовление сбитой массы производят путем сбивания яичных белков, охлажденных до температуры 1-2°C, в процессе которого в них последовательно добавляют отвар солодкового корня и раствор желатина. В полученную устойчивую пенообразную массу, не прекращая сбивание, постепенно вносят карамельный сироп и сбивают до получения массы однородной консистенции, затем в нее вносят жареное ядро ореха и ванилин.

Формирование изделий. Полученную халвичную массу разливают в формы, на доски или на листы, подпыленные мукой, отделяют поверхность жареным ядром ореха и выстаивают в условиях цеха в течение 1-2 часов. Рекомендуемая масса одной порции – не более 1 кг.

Готовые изделия в формах или без них направляют на упаковку.



Рисунок 32 – Халва «Руста»

Халва «Унли-абинабад»

Приготовление отвара мыльного корня. Технология приготовления отвара мыльного корня приведена на страницах 18-19.

Приготовление карамельного сиропа. Приготовление карамельного сиропа производят путем уваривания остаточного сахарного сиропа от производства восточных сладостей «Набат». В процессе уваривания в сироп вносят лимонную кислоту.

Конечная температура уваривания сиропа в открытом варочном котле – 130-132°C, температура после охлаждения – 95-100°C.

Влажность сиропа – 5-6%.

Получение сбитой массы. Приготовление сбитой массы производят так же, как при приготовлении халвы «Тери».

Получение жиро-мучной смеси. Получение жиро-мучной смеси производят путем нагревания растительного масла до кипения, расплавления в нем бараньего жира и внесения в полученную смесь муки и кунжута.

Смесь пассируют до получения золотистого цвета и собственного аромата, охлаждают до температуры 70-80°C.

Приготовление халвичной массы и фасовка. Полученную жиро-мучную смесь смешивают со сбитой массой до получения однородной консистенции и разливают в жестяную тару, массой нетто не более 1 кг.

Фасованные изделия направляют на упаковку.



Рисунок 33 – Халва «Унли-абианабад»

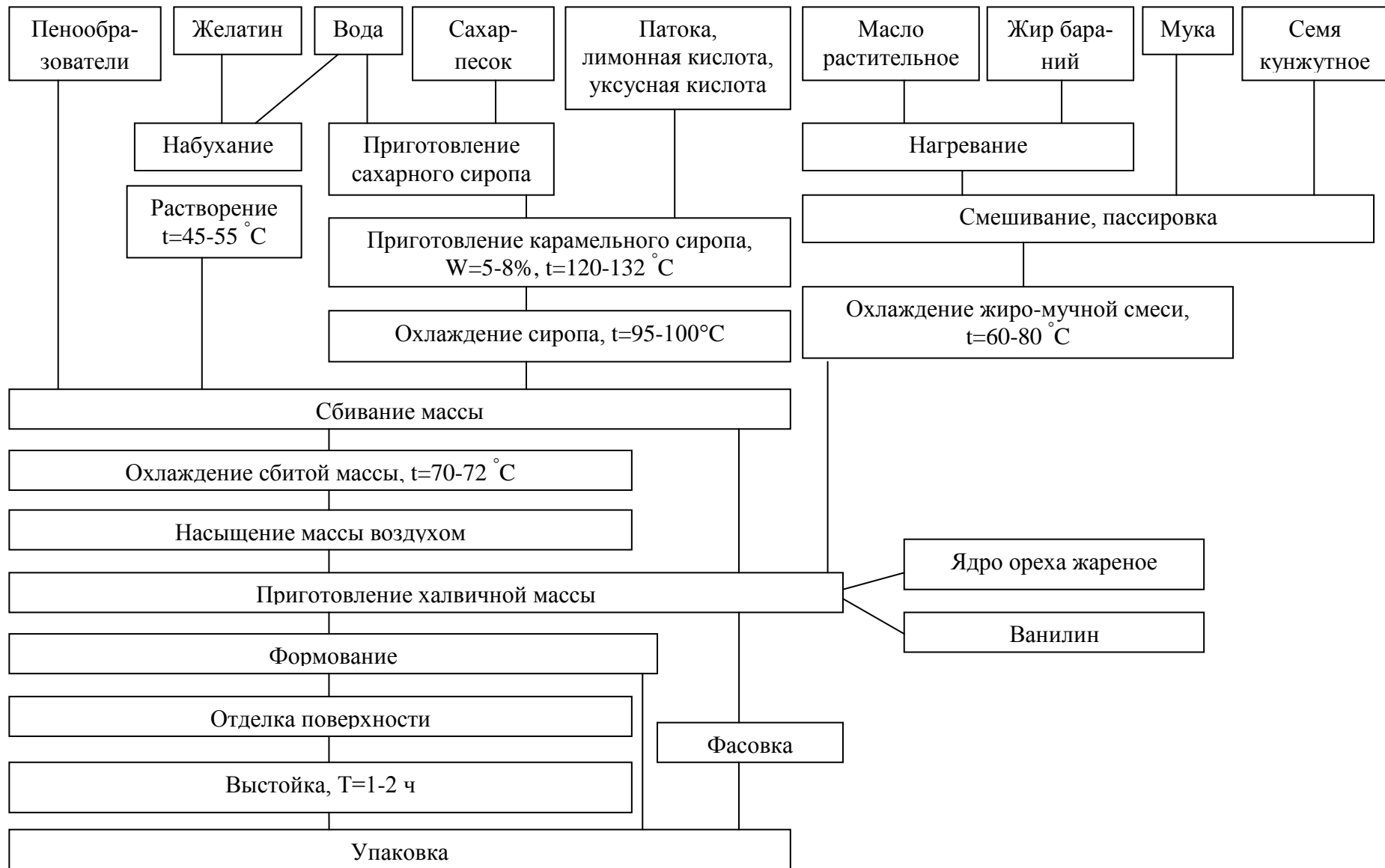


Рисунок 34 – Технологическая схема производства халвы «Унли-абианабад»

5. МУЧНЫЕ ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

Мучные восточные сладости подразделяются на изделия, выпекаемые из рассыпчатого песочного, слоеного, бисквитного или сдобного теста с добавлением или без добавления химических разрыхлителей, и на изделия, выпекаемые из дрожжевого теста.

Параметры выпечки изделий зависят от конструктивных особенностей печей, устанавливаются опытным путем и могут отличаться от приведенных ниже.

Мучные изделия на основе дрожжевого теста (опарный способ)

Армянский домашний хлеб

Приготовление опары. В дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве воды, разогретой до 30-32°C, при перемешивании добавляют муку и воду (50% по отношению к муке). Расход муки – около 17% от рецептурного количества.

Замешанную опару оставляют для брожения на 2-2,5 часа.

Влажность опары – 46-48%.

Приготовление теста. Производят смешиванием рецептурных компонентов: разогретого до жидкого состояния сливочного масла, сахарной пудры, соли, опары и муки до получения однородной массы.

Влажность теста – 18-20%.

Тесто оставляют для брожения на 30-40 мин.

Формование заготовок и их расстойка. Из теста формуют заготовки округлой формы, толщиной 15-17 мм, которые укладывают на листы и оставляют на 20-25 мин для расстойки.

Поверхность заготовок смазывают яйцом, наносят рисунок.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 180-200°C в течение 30-35 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.



Рисунок 35 – Армянский домашний хлеб

Кулча ленкоранская

Приготовление опары. В дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве воды, разогретой до 30-32°C, при перемешивании добавляют в равных количествах муку – 20-25% от рецептурного количества.

Замешанную опару оставляют для брожения на 1,5 часа при температуре 29-30°C.

Влажность опары – 47-48%.

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (опары, соли, сахарного песка, яйца куриного или меланжа, сметаны, сливочного масла, настойки шафрана, воды и муки) до получения однородной массы.

Тесто оставляют для брожения на 50-55 мин при температуре 29-30°C.

Влажность теста – 34-36%.

Приготовление начинки. Производят смешивание рецептурных компонентов (сливочного масла, сахарной пудры, настойки шафрана и в несколько приемов – муки) до получения однородной массы.

Влажность начинки – 10-12%.

Разделка теста, формование заготовок и их расстойка. Тесто обминают, раскатывают в пласт, толщиной 0,5-1 см, который разделяют на заготовки квадратной формы, массой 80 г. На каждую заготовку отсаживают 30-35 г начинки. Края заготовки соединяют и ее раскатывают, придавая округлую форму.

Заготовки укладывают на листы и оставляют на 40 мин для расстойки, после чего поверхность заготовки смазывают яйцом, накалывают и посыпают маком.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 180-200°C в течение 12-15 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.



Рисунок 36 – Кулча ленкоранская

Кята бакинская

Приготовление опары. В дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве воды, разогретой до 30-32°C, при перемешивании добавляют в равных количествах муку и воду. Расход муки – 20-25% от рецептурного количества.

Замешанную опару оставляют для брожения на 2,5-3 часа при температуре 29-30°C. Влажность опары – 47-48%.

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (сливочного масла, сахарного песка, яйца куриного, ванильной пудры, соли, опары и муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 28-30%.

Тесто оставляют для брожения на 1-1,5 часа при температуре 20-30°C.

Приготовление начинки. Производят смешивание рецептурных компонентов (топленого масла, предварительно охлажденного до температуры 8-10°C и растертого добела, сахарной и ванильной пудры и муки в несколько приемов) до получения однородной массы.

Влажность начинки – 11-13%.

Разделка теста, формование заготовок и их расстойка. Тесто обминают и разделяют на заготовки округлой формы, массой 350 г и толщиной 5-6 мм. На поверхность каждой заготовки помещают 300 г начинки. Края заготовки соединяют, и ее раскатывают в пласт округлой формы, толщиной 15-20 мм.

Заготовки укладывают на листы и оставляют на 30-35 мин для расстойки, после чего поверхность заготовок смазывают яйцом и наносят рисунок в виде квадратов.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 200-220°C в течение 20-30 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.



Рисунок 37 – Кята бакинская

Кята карабахская

Приготовление опары. В дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве воды (температура 30-32°C), при перемешивании добавляют в равных количествах муку и воду. Расход муки – 20-25% от рецептурного количества.

Замешанную опару оставляют для брожения на 1,5-2 часа при температуре 29-30°C.

Влажность опары – 47-48%.

Приготовление теста. Производят смешиванием рецептурных компонентов (топленого масла, сахарного песка, яйца куриного, ванилина, соли, опары и муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 25-27%.

Тесто оставляют для брожения на 1-1,5 часа при температуре 29-30°C.

Приготовление начинки. Производят смешивание рецептурных компонентов (топленого масла, предварительно охлажденного до температуры 8-10°C и растертого добела, сахарной пудры, ванилина и муки в несколько приемов) до получения однородной массы.

Влажность начинки – 8-9%.

Разделка теста, формование заготовок и их расстойка. Тесто обминают и разделяют на заготовки округлой формы – 250 г и толщиной 5-6 мм. На поверхность каждой заготовки помещают 200 г начинки. Края заготовки соединяют и ее раскатывают в пласт округлой формы, толщиной 15-20 мм.

Заготовки укладывают на листы и оставляют на 30-35 мин для расстойки, после чего поверхность заготовок смазывают яйцом и наносят рисунок в виде прямых полос, расположенных под различными углами друг к другу.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 200-220°C в течение 30-35 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.



Рисунок 38 – Технологическая схема производства кяты карабахской



Рисунок 39 – Кята карабахская

Мучные изделия на основе дрожжевого теста (безопарный способ)

Кята ереванская

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов: разогретого до жидкого состояния топленого масла и дрожжей, предварительно разведенных в воде (температура 29-30°C), раствор соли и муки до получения однородной массы.

Влажность теста – 30-35%.

Тесто оставляют на 40-60 мин для брожения.

Приготовление начинки. Производят смешивание рецептурных компонентов (топленого масла предварительно охлажденного до температуры 8-10°C и растертого добела, сахарной пудры и муки в несколько приемов) до получения однородной рассыпчатой массы.

Влажность начинки – 7,5-10,0 %.

Разделка теста, формование заготовок и их расстойка. Тесто разделяют на части по 500-600 г, каждую часть раскатывают толщиной 4-5 мм. Полученный пласт смазывают маслом, сворачивают в рулет, делят на три равные части, каждую из которых слегка сплющивают в виде винта и раскатывают в пласт округлой формы, на который отсаживают 175 г начинки. Края заготовки соединяют и ее раскатывают в пласт округлой формы, толщиной 15-20 мм.

Заготовки оставляют 10-15 мин для расстойки.

Поверхность заготовок смазывают яичным желтком и накалывают.

Выпечка изделий. Выпечка изделий осуществляется при температуре 170-180°C в течение 30-35 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.



Рисунок 40 – Кята ереванская

Мютаки шемахинские

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (дрожжей, предварительно разведенных в небольшом количестве молока, яйца куриного, сливочного масла, молока, сахарной пудры, соли, ванилина и муки) до получения однородной массы. При этом рекомендуется использовать муку с клейковиной хорошего качества – эластичной и упругой.

Влажность теста – 25-28%.

Тесто тщательно обминают и оставляют на 1-1,5 часа при температуре 30-32°C для брожения.

Приготовление начинки. Абрикосовое пюре уваривают с сахарным сиропом до влажности 34-36% и охлаждают до температуры 25-30°C.

Разделка теста, формование заготовок и их расстойка. Тесто обминают, раскатывают в пласт прямоугольной формы, толщиной 4-5 мм, поверхность которого смазывают маслом. Полученный пласт разделяют на заготовки, массой 30-32 г в форме треугольников с большим основанием, на которые отсаживают начинку в количестве 4-5 г, после чего заготовку сворачивают в рулетообразный жгут, слегка вытягивают и оставляют на 10-12 мин для расстойки.

Поверхность заготовок смазывают сливочным маслом.

Выпечка изделий. Выпечка изделий осуществляется при температуре 190-200°C в течение 10-15 мин.

После охлаждения изделия обсыпают сахарной пудрой и упаковывают.



Рисунок 41 – Мютаки шемахинские

Назук сладкий

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (разогретого до жидкого состояния теплого масла, дрожжей, разведенных в воде, нагретой до 30-32°C, раствор соли, воды и муки) до получения однородной массы. Расход воды – 20-25% от рецептурного количества состава муки.

Влажность теста – 27-30%.

Тесто оставляют на 40-60 мин для брожения.

Приготовление начинки. Производят смешивание рецептурных компонентов (топленого масла, предварительно охлажденного до температуры 8-10°C и растертого добела, водной или спиртовой настойки шафрана, сахарной пудры и муки) до получения однородной массы.

Влажность начинки – 10-12%.

Разделка теста, формование заготовок и их расстойка. Тесто разделяют на порции, массой по 2-8 кг, каждую из которых обминают, раскатывают в пласт прямоугольной формы, толщиной 3-5 мм, поверхность которого смазывают маслом. На середину пласта ровным слоем наносят начинку, после чего складывают вдвое, раскатывают до толщины 10-12 мм, смазывают маслом, вновь складывают вдвое и раскатывают до толщины 10-12 мм. Поверхность накалывают. Заготовки режут на куски квадратной формы и оставляют на 10-15 мин для расстойки.

Поверхность заготовки смазывают яичным желтком. Наносят рисунок.

Выпечка и упаковка изделий. Выпечка изделий осуществляется при температуре 170-180°C в течение 30-35 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.



Рисунок 42 – Назук сладкий

Пахлава бакинская

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (топленого масла, сметаны, меланжа, воды, дрожжей, предварительно разведенных в небольшом количестве воды с температурой 30-32°C, и муки) до получения однородной массы. Расход муки – 20-30% от рецептурного количества муки.

Влажность муки – 35-36%.

Тесто оставляют на 2 часа при температуре 28-30°C для брожения.

Приготовление начинки. Дробленое ядро ореха смешивают с сахарным песком и кардамоном.

Влажность начинки – 3-4%.

Разделка теста, формование заготовок и их расстойка. Тесто разделяют на 7 порций: для нижнего слоя – массой 300 г, для верхнего слоя – 600 г, для средних – по 180 г, каждый из которых после придания округлой формы раскатывают в пласт, толщиной 3-4 мм.

Полученные пласты укладывают один на другой, предварительно смазав сливочным маслом и поместив слой начинки, толщиной 2-3 мм. Края верхнего и нижнего пластов соединяют и защипывают.

Заготовки оставляют на 20 мин для расстойки, затем поверхность заготовок смазывают яйцом, смешанным с шафраном, нарезают на куски ромбовидной формы и отделяют ядром ореха.

Выпечка изделий. Выпечка изделий осуществляется при температуре 190-200°C в течение 40-45 мин. За 5-10 мин до окончания выпечки поверхность изделий заливают сахаро-медовым сиропом, при этом расход сиропа – 400-500 г на каждую заготовку.

После охлаждения изделия упаковывают.



Рисунок 43 – Пахлава бакинская

Пахлава «Гюлистан»

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (сливочного масла, сухого молока, меланжа, воды, дрожжей, предварительно разведенных в небольшом количестве воды с температурой 30-32°C, и муки) до получения однородной массы.

Расход воды – 25-30% от рецептурного количества муки.

Влажность теста – 35-36%.

Тесто оставляют на 2-2,5 часа для брожения.

Приготовление начинки. Очищенное подсушенное дробленое ядро миндаля смешивают с сахарным песком и кардамоном.

Влажность начинки – 2,0-3,0%.

Приготовление сахаро-медового сиропа. Производится приготовление сахарного сиропа с последующим смешиванием его с медом и увариванием до влажности 30-32%.

Разделка теста, формование заготовок и их расстойка. Тесто разделяют на 7 порций: для нижнего слоя – массой 250 г, для верхнего – 500 г, для средних – по 150 г, каждую из которых после придания округлой формы раскатывают в пласт, толщиной 2 мм.

Полученные пласты укладывают один на другой, предварительно смазав сливочным маслом и поместив слой начинки, массой 400 г.

Края верхнего и нижнего пластов соединяют и защипывают.

Заготовки оставляют на 20 мин для расстойки и режут на куски ромбовидной формы, массой около 70 г.

Поверхность заготовок смазывают яичным желтком, смешанным с настойкой шафрана, и отделяют очищенным подсушенным ядром миндаля.

Выпечка изделий. Выпечка изделий осуществляется при температуре 190-200°C в течение 40-45 мин. За 5-10 мин до окончания вы-

печки поверхность изделий заливают сахаро-медовым сиропом, при этом расход сиропа – около 700 г на каждую заготовку.

После охлаждения изделия упаковывают.

Пахлава сдобная

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (разогретого до жидкого состояния топленого масла, дрожжей, предварительно разведенных в воде, нагретой до 30-32°C, раствор соли и муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 25-27%.

Тесто оставляют на 40-60 мин для брожения.

Приготовление начинки. Дробленое ядро лещинного ореха смешивают с сахарным песком и кардамоном.

Влажность начинки – 3-4%.

Разделка теста, формирование заготовок и их расстойка. Тесто разделяют на порции массой по 0,8-1,2 кг, каждую из которых раскатывают в пласт, толщиной 10-15 мм. Между двух пластов теста помещают слой начинки, толщиной 25-30 мм, края пластов соединяют и защипывают. Заготовки режут на куски квадратной формы и оставляют на 15-20 мин для расстойки, после этого их поверхность смазывают яичным желтком.

Выпечка изделий. Выпечка изделий осуществляется при температуре 180-200°C в течение 50-60 мин.

По окончании выпечки поверхность изделий смазывают топленым маслом и медом.

После охлаждения изделия упаковывают.



Рисунок 44 – Пахлава сдобная

Пахлава слоеная

Приготовление теста. В дрожжи, разведенные в воде (температура воды 29-30°C), при перемешивании добавляют муку до получения однородной массы. Расход воды – около 18% от рецептурного количества муки.

Влажность теста – 25-27%.

Тесто оставляют на 30 мин при температуре 29-30°C для брожения.

Приготовление начинки. Дробленое ядро лещинного ореха смешивают с сахарным песком и кардамоном.

Влажность начинки – 3-4%.

Разделка теста, формование заготовок и их расстойка. Тесто разделяют на 14-18 порций, массой по 100 г, каждую из которых после придания округлой формы раскатывают в пласт, толщиной 1,5-2 мм. Полученные пласты укладывают один на другой, предварительно смазав сливочным маслом. Через каждые 2 слоя теста помещают слой начинки за исключением первых и последних трех слоев.

Поверхность заготовок смазывают яичным желтком, режут на куски ромбовидной формы, массой 80-100 г, и оставляют на 10-12 мин для расстойки.

Выпечка изделий. Выпечка изделий осуществляется при температуре 180-200°C в течение 35-37 мин. За 20 мин до окончания выпечки изделия по линиям разреза заливают сливочным маслом, разогретым до жидкого состояния (из расчета 50-60 г на 1 кг изделий).

Выпеченные изделия по линиям разреза заливают медом, разогретым до температуры 50-60°C (из расчета 80-85 г на 1 кг изделий).

После охлаждения изделия упаковывают.



Рисунок 45 – Пахлава слоеная

Пахлава сухумская

Приготовление теста. Производится смешивание рецептурных компонентов (дрожжей, предварительно разведенных в молоке, на-

гретом до 29-30°C, соли, яйца куриного и муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 26-29%.

Тесто оставляют на 1-1,5 часа при температуре 29-30°C для брожения.

Приготовление ореховой начинки. Подсушенное дробленое ядро миндаля смешивают с сахарным песком.

Влажность начинки – 1-2%.

Приготовление яблочной начинки. Свежие яблоки, очищенные и нарезанные на тонкие ломтики, смешивают с сахарной пудрой и корицей.

Влажность начинки – 50-52%.

Разделка теста, формование заготовок и их расстойка. Тесто разделяют на 16 порций: для нижнего слоя – массой 200 г, для остальных – по 100 г, каждую из которых после придания округлой формы раскатывают в пласт толщиной 1-3 мм.

Полученные пласты укладывают один на другой, предварительно смазав сливочным маслом. Через каждые 3 пласта теста помещают слой начинки: ореховой – толщиной 4-5 мм или яблочной – толщиной 10-25 мм – в следующей последовательности: три раза ореховую начинку и последний раз – яблочную.

Края верхнего и нижнего пластов соединяют и защипывают.

Заготовки режут на куски треугольной формы и оставляют на 10-12 мин для расстойки.

Выпечка изделий. Выпечка изделий осуществляется при температуре 190-200°C в течение 20-23 мин. За 5 мин до окончания выпечки поверхность изделий заливают сахаро-медовым сиропом (плотность – 1360-1380 кг/м³).

Изделия охлаждаются и упаковывают.



Рисунок 46 – Пахлава сухумская

Рассыпушки

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (сметаны, дрожжей, яичного желтка, соли, маргарина и муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 27-31 %, температура – 23-27°C.

Формование заготовок и их расстойка. Из теста формуют заготовки, массой 35-40 г, в форме жгута, длиной 12 см. Поверхность заготовок смазывают яйцом и обсыпают смесью, состоящей из сахарного песка и панировочных сухарей.

Заготовки укладывают на листы и оставляют на 25-30 мин для расстойки.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 180-200°C в течение 20-25 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.

Рулет бакинский

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (сливочного масла, сметаны, молока сгущенного, меланжа, ванильной пудры, соли, дрожжей, предварительно разведенных в воде, нагретой до 30-32°C, и муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 31-32%.

Тесто оставляют на 2,5-3 часа при температуре 29-30°C для брожения.

Приготовление начинки. Подсушенное дробленое ядро ореха смешивают с сахарным песком, изюмом и мукой.

Влажность начинки – 8,0-9,0 %.

Разделка теста, формование заготовок и их расстойка. Тесто обминают и разделяют на порции, массой по 150 г, каждую из которых после придания округлой формы раскатывают в пласт, толщиной 5 мм, который смазывают меланжем, равномерно покрывают слоем начинки, массой 65 г, сворачивают в рулет.

Полученные заготовки укладывают на листы «швом» вниз и оставляют на 30-40 мин для расстойки.

Поверхность заготовок смазывают яичным желтком, накалывают и обсыпают маком или кунжутными семенами.

Выпечка изделий. Выпечка изделий осуществляется при температуре 180-200°С в течение 25-30 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.

Шакер-бура бакинская

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (сливочного масла, которое предварительно разминают, сметаны, меланжа, воды, дрожжей, предварительно разведенных в небольшом количестве воды (температура 30-32°С) и муки) до получения однородной массы. Расход воды – 15-20% от рецептурного количества муки.

Влажность муки – 27-30%.

Приготовление начинки. Дробленое ядро ореха смешивают с сахарным песком и кардамоном.

Влажность начинки – 2-3%.

Формование заготовок. Из теста формуют заготовки округлой формы, массой 30-35 г и толщиной 5-6 мм, на поверхность каждой из которых отсаживают 20-25 г начинки. Края заготовки соединяют, придавая ей форму пирожка, на поверхность наносят рисунок.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 150-180°С в течение 25-30 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.



Рисунок 47 – Шакер-бура бакинская

Шор-гогалы

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (воды, дрожжей, предварительно разведенных в небольшом количестве воды и при температуре 30-32°C, меланжа, раствора соли, маргарина и муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 35-37%.

Тесто оставляют на 20 мин при температуре 30-35°C для брожения.

Приготовление начинки. Производят смешивание рецептурных компонентов (муки, соли, специй и разогретого до жидкого состояния маргарина) до получения однородной массы.

Разделка теста, формование заготовок и их расстойка. Тесто разделяют на порции, массой по 4-4,5 кг, каждую из которых раскатывают в пласт, толщиной 1,5-2 мм. Поверхность пласта заливают разогретым до жидкого состояния маргарином, смешанным с солью и специями из расчета 500-520 г на каждый пласт, после чего пласт сворачивают в рулетообразный жгут, который делят на заготовки, массой по 100-120 г. Каждую заготовку перекручивают в виде винта, слегка сплющивают, делают в ней углубление, в которое отсаживают начинку в количестве 30-35 г. Края заготовки соединяют, закрывая начинку, и, перевернув склеенной стороной вниз, ее раскатывают в пласт диаметром 120 мм. В середине заготовки делают углубление, куда вносят щепотку начинки.

Заготовки укладывают на листы и оставляют на 20-30 мин для расстойки, затем поверхность заготовки смазывают яйцом, накалывают и посыпают маком.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 160-170°C в течение 30-40 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.



Рисунок 48 – Шор-гогал

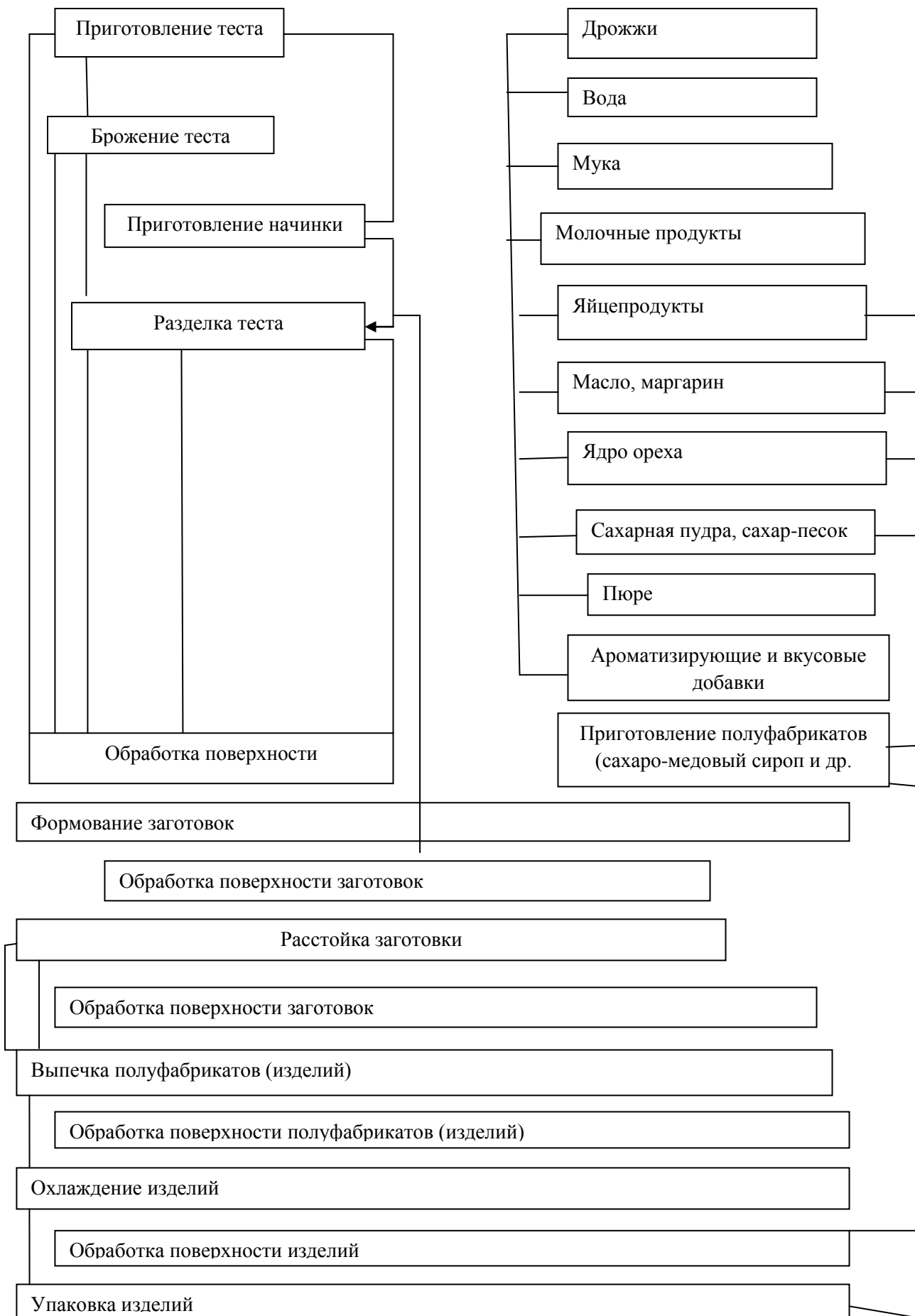


Рисунок 49 – Технологическая схема производства шор-гогалов

Мучные изделия на основе песочного, слоеного, бисквитного или сдобного теста с добавлением или без добавления химических разрыхлителей

Особенность приготовления теста для данной группы изделий – введение муки в тесто после тщательного перемешивания всех остальных его составляющих.

Бадам-бура (Шакер-бура)

Приготовление теста. Охлажденную до температуры 8-10°C сметану смешивают с мукой до получения однородной массы.

Влажность теста – 30-32%.

Разделка теста и формование заготовок. Тесто обминают и разделяют на порции, массой 200-300 г, каждую из которых после придания округлой формы раскатывают в пласт, толщиной 1,5-2 мм. Полученный пласт смазывают сливочным маслом и сворачивают в рулетообразный жгут, который делят на заготовки, массой 40 г. Каждую заготовку после придания округлой формы раскатывают в пласт, толщиной 5-6 мм, на который отсаживают 30 г начинки. Края заготовки соединяют, закрывая начинку и придавая заготовке форму пирожка.

На поверхность заготовок наносят рисунок.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 180-200°C в течение 30-35 мин.

После охлаждения изделия обсыпают сахарной пудрой и упаковывают.

Бисквит с корицей

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (сахарного песка, предварительно сбитого с меланжем, и муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 35-37%.

Формование заготовок. Формы, предварительно выстланные бумагой, заполняют тестом в 2 приема, при этом после заполнения 1/3–1/2 высоты формы наносят слой корицы. После заполнения формы полностью поверхность теста обсыпают дробленым ядром ореха. Расход корицы и ореха – 2,5-35% от массы теста в форме.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 180-200°C в течение 35-40 мин.

После охлаждения изделия вынимают из формы и упаковывают.



Рисунок 50 – Бисквит с корицей

Земелак

Рецепт 1

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (сливочного масла, которое предварительно разминают, сухого молока, сахарного песка, яйца куриного, разрыхлителя) до получения однородной массы. Расход воды – около 10% от рецептурного количества муки.

Влажность теста – 20-22%.

Разделка теста и формование заготовок. Тесто обминают, раскатывают в пласт, толщиной 5-6 мм, поверхность которого смазывают яйцом и посыпают смесью сахарного песка и корицы, затем формуют заготовки ромбовидной или квадратной формы.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 250-270°C в течение 10-12 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.



Рисунок 51 – Земелак

Рецепт 2

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (сливочного масла, которое предварительно разминают, сухого молока, сахарного песка, яйца куриного, разрыхлителя, растворенного в воде, ванилина, воды и муки) до получения однородной массы. Расход воды – около 15% от рецептурного количества муки.

Влажность теста – 18-23%.

Разделка теста и формование заготовок. Тесто обминают, раскатывают в пласт, толщиной 4-5 мм, поверхность которого смазывают яйцом и посыпают сахарным песком, затем формуют заготовки ромбовидной формы.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 180-220°C в течение 10-15 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.

Крендель с корицей

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (сливочного масла, которое предварительно разминают, сахарного песка, патоки, разрыхлителя, растворенного в воде, яйца куриного и муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 17-20%.

Разделка теста и формование заготовок. Тесто обминают и разделяют на заготовки, массой 18-20 г, в форме жгута, длиной 19-21 см, каждой из которых придают форму кренделя.

Поверхность заготовок обсыпают смесью, состоящей из сахарного песка и корицы.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 180-220°C в течение 12-16 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.



Рисунок 52 – Крендель с корицей

Курабье бакинское

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (сливочного масла, сахарной пудры или сахарного песка, яйца куриного и муки) до получения однородной массы. Влажность теста – 15-17%.

Приготовление подварки. Технология приготовления подварки описана на странице 14.

Формование заготовок. Из теста формуют заготовки, массой не более 35 г различной формы (ромашка, ершик, палочка и др.).

Заготовки в форме ромашки в центре отделяют подваркой.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 180-220°C в течение 15-25 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.



Рисунок 53 – Курабье бакинское

Нан азербайджанский

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (сливочного масла, которое предварительно разминают, сахарной пудры, ядра подсушенного дробленого ореха, изюма, измельченных цукатов, шафрана, разрыхлителя, растворенного в воде, и муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 21-23%.

Приготовление сахарной помады. Технология приготовления сахарной помады приведена на страницах 15-17.

Формование заготовок. Из теста формуют заготовки, массой 500 г, в форме батончиков, диаметром 30-35 мм.

Поверхность заготовок смазывают яйцом куриным.

Выпечка изделий. Выпечка полуфабрикатов производится при температуре 150-200°C в течение 20-25 мин.

После охлаждения на поверхность полуфабрикатов по центру наносят 2 слоя сахарной помады: первый – шириной 40-45 мм и толщиной 8-7 мм, а на него – второй – более тонкий, шириной 8-10 мм.

Полученные изделия нарезают в форме косых ломтиков и упаковывают.



Рисунок 54 – Нан азербайджанский

Нан бухарский

Приготовление теста. Производят смешиванием рецептурных компонентов (сливочного масла, которое предварительно разминают, сахарной пудры, яйца куриного, ядра подсушенного дробленого ореха, изюма, измельченных цукатов, молока, разрыхлителя, растворенного в воде и муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 23-25%.

Приготовление сахарной помады. Технология приготовления сахарной помады приведена на страницах 15-17.

Формование заготовок. Из теста формуют заготовки округлой формы, диаметром 60-65 мм, массой 60 г.

Поверхность заготовок смазывают куриным яйцом.

Выпечка полуфабрикатов. Выпечка полуфабрикатов производится при температуре 180-200°C в течение 20-25 мин.

После охлаждения поверхность полуфабрикатов глазируют сахарной помадой.

Изделия охлаждают и упаковывают.



Рисунок 55 – Нан бухарский

Орешки суздальские

Приготовление теста. Производится смешивание рецептурных компонентов (сливочного масла, которое предварительно разминают, сгущенного молока, имбиря, цельного молока, разрыхлителя, растворенного в воде, и муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 23-27%.

Формование заготовок. Из теста формируют заготовки округлой формы, массой 25-30 г.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 160-200°C в течение 20-25 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.

Оржанушки

Приготовление теста. Производится смешивание рецептурных компонентов (разогретого до жидкого состояния сливочного масла, сахарного песка, яйца куриного, сметаны, соли, соды и ржаной муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 23-27%.

Разделка и формование заготовок. Тесто обминают, раскатывают в пласт, толщиной 10-12 см, поверхность которого после нанесения рисунка смазывают яичным желтком, затем формируют заготовки, массой 13-15 г различной формы (округлой, прямоугольной, ромбовидной или в виде листочков).

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 170-210°C в течение 18-23 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.

Пахлава ереванская

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (сливочного масла, предварительно сбитого с яичным желтком, соды и муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 25-26%.

Приготовление начинки. Дробленое ядро ореха смешивают с сахарным песком яичным белком.

Влажность начинки – 18-20%.

Разделка теста и формование заготовок. Тесто обминают и разделяют на порции: для нижнего слоя – массой 0,9 кг, для верхнего – 1,0 кг, каждую из которых раскатывают в пласт, толщиной 1-1,5 см. Между двух пластов теста помещают слой начинки, толщиной 2,5-3 см, края пластов соединяют и защипывают, поверхность смазывают яичным желтком, после чего формируют заготовки ромбовидной формы, массой до 100 г.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 180-200°С в течение 45-50 мин.

После охлаждения изделия по линиям разреза заливают подогретым медом и упаковывают.



Рисунок 56 – Пахлава ереванская

Джюнаш (солнышко)

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (маргарина, который предварительно разминают, сахарной пудры, яйца куриного и муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 15-16%.

Формование заготовок. Из теста формируют заготовки округлой формы, массой 28-32 г, поверхность которых обсыпают хлебной крошкой.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 220°С в течение 20-25 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.

Рулет ореховый

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов, охлажденных до температуры 8-10°С (сливочного масла, которое разминают, сметаны, а также муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 26-30%.

Приготовление начинки. Дробленое ядро ореха смешивают с сахарным песком, разогретым до жидкого состояния медом и корицей.

Влажность начинки – 4-6%.

Разделка теста и формование заготовок. Тесто обминают и разделяют на заготовки округлой формы, массой 250 г и толщиной 4-5 мм, на поверхность которых ровным слоем наносят 200 г начинки, затем им придают форму рулета, поверхность смазывают яичным желтком.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 180-200°С в течение 30-35 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.

Струдель с изюмом

Приготовление теста. Производится смешивание рецептурных компонентов (сливочного масла, которое предварительно разминают, сахарного песка, сухого молока, сметаны, яйца куриного, рыхлителей, растворенных в воде, и муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 17-20%.

Приготовление начинки. Изюм смешивают с сахарным песком и корицей.

Влажность начинки – 18-19%.

Разделка теста и формование заготовок. Тесто разделяют на порции, массой по 1,5-1,8 кг, каждую из которых обминают и раскатывают в пласт, толщиной 8-10 мм. Полученный пласт смазывают повидлом, равномерным слоем наносят начинку в количестве 0,5-0,65 кг, затем формируют заготовки в виде рулета, каждую из которых укладывают в металлические формы с закругленным дном, предварительно выстланные подпергаментной бумагой.

Выпечка изделий. Выпечка изделий осуществляется при температуре 170-180°C в течение 90-100 мин.

После охлаждения изделия освобождают от подпергаментной бумаги, разрезают на 2-3 части, обсыпают сахарной пудрой и упаковывают.



Рисунок 57 – Струдель с изюмом

Струдель с яблоками

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (растительного масла, яйца куриного, соли, воды и муки) до получения однородной массы. Расход воды – до 25% от рецептурного количества муки.

Влажность теста – 28-30%.

Приготовление яблочной начинки. Подсушенное дробленое ядро ореха смешивают с яблочным повидлом.

Влажность начинки – 30-32%.

Приготовление начинки на основе изюма. Изюм смешивают с сахарным песком и корицей. Влажность начинки – 15-17%.

Разделка теста и формование заготовок. Тесто разделяют на 20 порций: для нижнего и верхнего слоев – массой по 200 г, для остальных – по 100 г, каждую из которых после придания округлой формы раскатывают в пласт, толщиной 1-3 мм.

Полученные пласты укладывают один на другой, предварительно смазав растительным маслом. Через пласты теста помещают слои начинки таким образом чтобы всего оказалось по два слоя каждого вида начинки. Края верхнего и нижнего пластов соединяют и защищают, затем формируют заготовки ромбовидной формы.

Поверхность заготовок обсыпают сахарным песком.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 160-200°С в течение 25-30 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.



Рисунок 58 – Струдель с яблоками

Трубочки миндальные и трубочки ореховые

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов, охлажденных до температуры 8-10°С (сливочного масла, которое разминают, сметаны и муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 26-28%.

Приготовление начинки. Дробленое ядро ореха смешивают с сахарным песком и медом, разогретым до жидкого состояния, и корицей (трубочки ореховые) или кардамоном и коньяком (трубочки миндальные).

Влажность начинки – 5-8%.

Разделка теста и формование заготовок. Тесто разделяют на заготовки трапецеидальной или круглой формы, массой 40 г, на каждую из которых отстаивают 30 г начинки, после чего им придают форму трубочек. Поверхность заготовок смазывают яичным желтком.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится в течение 20-30 мин при температуре 170-180°С (трубочки миндальные) или 180-200°С (трубочки ореховые).

После охлаждения изделия упаковывают, предварительно поверхность трубочек миндальных обсыпают сахарной пудрой.



Рисунок 59 – Трубочки миндальные

Трубочки яблочные

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (сливочного масла, которое предварительно разминают, сахарной пудры, разрыхлителя, растворенного в воде) до получения однородной массы.

Влажность теста – 21-25%.

Приготовление начинки. Сушеные яблоки замачивают в воде, разогретой до 50-60°C в течение 10-15 мин, откидывают на сито на 3-5 мин, измельчают и смешивают с сахарным песком и лимонной кислотой.

Влажность начинки – 28-32%.

Формование заготовок. Из теста формируют заготовки в форме трубочек с начинкой, диаметром 25-30 мм и длиной 60-80 мм.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 160-180°C в течение 35-40 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.



Рисунок 60 – Трубочки яблочные

Шакер «Ароматный»

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (сливочного масла, которое предварительно разминают, сахарного песка, яйца куриного, молока, ароматизирующих добавок и муки) до получения однородной массы. Влажность теста – 21-23%.

Формование изделий. Из теста формуют заготовки округлой формы, массой 70-75 г.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 200-220°C в течение 25-30 мин.

После охлаждения изделия обсыпают сахарной пудрой и упаковывают.



Рисунок 61 – Шакер «Ароматный»

Шакер-лукум

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (сливочного масла, которое предварительно разминают, сахарной пудры, молока, настойки шафрана, разрыхлителя, растворенного в воде, и муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 21-24%.

Разделка теста и формование заготовок. Тесто обминают и разделяют на заготовки, массой 300 г, в форме батонов, из которых формуют заготовки в форме косых ломтиков.

Выпечка изделий. Выпечка изделий осуществляется при температуре 160-180°C в течение 30-35 мин.

После охлаждения изделия обсыпают сахарной пудрой и упаковывают.



Рисунок 62 – Шакер-лукум

Шакер-лукум сдобный

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (сливочного масла, сахарной пудры, кардамона, разрыхлителя, растворенного в воде, и муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 21-25%.

Формование заготовок. Из теста формируют заготовки цилиндрической формы, диаметром 25-30 мм и длиной 60-80 мм.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 160-180°C в течение 35-40 мин.

После охлаждения изделия упаковывают, при необходимости предварительно фасуют.



Рисунок 63 – Шакер-лукум сдобный

Шакер-пури

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (сливочного масла, которое предварительно разминают, сахарной пудры (или сахарного песка), молока, яйца куриного разрыхлителя, растворенного в воде, ароматизирующих веществ и муки) до получения однородной массы. Влажность теста – 19-23%.

Разделка теста и формование заготовок. Тесто обминают и раскатывают в пласт, толщиной 4-5 мм, после чего формуют заготовки в форме полумесяца.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 200-250°C в течение 15-22 мин.

После охлаждения изделия обсыпают сахарной пудрой и упаковывают.



Рисунок 64 – Шакер-пури

Шакер-чурек

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (топленого масла, охлажденного до температуры 8-10°C, сбитого с сахарной пудрой или сахарным песком, яйца куриного, ароматизирующих добавок, муки и при необходимости воды) – до получения однородной массы.

Влажность теста – 9-17%.

Формование изделий. Из теста формуют заготовки округлой формы, массой 75 г.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 160-170°C в течение 30-36 мин.

После охлаждения изделия обсыпают сахарной пудрой и упаковывают.



Рисунок 65 – Шакер-чурек

Шакер-чурек бакинский

Приготовление теста. Производят смешивание рецептурных компонентов (топленого масла, предварительно охлажденного до температуры 8-10°C и растертого добела, яичного желтка, ванильной пудры, сахарного песка и муки) до получения однородной массы.

Влажность теста – 8-10%.

Формование заготовок. Из теста формуют заготовки округлой формы, массой 55-60 г, поверхность которых смазывают яичным желтком.

Выпечка изделий. Выпечка изделий производится при температуре 180-220°C в течение 20-30 мин.

После охлаждения изделия упаковывают.



Рисунок 66 – Шакер-чурек бакинский

Бамия

Приготовление сахарного сиропа. Производится приготовление сахарного сиропа с последующим его увариванием до влажности

15-20%. В процессе уваривания в сироп вводят лимонную кислоту. Полученный сироп охлаждают до температуры 45-50°C.

Приготовление заварного теста. В кипящую воду засыпают муку, предварительно смешанную с яйцом куриным. Уваривание производится течение 1-2 мин на слабом огне при быстром перемешивании до исчезновения комочков муки. Полученную массу с влажностью 24-28% охлаждают до температуры 70-80°C.

Формование заготовок. Из теста формуют заготовки в форме рифленых батончиков, диаметром 2-2,5 см и длиной 8-12 см.

Обжаривание заготовок и обработка их поверхности. Обжаривание заготовок производят в кипящем подсолнечном масле при температуре 160-180°C в течение 10 мин, при этом на их поверхности образуется корочка с выраженным рубчатым рисунком. Заготовки откидывают на сито, после удаления излишнего масла поверхность обрабатывают сахарным сиропом и обсыпают сахарным песком.

После охлаждения изделия упаковывают.

Пахлава тбилисская

Приготовление теста. Производят смешиванием рецептурных компонентов (воды, раствора лимонной кислоты, меланжа, соли и муки) до получения однородной массы, расход воды – около 18% от рецептурного количества муки.

Влажность теста – 30-32%.

Полученное тесто раскатывают в пласт, на середину которого помещают порцию охлажденного сливочного масла, предварительно смешанного с мукой. Расход муки – 10% от рецептурного количества масла. Свободные края теста подворачивают к середине, после чего его прикатывают и помещают на 30-40 мин в холодильную камеру с температурой 3-5°C. Складывание, прокатывание, охлаждение теста повторяют 2-3 раза.

Приготовление начинки. Дробленое ядро ореха смешивают с сахарным песком, корицей и кардамоном.

Влажность начинки – 3-4%.

Разделка теста и формование заготовок. Тесто раскатывают в пласты, толщиной 10-15 мм. Между двух пластов теста помещают слой начинки.

Поверхность заготовок смазывают меланжем и разрезают на куски ромбовидной формы.

Выпечка изделий. Выпечка изделий осуществляется при температуре 175-180°C в течение 17-20 мин. За 5-7 мин до окончания выпечки поверхность изделий заливают маслом из расчета 50 г на 1 кг изделий.

Выпеченные изделия заливают по линиям разреза подогретым медом из расчета 60-70 г на 1 кг изделий.

После охлаждения изделия упаковывают.



Рисунок 67 – Пахлава тбилисская

6. НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА РАЗНЫХ СТРАН

Японские сладости «Моти»

Отварите фасоль адзуки в 2 чашках воды в течение 45 мин. При варке добавьте сахар. Когда фасоль немного остынет, поместите ее в блендер и прокрутите до получения однородной густой массы. Если масса слишком густая, добавьте немного воды.

Смешайте в огнеупорной емкости муку из клейкого риса, оставшийся сахар и соль.

Добавьте 1 чашку воды и тщательно перемешайте.

Закройте емкость пленкой для запекания, оставив небольшую дырочку для прохождения воздуха. Поместите емкость в микроволновку и поставьте на максимальный нагрев на 3 мин.

Достаньте емкость из микроволновки и проверьте тесто. Оно должно быть однородным, вязким и однотонным, а также легко отделяться от краев. Если в тесте есть более светлые места или оно слишком жидкое, верните тесто в микроволновку еще на 1 мин.

Оставьте тесто остужаться, а тем временем слепите из фасолевой пасты круглые шарики.

Когда тесто немного остынет, как следует промешайте его. Главный секрет моти – в тщательном промешивании теста. Лучше даже побить его скалкой как следует в течение 3-5 мин. Дело в том, что когда вы бьете тесто и активно его мешаете, в нем образуются пузырьки воздуха, и тесто становится более воздушным, тягучим и менее жестким.

Теперь рассыпьте на столе немного кукурузного крахмала, руки также присыпьте крахмалом для того чтобы тесто не прилипало к рукам (тесто для моти – действительно очень-очень липкое). Скатайте из теста широкий жгут и разделите его на 8 равных частей.

Каждый шарик теста заверните в пленку, чтобы оно не засохло, пока вы готовите пирожные. Дело в том, что тесто из клейкой муки сохнет и твердеет очень быстро.

Возьмите один из шариков теста и разомните его руками так чтобы получился плоский круглый лист. В центр листа положите шарик из фасолевой пасты. Оберните фасолевый шарик тестом так, чтобы получился колобок.

Повторите с остальными кусочками теста. Ваши японские сладости «Моти» готовы!



Рисунок 68 – Моти

Пастелитос с корицей (мексиканская кухня)

Эти тающие во рту крекеры с корицей подают по традиции на мексиканских свадьбах. А также они идеально подходят к кофе.

Разогрейте духовку до 160°C. Смажьте маслом два или три противня. В глубокой посуде взбейте размягченное сливочное масло с мелким сахаром в пенистую массу. Просейте муку и кукурузный крахмал и небольшими порциями подмешайте к масляной массе вместе с экстрактом ванили. Набрал в чайную ложку тесто, скатайте его в шарик и выкладывайте на противень. Выпекайте 30 мин (или пока крекеры не станут светло-золотистыми). Просейте сахарную пудру и молотую корицу в миску. Пока крекеры еще теплые, обваляйте их в этой смеси и остудите на проволочной подставке. В герметично закрытой посуде печенье можно хранить до 2 недель.

Борода дракона (китайская кухня)

Интересное лакомство «Борода дракона» представляет собой что-то среднее между хворостом и сахарной ватой. Правильно приготовить его могут только настоящие мастера. Они растягивают сахарные нити, как лапшу. Скручивают, растягивают, складывают и опять растягивают, пока нити не станут тоньше волоса. Затем нити разрезают и оборачивают вокруг дробленого арахиса, кунжута или шоколада. По внешнему виду лакомство напоминает белый кокон.

«Борода дракона» делается в основном из сахара и мальтозного сиропа с арахисом, кунжутом и кокосом. Это не только китайской десерт, но и традиционное искусство ручной работы». Говорят, что в старые времена такие конфеты делали только для императоров. А началось все с династии Хань. Императорский шеф-повар хотел удивить владыку, поэтому придумал необычное лакомство. Долгое время сладость ассоциировалась с аристократией, а после революции практически пропала с китайских кухонь.

Конфеты «Борода дракона» долго не хранятся. Их рекомендуется съесть сразу после приготовления. Стоит сказать, что подобные лакомства присутствуют и в национальных кухнях других стран. Например, пишмание в Турции. Однако лакомства в других странах не имеют начинки из арахиса и кунжута. А «Борода дракона» непременно предполагает ее.



Рисунок 69 – Борода дракона

Австралийское пирожное «Ламингтон» (Lamington)

Духовку разогрейте до 180°C. Взбейте яйца до пышной пены, затем добавьте сахар и продолжайте взбивать до полного растворения сахара.

К маслу добавьте 3 столовые ложки кипятка, затем влейте в яичную смесь, продолжая взбивать.

В готовую яичную смесь всыпьте просеянную муку, крахмал и разрыхлитель. Аккуратно перемешайте лопаткой движениями снизу вверх. Тесто должно сохранить свою пышную структуру.

Готовое тесто выложите в квадратную форму, застеленную пекарской бумагой. Поставьте выпекаться бисквит в духовку на 30 мин.

Готовый бисквит остудите. А затем нарежьте на квадраты.

Для крема на водяной бане растопите шоколад со сливочным маслом, помешивая деревянной ложкой.

Молоко смешайте с сахаром и немного нагрейте. Затем добавьте к шоколадной массе, снимите с водяной бани и поставьте на огонь.

Помешивая, варите до загустения массы (приблизительно 10 мин).

Готовый крем перелейте в тарелку пошире, дайте ему немного остыть. Отдельно подготовьте тарелку с кокосовой стружкой.

Кусочки бисквита поочередно окуните в шоколадный соус, а затем покройте их со всех сторон равномерно кокосовой стружкой.

Прежде чем подавать, дайте постоять не менее 3 часов.



Рисунок 70 – Пирожное «Ламингтон»

Канадский десерт «Mint Nanaimo Bars»

Печенье измельчите с помощью блендера/процессора до состояния мелкой крошки.

Растопите сливочное масло, добавьте сахар и просеянный какао-порошок, размешайте. В отдельной миске слегка взбейте яйцо и добавьте в масляную массу. Прогревайте, помешивая, около 2 мин, до загустения.

Соедините с кокосом и печеньем, размешайте.

В форму (примерно 22×30 см) выложите основу, хорошо утрамбуйте. Уберите в холодильник минут на 30.

Для среднего слоя с помощью миксера/блендера соедините размягченное сливочное масло, мятный экстракт, сливки или молоко, немного растерев. Присоедините сахарную пудру (в несколько этапов), очень хорошо размешайте. В завершение добавьте краситель и

еще раз хорошо размешайте (яркость – по вкусу). Возможно, потребуется не все количество, крем должен получиться густым, по текстуре примерно, как арахисовое масло или мягкая помадка. Растекаться не должен, но и с трудом распределяться тоже – что-то среднее.

Распределите по основе. Уберите в холодильник примерно на час: слой должен стать крепким.

На водяной бане растопите шоколад и масло, покройте средний слой. Верните в холодильник до полного застывания шоколада. Нарезайте лучше всего с помощью горячего ножа и подавайте на стол.



Рисунок 71 – Канадский десерт «Mint Nanaimo Bars»

Брауни с тыквой

Так как нам понадобится тыквенное пюре, необходимо приготовить тыкву любым удобным для вас способом: можно приготовить на пару в мультиварке, запечь в духовке или отварить. В сыром виде понадобится примерно 800 г тыквы.

Приготовленную тыкву пюрировать блендером.

Смешайте сухие ингредиенты для шоколадного слоя: муку, какао, разрыхлитель и щепотку соли.

Смешайте в отдельной миске 100 г тыквенного пюре, сливки (или кокосовое молоко).

Добавьте растопленный шоколад.

Соедините жидкие ингредиенты с сухими и перемешайте.

Получится очень плотная масса. Выложите шоколадное тесто в форму для выпечки, застеленную пергаментом.

Вылейте тыквенный слой поверх шоколадного. Выпекайте 30 мин при температуре 170°C, затем пирог выньте из духовки и полностью остудите.

Украстить брауни можно фигурной шоколадной стружкой. Сделать ее очень просто обычной овощечисткой.

Пита

Замешивая тесто, крутое, но достаточно эластичное, не переусердствуйте. Дайте ему постоять с часок. Затем разделите его на четыре равные части, у вас из этого количества теста, возможно, получится 2 питы. Обильно смажьте растительным маслом. Сложите попарно, друг на друга (за счет этого пита получается слоеной).

Возьмите чистую ткань или полотенце (впоследствии вы его не сможете использовать) положите на него тесто и начинайте очень аккуратно его растягивать. Тянется очень хорошо, не торопясь по всему периметру растягивайте равномерно, стараясь не порвать: оно очень нежное. Если появились дырки, особо не отчаивайтесь: в процессе сворачивания они закроются, но на ткань будет вытекать начинка, хотя на качество питы это никак не повлияет. Тесто должно быть тонким, как пергамент и просвечивать. Затем хаотичными движениями нанесите начинку.

И точно так же разбрызгиваем растительное масло. Теперь возьмите один край салфетки или полотенца и поднимите, сворачивая в рулет.

Укладывайте петлей или подковой на противень или форму, в которой будете выпекать. Рецепт, наверное, покажется сложным, но на самом деле в нем нет ничего сверхъестественного, вкусно и красиво.

Выпекайте в духовке при 200°C 20-25 мин. Пита хорошо поднимается и зарумянивается.

7. ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Во избежание прилипания кондитерских масс на различных участках приготовления восточных сладостей в качестве вспомогательных материалов применяют тальк, растительное и сливочное масло, соевый или подсолнечный пищевые фосфатидные концентраты, смеси, состоящие из растительного масла и талька (в соотношении 1:1) и др., а также пергамент, подпергамент, пергамин, целлофан, парафинированную бумагу и др.

Основные участки применения вспомогательных материалов:

- для смазки: приемная тара для карамельной массы, охлаждающие столы, зубчатые проминальные вальцы, формирующие цепи и валики, листы и формы для выстойки и выпечки и др.;
- для подпыливания: охлаждающие, разделочные и «теплые» столы, ленточные транспортеры, лотки и листы для выстойки кондитерских масс и изделий и др.;
- для выстилания форм и листов для выстойки и выпечки, тары для упаковки и др.

Вопросы для контроля

1. Подготовка сырья к производству.
2. Технология приготовления полуфабрикатов.
3. Перечислите восточные сладости типа карамели и орех.
4. Перечислите восточные сладости типа мягких конфет.
5. Разновидность мучных восточных сладостей.
6. Перечислите национальные блюда различных стран.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В связи с переходом на новые программы третьего поколения, выпуском нового направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и магистров направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», структурной перестройкой пищевой промышленности и повышенным вниманием к качеству выпускаемой продукции и эффективности работы предприятий, появились новые технологии производства изделий, которыми выпускникам необходимо владеть для осуществления будущей работы по специальности. Студентам и магистрам предлагается изучить материал по восточным сладостям и изделиям национальной кухни разных стран.

В издании даны методические рекомендации по подготовке сырья, полуфабрикатов, приготовлению восточных сладостей типа карамели и орехов и мучных восточных сладостей и национальных блюд.

ЛИТЕРАТУРА

1. Арефьева, А. Восточные сладости / А. Арефьева // Питание и общество. – 2010. – № 6. – С. 27.
2. Барановский, В.А. Кондитер: учеб. пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2000. – 317 с.
3. Дубцов, Г.Г. Производство национальных хлебных изделий / Г.Г. Дубцов. – М.: Агропромиздат, 1991. – 142 с.
4. Могильный, М.П. Восточные сладости (технология, рецептуры, рекомендации) / М.П. Могильный. – М.: ДелиПринт, 2002. – 148 с.
5. Рахимов, А. Восточные сладости / А. Рахимов. – Ростов н/Д.: Феникс, 2014. – 130 с.
6. Тырсин, Ю.А. Восточные сладости с добавлением нутовой муки / Ю.А. Тырсин // Кондитерское производство. – 2013. – № 1. – С. 24-27.
7. Федотова, И.Н. Восточные сладости / И.Н. Федотова, Т.В. Тимофеева. – М.: Айрис пресс, 2013. – 64 с.
8. Хлебников, В. Восточные сладости / В. Хлебников. – М.: Лада, 2017. – 64 с.
9. Типсина, Н.Н. Производство восточных сладостей: метод. указания / Н.Н. Типсина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 1998. – 49 с.
10. Типсина, Н.Н. Технология мучных изделий и сахарных восточных сладостей [Электронный ресурс] / Н.Н. Типсина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Указания к рецептурам на восточные сладости

Настоящие указания являются неотъемлемой частью рецептур, и их применение не может рассматриваться как отклонение от рецептур.

1. Одноименные фруктово-ягодные подварки, пюре и сухофрукты могут взаимозаменяться согласно приложению 2.

Все виды цукатов, а также цитрусовых заготовок могут взаимозаменяться.

2. Одноименные фруктово-ягодные припасы, варенье, фрукты в сиропе, цитрусовая цедра и пюре из свежих ягод могут взаимозаменяться согласно приложению 2.

3. Молоко цельное сгущенное с сахаром может быть заменено свежим цельным молоком, обезжиренным молоком, сухим молоком цельным и обезжиренным, сухими или сгущенными сливками и другими чисто молочными продуктами с перерасчетом по сухому обезжиренному молочному остатку с учетом других компонентов (жир, сахар) согласно приложению 3.

4. В рецептурах, где указан орех без наименования его вида, могут применяться ядра лещинного ореха, абрикосовой косточки, кешью, а также кунжутное семя, очищенное от оболочки.

В рецептурах, где указаны миндаль и ядро лещинного ореха, последнее разрешается заменять ядром абрикосовой косточки.

В рецептурах, где указано ядро лещинного ореха, оно может заменяться ядром ореха кешью, с добавлением используемого в рецептуре жира из расчета содержания жира в орехах.

В рецептурах, где указано ядро грецкого ореха, замена его ядрами других орехов не допускается.

5. Свежий яичный белок может быть заменен сухим или мороженым белком с соответствующим перерасчетом по сухому веществу. Фактический расход яичного белка на 1 т готовых изделий может колебаться в зависимости от его пенообразующей способности и качества других сырьевых компонентов в пределах $\pm 25\%$.

6. Кислота лимонная может быть заменена виннокаменной или яблочной кислотами в соответствии 1:1:1,2.

7. Расход эссенции указан в рецептурах исходя из однократной концентрации. При применении эссенции другой концентрации должен быть сделан соответствующий перерасчет.

8. В изделиях, имеющих соответствующие названия, характеризующие вкусовые особенности сорта (нуга лимонная, нуга мандариновая), замена эссенции не допускается.

9. Ванильная эссенция может быть заменена ванилином из расчета: 1 кг ванилина соответствует 12,7 кг ванильной эссенции. Ванилин может быть заменен арованилоном, этилванилоном, ванилоном в соотношении 4:1.

Цитрусовые эссенции могут заменяться цитрусовыми эфирными маслами из расчета:

а) 1 кг лимонного масла соответствует 12,0 кг эссенции;

б) 1 кг апельсинового масла соответствует 10,0 кг эссенции.

Приготовление 1 кг спиртового раствора эфирного масла или ванилина, эквивалентного 1 кг соответствующего сорта эссенции, производится согласно приложению 4.

10. Количество краски, указанное в рецептурах, является основой для расчета. В зависимости от интенсивности красителя и цветности полуфабрикатов разрешается изменять дозировку краски.

Применяются натуральные и синтетические красители, разрешенные Министерством здравоохранением для пищевых производств.

11. Расход агара в рецептурах желейных и сбивных сортов восточных сладостей указан для агара, имеющего прочность стандартного студня (0,85% сухого вещества агара с 70% сахара): 1300 г по прибору Валента и уточняется лабораторным анализом в зависимости от его желирующей способности.

Допускается замена сухого агара в соотношении: пектином яблочным сухим 1:1, пектином свекловичным 1:2, агароидом 1:3.

12. В рецептуру восточных сладостей типа конфет, содержащих темноокрашенную начинку, разрешается вводить санитарно-доброкачественные отходы конфет с соответствующим перерасчетом.

Все ароматизирующие и вкусовые вещества, а также спирт и белки, содержащиеся в отходах, в расчет рецептурной закладки не принимаются.

13. Расход сырья указан в рецептурах в килограммах на 1 т незавернутой готовой продукции и исчислен с учетом предельно допустимых потерь, причем по отдельным фазам (и сумме фаз) даны только

технологические потери, а в сводной рецептуре все потери включают потери при заливке, упаковке и внутрицеховой транспортировке.

14. Снижение норм расхода сырья против рецептур на 1 т готовой продукции за счет уменьшения потерь нарушением рецептур не считается.

15. При фасовке восточных сладостей в коробки или в пачки увеличивается затрата сырья, связанного с потерями по этой операции в следующих пределах (в процентах): при фасовке весом до 100 г – на 1,0; до 250 г – на 0,5; до 500 г – на 0,3.

16. Сахарная пудра, идущая на подпыл при резке конфетных пластов, может заменяться частично или полностью маисовым крахмалом.

17. Выход и затраты при предварительной переработке сырья:

а) на приготовление 1 т сахарной пудры используется 1003 кг сахарного песка;

б) на 1 т пюре с содержанием 10,0% сухих веществ расходуется 1090,0 кг пульпы с содержанием 10,0% сухих веществ;

в) при битье яиц норма отходов скорлупы и потери яичной массы устанавливается не более 18% по отношению к весу яиц;

г) на 1 т очищенного чернослива расходуется 1,4 т чернослива с косточками (с учетом получившихся отходов-косточек).

18. При производстве мучных восточных изделий и полуфабрикатов допускается отклонение от норм расхода, указанных в рецептурах в зависимости от свойств муки и температурных условий:

а) по сахару (к весу сахара) на $\pm 10\%$ в перерасчете на сухое вещество муки;

б) по соде (к весу соды) на $\pm 15\%$;

в) по аммонии (к весу аммония) на $\pm 25\%$.

19. При выработке мучных восточных изделий допускается приращение возвратных отходов готовой продукции тех же или более высоких сортов в размерах не более 5% к весу муки в сахарные или сдобные изделия.

20. В рецептурах допускается замена:

а) масла сливочного несоленого маслом сливочным соленым с учетом содержания соли;

б) масла сливочного – топленным маслом из расчета 1 кг сливочного масла – 840 г топленного масла;

в) яйца могут быть заменены меланжем во всех видах изделий соотношением 1:1. Яйцо и меланж разрешается заменять сухим яич-

ным порошком из расчета 1 кг яиц (меланжа) равен 287,2 сухого яичного порошка или 390 г желтка и 610 г белка;

г) в мучных восточных изделиях 10% пшеничной муки можно заменить тем же количеством крахмала при условии, что общее количество крахмала не должно превышать 10% от веса муки;

д) крахмал кукурузный разрешается заменять крахмалом картофельным и наоборот, по расчету: 1 кг кукурузного крахмала равен 1,1 картофельного.

21. Для смазки листов и форм применяется животное и растительное масло.

22. Расход муки на замес регулируется с учетом ее влажности.

Приложение 2

Пересчет фруктово-ягодного сырья

1. 1 т подварки соответствует 790,0 кг пюре с добавлением 612,0 кг сахара или 98,8 сухофруктов с добавлением 612,0 кг сахара.

2. 1 т припаса соответствует 972,2 кг варенья с уменьшением сахара на 100 кг, или 1000 кг сухофруктов в сиропе с уменьшением сахара на 100 кг, или 713 кг цитрусовой цедры с добавлением 244 кг сахара.

3. 1 т пюре соответствует 1,27 т подварки с уменьшением сахара на 774,2 кг.

Перерасчет молочных продуктов

1 т молока цельного сгущенного с сахаром соответствует, кг	
1. Молоку цельному.....	2512,5
С добавлением сахара.....	442,29
2. Молоку нормализованному.....	2668,0
С добавлением сахара.....	442,9
3. Обезжиренному молоку сгущенному с сахаром.....	831,0
С добавлением сливочного масла.....	101,7
С добавлением сахара.....	76,7
4. Молоку сухому цельному.....	317,4
С добавлением сахара.....	442,9
5. Молоку сухому обезжиренному.....	227,5
С добавлением сливочного масла.....	101,7
С добавлением сахара.....	442,9
6. Сгущенным сливкам с сахаром.....	447,4
С добавлением обезжиренного молока, сгущенного с сахаром....	517,3
С добавлением сахара.....	46,9
7. Сухим сливкам.....	201,5
С добавлением молока сухого обезжиренного.....	118,0
С добавлением сахара.....	442,9
8. Сухим сливкам.....	201,5
С добавлением обезжиренного молока, сгущенного с сахаром.....	432,1
С добавлением сахара.....	252,5
9. Сгущенным сливкам с сахаром.....	447,4
С добавлением молока сухого обезжиренного.....	141,6
С добавлением сахара.....	274,5

Приготовление ванильной и цитрусовых эссенций

1. Один килограмм апельсиновой однократной эссенции соответствует следующей рецептуре (г):

Масло апельсиновое.....100
Спирт-ректификат 96% об.....900

2. Один килограмм лимонной однократной эссенции соответствует следующей рецептуре (г):

Масло лимонное.....80
Спирт-ректификат 96% об.....920

3. Один килограмм ванильной однократной эссенции соответствует следующей рецептуре (г):

Ванилин.....79
Спирт-ректификат 96% об.....721

**Рецептура
Изделия типа карамели и орехи**

**Рецептура № 1
Козинак из орехов**

Изделие типа карамели с большим содержанием ореха. Имеет квадратную или ромбовидную форму. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 50 шт. Влажность – 3,0% (+ 2,0% - 1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10,000	9,985	355,09	354,56
Патока	78,00	5,000	3,900	177,54	138,48
Орехи подсушенные, чищенные	96,00	15,000	14,400	532,63*	511,32
Ванилин	-	0,005	-	0,18	4,48
Масло сливочное	84,00	0,150	0,126	5,33	-
Итого	-	30,155	28,411	1070,77	1008,84
Выход	97,00	28,162	27,317	1000,00	970,00
Потеря	-	-	-	-	3,85%

Примечание. По этой же рецептуре изготавливаются козинаки из миндаля, арахиса, кешью, абрикосовой косточки, лещинного ядра и грецкого ореха. Грецкий орех и орех кешью не подсушиваются.

*532,63 кг подсушенного, очищенного ореха соответствует 639,16 кг сырого.

**Рецептура № 2
Козинак из кунжута**

Изделие типа карамели с большим содержанием кунжутного семени. Имеет квадратную или ромбовидную форму. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 50 шт. Влажность – 4,0±2,0%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	336,25	335,71
Патока	78,00	5,0	3,9	168,12	131,11
Кунжутное семя обжаренное, очищенное	95,0	16,0	15,2	538,00	511,10
Ванилин	-	0,005	-	0,17	-
Масло сливочное	84,0	0,17	0,14	5,72	4,8
Итого	-	31,175	29,225	1048,26	982,78
Выход	96,0	29,74	28,55	1000,0	960,00
Потеря	-	-	-	-	2,3%

Рецептура № 3 Козинак подсолнечный с медом

Изделие типа карамели с большим содержанием подсолнечного ядра. Имеет квадратную или ромбовидную форму. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 50 шт. Влажность – $3,0 \pm 1,0$ %.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	24,40	24,363	257,11	256,72
Мед натуральный	78,00	10,00	7,800	105,37	82,19
Подсолнечное ядро подсушенное, дробленое	96,00	67,20	64,512	708,11	679,78
Итого	-	101,60	96,675	1070,59	1018,69
Выход	97,00	94,901	92,054	1000,0	970,00
Потеря	-	-	-	-	4,78%

Рецептура № 4 Козинак подсолнечный без меда

Изделие типа карамели с большим содержанием подсолнечного ядра. Имеет квадратную или ромбовидную форму. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 55 шт. Влажность – $3,0 \pm 1,0$ %.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	24,40	24,363	256,05	255,66
Патока	78,00	10,30	8,034	108,08	84,39
Подсолнечное ядро подсушенное, дробленое	96,00	67,50	64,800	708,35	680,02
Итого	-	102,20	97,197	1072,48	1019,9
Выход	97,00	95,292	92,434	1000,0	970,00
Потеря	-	-	-	-	4,9%

Рецептура № 5 Грильяж миндальный

Изделие типа карамели с большим содержанием дробленого миндаля. Имеет квадратную или ромбовидную форму. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 150 шт. Влажность – $3,0 \pm 1,0$ %.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10,000	9,985	546,45	545,63
Патока	78,00	5,000	3,900	273,23	213,12
Миндаль подсушенный	96,00	5,00	4,800	273,23*	262,30
Ванилин	-	0,004	-	0,22	-
Итого	-	20,004	18,685	1093,13	1021,05
Выход	97,00	18,300	17,751	1000,00	970,0
Потеря	-	-	-	-	5%

Примечание. По этой же рецептуре изготавливают грильяж ореховый с заменой миндаля лещинным ядром и грильяж арахисовый с заменой миндаля арахисом. Грецкий орех и орех кешью не подсушиваются.

*273,23 кг подсушенного миндаля соответствует 281,43 кг сырого.

Рецептура № 6 Грильяж кунжутный

Изделие типа карамели с большим содержанием кунжутного семени. Имеет квадратную или ромбовидную форму. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 170 шт. Влажность – $3,0 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10,000	9,985	435,07	434,42
Патока	78,00	5,000	3,900	217,53	169,67
Кунжутное семя очищенное, подсушенное	95,00	10,00	9,500	435,07	413,31
Масло сливочное	84,00	0,10	0,084	4,35	3,65
Итого	-	25,10	23,469	1092,02	1021,05
Выход	97,00	22,985	22,296	1000,0	970,00
Потеря	-	-	-	-	5%

Рецептура № 7 Мак с орехами

Изделие типа карамели, состоящее из макового семени с добавлением ядра грецкого ореха. Имеет квадратную или ромбовидную форму. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 50 шт. Влажность – $5,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10,000	9,985	345,86	345,34
Патока	78,00	5,000	3,900	172,93	134,89
Мак	95,5	12,6	12,03	435,78	416,17
Ядро грецкого ореха	94,0	2,4	2,26	83,01	78,03
Ванилин	-	0,005	-	0,143	-
Масло сливочное	84,0	0,170	0,143	5,88	4,94
Итого	-	30,175	28,318	1043,633	979,37
Выход	95,0	28,914	27,468	1000,0	950,00
Потеря	-	-	-	-	3,0%

Рецептура № 8 Ногул кинзовый

Изделие типа карамели с содержанием кинзового семени в форме круглых бугристых комков. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 500 шт. Влажность – $5,5 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	9,30	9,2860	899,86	898,51
Кинзовое семя	93,00	0,15	0,1395	14,51	13,5
Мука высшего сорта	85,50	1,00	0,8550	96,76	82,73
Уксусная эссенция	-	0,06	-	5,81	-
Итого	-	10,51	10,2805	1016,94	944,74
Выход	94,50	10,335	9,766	1000,00	945,00
Потеря	-	-	-	-	5,00%

Рецептура № 9 Орех грецкий обливной

Изделие типа конфет в форме ореха, состоящее из двух половинок грецкого ореха, склеенных помадно-марципановой массой. Поверхность заглазирована карамельной массой. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 50 шт. Влажность – $5,9 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг					
		на загрузку		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		В натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
1	2	3	4	5	6	7	8
Корпус	92,80	-	-	-	-	710,46	969,3129
Карамельная масса	97,0	-	-	-	-	300,20	1,19
Итого	-	-	-	-	-	1010,66	950,50
Выход	94,10	-	-	-	-	1000,00	941,0

Окончание табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	
<i>Рецептура корпуса</i>	Сливочная помада	91,00	100,0	91,0	232,69	211,75	На 710,46 кг	
							165,3	150,44
Марципановая масса	90,50	165,9	150,14	386,03	349,35	274,2	248,21	
								Ядро грецкого ореха
Итого	-	437,07	402,04	1017,01	935,49	722,5	664,64	
Выход	92,80	429,76	398,82	1000,0	928,0	710,4	659,31	
<i>Рецептура сливочной помады</i>	Сахарный песок	99,85	100,0	99,85	424,36	423,72	На 165,32 кг	
							70,16	70,05
Патока	78,0	9,7	7,566	41,16	32,11	6,80	5,30	
								Молоко сгущенное
Масло сливочное	84,0	22,50	18,900	95,48	80,20	15,78	13,26	
								Ванилин
Итого	-	255,76	217,706	1085,36	923,86	179,42	152,72	
Выход	91,0	235,64	214,44	1000,0	910,0	165,0	150,44	
<i>Рецептура корпуса</i>	Сахарный песок	99,85	100,0	99,85	617,53	616,60	На 274,26 кг	
							169,36	169,11
Патока	78,00	16,0	12,48	98,81	77,07	27,10	21,14	
								Эссенция миндальная
Миндаль чищенный, подсушенный	96,00	37,50	356,00	231,58	222,32	63,51	60,97	
								Спирт
Итого	-	158,87	148,33	981,08	915,99	969,07	251,22	
Выход	90,50	161,93	146,55	1000,0	905,00	274,26	248,21	
<i>Рецептура карамельной массы</i>	Сахарный песок	99,85	100,00	99,85	820,12	818,89	На 300,20 кг	
							246,20	245,83
Патока	78,0	25,00	19,50	205,03	159,92	61,55	48,01	
								Итого
Выход	97,0	121,93	118,276	1000,0	970,00	300,20	291,19	

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	485,72	484,99	499,21	498,46
Патока	78,0	95,45	74,45	98,10	76,52
Молоко сгущенное	74,0	86,64	64,11	89,05	65,90
Масло сливочное	84,0	15,78	13,26	16,23	13,63
Ядро грецкого ореха	94,0	282,97	265,99	290,81	273,36
Миндаль очищенный, подсушенный	96,0	63,51	60,97	65,27*	62,66
Эссенция миндальная	-	0,63	-	0,65	-
Спирт	-	8,47	-	8,71	-
Итого	-	1039,17	963,77	1068,03	990,51
Выход	94,10	1000,0	941,0	1000,0	941,0
Потеря	-	-	-	-	5%

* 65,27 кг очищенного, подсушенного миндаля соответствует 78,11 кг сырого.

Рецептура № 10 Парварда

Изделие типа карамели, обсыпанное мукой. Имеет форму подушечек. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 160 шт. Влажность – $3,0 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	100,000	99,850	999,68	998,18
Мука I сорта	85,50	2,500	2,138	24,99	21,37
Масло растительное	100,00	0,100	0,100	1,0	1,00
Кислота лимонная	98,00	0,051	0,050	0,51	0,50
Итого	-	102,651	102,138	1026,18	1021,05
Выход	97,00	100,032	97,031	1000,00	970,00
Потеря	-	-	-	-	5%

Примечание. По этой же рецептуре изготавливается парварда-печак.

Рецептура № 11

Шакер-пендыр ванильный

Изделие типа карамели. Имеет форму косых подушечек. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 160 шт. Влажность – $3,0 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10,000	9,985	828,44	827,20
Патока	78,00	3,000	2,340	248,53	193,8
Ванилин	-	0,003	-	0,25	-
Итого	-	13,003	12,325	1077,22	1021,0
Выход	97,00	12,071	11,709	1000,0	970,00
Потеря	-	-	-	-	5%

Примечание. По этой же рецептуре изготавливаются шакер-пендыр мятный с заменой ванилина мятным маслом, шакер-пендыр лимонный с заменой ванилина лимонной эссенцией и шакер-пендыр имбирный с заменой ванилина имбирем.

Рецептура № 12

Фешмак

Изделие типа карамели. Имеет форму пучка из вытянутых тончайших нитей. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 20 шт. (пучков). Влажность – $2,5 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10,00	9,985	954,62	953,19
Уксусная эссенция	0,03	-	2,86	-	-
Масло сливочное	84,0	0,23	0,193	21,95	18,44
Мука высшего сорта	85,5	0,67	0,573	63,96	54,69
Итого	-	10,93	10,751	1043,39	1026,32
Выход	97,5	10,475	10,213	1000,0	975,0
Потеря	-	-	-	-	5%

Рецептура № 13 Кангалак с горохом

Изделие представляет собой горох в карамельной массе, муке и сахаре. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 200 шт. Влажность – $6,0 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	69,500	69,396	694,76	693,72
Мука I сорта	85,50	24,700	21,118	246,92	211,12
Горох	82,0	6,000	4,920	59,98	49,18
Виннокаменная кислота	98,0	0,060	0,059	0,6	0,59
Итого	-	100,260	95,493	1002,26	954,61
Выход	94,0	100,034	94,032	1000,0	940,0
Потеря	-	-	-	-	1,53%

Примечание. По этой же рецептуре изготавливается и кангалак с урюковой косточкой с заменой гороха урюковой косточкой.

Рецептура № 14 Заливной миндаль

Изделие типа конфет, состоящее из миндаля и сливочной помады, заглазированных карамельной массой. Изделие не завернуто, продается на вес. В 1 кг содержится не менее 50 шт. Влажность – $6,9 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
1	2	3	4	5	6
Сахарный песок в помаду	99,85	38,0	37,94	471,87	471,16
Сахарный песок в карамельную массу	99,85	16,5	16,48	204,89	204,58
Молоко цельное в помаду	12,0	38,0	4,56	471,87	56,62
Масло сливочное в помаду	84,0	4,05	3,40	50,29	42,24

Окончание табл.

1	2	3	4	5	6
Патока в помаду	78,0	3,8	2,96	47,19	36,81
Патока в карамельную массу	78,0	5,1	3,98	63,33	49,40
Ванилин в помаду	-	0,015	-	0,19	-
Миндаль чищенный, подсушенный	96	10	9,6	124,18*	119,21
Итого	-	115,465	78,92	1433,81	980,02
Выход	93,1	80,53	74,97	1000,0	931,0
Потеря	-	-	-	-	5%

* 124,18 кг очищенного, подсушенного миндаля соответствует 149,0 кг сырого.

Рецептура № 15 Миндаль в сахаре

Изделие из миндаля, обжаренного в сахаре и покрытого слоем расплавленного сахара. Выпускается весовым. Влажность – 1,5% (+2,0-0,5%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	100,00	99,85	527,71	526,92
Миндаль	94,0	102,12	96,00	533,93	506,66
Сливочное масло	84	0,75	0,63	3,96	3,32
Ванилин	-	0,02	-	0,10	-
Итого	-	202,89	196,48	1065,70	1036,84
Выход	98,5	189,498	186,656	1000,0	985,0
Потеря	-	-	-	-	5%

Примечание. По этой же рецептуре изготавливаются лещинный орех в сахаре, арахис в сахаре, абрикосовая косточка в сахаре и кешью в сахаре.

Рецептура № 16 Набат (кинва-шакари)

Изделие представляет собой крупные, гладкие кристаллы сахара прозрачного цвета, наращенные на белых нитках. Имеет форму неправильной пирамиды. Выпускается весовым и в расфасовке. В 1 кг содержится не менее 1 шт. Влажность – 0,3%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	21,0	20,9685	2477,69	2473,97
Нитки	100,0	0,02	0,02	2,36	2,36
Итого	-	21,02	20,9885	2480,05	2476,33
Отходы сиропа с содержанием сахара 70%	70	17,3	12,11	2041,14	1428,80
Выход	99,7	8,476	8,443	1000,0	996,2
Потеря	-	-	-	-	4,9%

Рецептура № 17 Соленый миндаль

Изделие представляет собой обсыпанный солью, обжаренный миндаль. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 540 шт. Влажность – 1,5±1,0%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Миндаль	94	10	9,4	902,36	848,22
Соль	96,5	3,0	2,895	270,71	261,23
Итого	-	13,0	12,295	1173,07	1109,42
Отходы Соли	-	1,21	1,168	109,19	105,37
Выход	98,5	11,08	10,916	1000,0	985,00
Потеря	-	-	-	-	1,9%

Примечание. По этой же рецептуре изготавливаются арахис и урюковое ядро, жаренные в соли, с заменой миндаля арахисом или абрикосовым ядром.

Изделия типа мягких конфет
Рецептура № 18
Нуга ореховая

Изделие типа мягких конфет, представляет собой сбивную конфетную массу с большим содержанием ореха. Имеет продолговатую, прямоугольную или квадратную форму. Выпускается весовым и расфасованным. В 1 кг содержится не менее 70 шт. Влажность – $6,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	43,00	42,935	430,12	429,47
Патока	78,00	29,30	22,85	293,08	228,60
Ядро лещинного ореха жареное	97,5	26,00	25,35	260,07*	253,57
Мед натуральный	12,00	4,50	3,51	45,00	35,10
Белки яичные	78,00	3,50	0,42	35,01	4,20
Мука пшеничная высшего сорта	85,5	4,80	4,104	48,00	41,04
Ванильная эссенция	-	0,30	-	3,00	-
Итого		111,40	99,169	1114,28	991,98
Выход	94	99,97	93,973	1000,00	940,00
Потеря	-	-	-	-	5,24%

* 260,07 кг жареного лещинного ядра соответствует 273,85 кг сырого.

Рецептура № 19
Нуга изюмная

Изделие типа мягких конфет с большим содержанием изюма и кураги. Поверхность обсыпана сахарным песком. Имеет прямоугольную форму. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 40 шт. Влажность – $12,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	24,00	23,964	390,48	389,89
Курага рубленая	80,00	25,00	20,00	406,75	325,40
Изюм	80,00	8,10	6,480	131,79	105,43
Лимонная эссенция	-	0,08	-	1,30	-
Сахарный песок на обсыпку	99,85	6,50	6,49	105,76	105,60

Рецептура № 20 Нуга фруктовая с арахисом

Изделие типа мягких конфет с большим содержанием кураги и арахиса. Поверхность обсыпана сахарным песком. Имеет прямоугольную форму. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 40 шт. Влажность – 10,0±2,0%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		В натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	20,00	19,97	313,47	313,00
Курага рубленая подсушенная	80,00	24,00	19,20	376,16	300,93
Арахис подсушенный, дробленный	96,00	18,00	17,28	282,12	270,84
Лимонная эссенция	-	0,08	-	1,25	-
Сахарный песок	99,85	4,00	3,994	62,69	62,60
Итого	-	66,08	60,444	1035,69	947,37
Выход	90,00	63,802	57,4218	1000,00	900,00
Потеря	-	-	-	-	5%

Рецептура № 21 Нуга лимонная

Изделие представляет собой сбивную конфетную массу из кураги и миндаля. Имеет прямоугольную форму. Выпускается весовым, завернутым или без заправки. В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность – $7,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	12,00	11,98	566,75	565,90
Патока	78,00	6,00	4,68	283,37	221,03
Белки (яичные)	12,00	0,80	37,78	37,78	4,53
Курага или изюм	80,00	1,50	1,20	70,84	56,67
Миндаль подсушенный	96,00	2,00	1,92	94,46*	90,68
Мука высшего сорта на разделку	85,5	1,20	1,26	56,67	48,45
Лимонное масло	-	0,008	-	0,38	-
Краска желтая	-	0,005	-	0,24	-
Итого		23,513	20,904	1110,00	987,26
Выход	93,00	21,174	19,691	1000,00	930,00
Потеря	-	-	-	-	5,8%

Примечание. Допускается замена лимонного масла лимонной эссенцией.

*94,46 кг подсушенного миндаля соответствует 97,29 кг сырого.

Рецептура № 22 Нуга мандариновая

Изделие представляет собой сбивную конфетную массу или кураги и миндаля. Имеет прямоугольную форму. Выпускается весовым, завернутым или без заправки. В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность – $7,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	12,00	11,98	566,75	565,90
Патока	78,00	6,00	4,68	283,37	221,03
Белки (яичные)	12,00	0,80	37,78	37,78	4,53
Курага или изюм	80,00	1,50	1,20	70,84	56,67
Миндаль подсушенный	96,00	2,00	1,92	94,46	90,68
Мука высшего сорта на разделку	85,5	1,20	1,026	56,67	48,45
Масло эфирное цитрусовое	-	0,008	-	0,38	-
Итого		23,513	20,904	1110,00	987,26
Выход	93,00	21,174	19,691	1000,00	930,00
Потеря	-	-	-	-	5,8%

Рецептура № 23 Нуга кунжутная

Изделие представляет собой сбивную конфетную массу или кураги и миндаля. Имеет прямоугольную форму. Выпускается весовым, завернутым или без заправки. В 1 кг содержится не менее 27 шт. Влажность – $5,5 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
1	2	3	4	5	6
Сахарный песок	99,85	10,00	9,985	447,82	447,13
Патока	78,00	6,00	4,68	268,69	209,58
Обжаренное кунжутное семя в массу	97,50	6,80	6,63	304,52	296,91
Обжаренное кунжутное семя на обсыпку	97,50	0,80	0,78	35,82	34,92

Окончание табл.

1	2	3	4	5	6
Белки	12,00	0,90	0,108	40,30	4,83
Ванилин	-	0,004	0,03	0,18	-
Сливочное масло для смазки стола	84,00	0,030	-	1,61	1,35
Итого	-	24,54	22,213	1098,94	994,74
Выход	94,50	22,33	21,102	1000,00	945,00
Потеря	-	-	-	-	5,00%

Рецептура № 24 Нуга шоколадная

Изделие представляют собой сбивную конфетную массу или кураги и миндаля. Имеет прямоугольную форму. Выпускается весовым, завернутым или без заправки. В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность – $8 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10,00	9,985	584,11	582,23
Патока	78,00	5,00	3,9	292,05	227,80
Белок	12,00	0,6	0,07	35,04	4,20
Ядро ореховое подсушенное	96,00	1,4	1,34	81,77	78,50
Порошок какао	95,00	1,0	0,95	-	-
Мука высшего сорта на разделку	85,5	0,4	0,34	23,36	19,97
Итого	-	18,40	16,58	1074,77	969,18
Выход	942,00	17,12	15,75	1000,00	920,00
Потеря	-	-	-	-	5,00%

Рецептура № 25

Ойла союзная

Изделие представляет собой сбивную конфетную массу. Состоит из двух слоев: белого и желтого цвета. Имеет форму прямоугольных брусков. Поверхность украшена черносливом, изюмом и цуккатами. Выпускается весовым. Вес бруска – не более 1,7 кг. Влажность – $8,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	66,50	66,40	641,82	640,86
Патока	80,00	33,00	25,74	318,50	248,43
Белки	12,00	3,50	0,42	33,78	4,05
Изюм	80,00	1,00	0,80	9,65	7,72
Мука высшего сорта	99,85	2,00	1,71	19,30	16,50
Краска желтая		0,002	-	0,02	-
Лимонная эссенция	75,00	3,20	2,40	30,88	23,16
Чернослив	82,00	3,50	2,87	33,78	27,70
Итого	-	112,902	100,34	1089,66	986,42
Выход	92,00	103,612	96,323	1000,0	920,00
Потеря	-	-	-	-	5%

Рецептура № 26

Ахали алва (кос халва)

Изделие представляет собой сбивную конфетную массу с ядром грецкого ореха. Имеет форму прямоугольных брусков. Поверхность украшена черносливом, изюмом и цуккатами. Выпускается весовым. Вес бруска – не более 1,7 кг. Влажность – $7,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10,00	9,985	517,98	517,21
Патока	78,00	6,00	4,68	310,79	242,42
Ядро грецкого ореха	94,00	4,00	3,76	207,19	194,76
Белок	12,00	1,1	0,132	57,00	6,84
Мука высшего сорта	85,5	0,4	0,342	20,72	17,72
Ванилин	-	0,005	-	0,26	-
Итого	-	21,505	18,889	1113,94	978,95
Выход	93,00	19,339	17,985	1000,0	930,00
Потеря	-	-	-	-	5%

Рецептура № 27 Щербет молочный

Изделие представляет собой молочно- помадную массу с добавлением ядра лещинного ореха. Имеет форму прямоугольного бруска. Выпускается весовыми. Вес 1 шт. – 1,5-2,0. Влажность – 9,0% (+3-1%)

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	12,00	11,98	475,81	475,10
Патока	78,00	1,00	0,78	39,65	30,93
Молоко сгущенное	74,00	4,00	4,44	237,91	176,06
Ядро грецкого ореха	94,00	6,00	6,58	277,56	260,91
Ванилин	-	0,004	-	0,6	-
Итого	-	26,004	23,78	1031,09	943,00
Выход	91,00	25,22	22,95	1000,0	910,00
Потеря	-	-	-	-	5%

Рецептура № 28 Щербет ореховый

Изделие представляют собой молочно- помадную массу с добавлением ядра лещинного ореха. Имеет форму прямоугольного бруска. Выпускается весовым. Вес 1 шт. – 1,5-2,0. Влажность – 9,0% (+3-1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	40,0	40,38	415,13	414,51
Патока	78,00	10,00	7,88	102,51	79,96
Молоко сгущенное	74,00	22,40	16,58	227,36	168,25
Ядро грецкого ореха	94,00	14,90	14,00	151,23	142,16
Цукаты	70,00	17,90	12,18	171,61	123,63
Ванилин	-	0,02	-	0,2	-
Итого	-	105,72	91,48	1073,04	943,00
Выход	90,00	98,52	88,67	1000,0	900,00
Потеря	-	-	-	-	3,07%

Рецептура № 29 Щербет с цукатами

Изделие представляют собой помадную конфетную массу с содержанием цукатов. Имеет форму прямоугольных плиток. Выпускается весовым. Вес плиток – не более 4 кг. Влажность – 10,0-3,0%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
1	2	3	4	5	6
Сахарный песок	99,85	71,6	71,49	727,20	726,11
Патока	78,0	9,0	7,02	91,41	71,30

Окончание табл.

1	2	3	4	5	6
Молоко сгущенное	74,0	15,30	12,55	155,39	127,42
Сухие цукаты	82,0	0,4	0,39	4,06	-
Эссенция фруктовая и ягодная	98,0	0,14	-	1,42	3,98
Ванилин	-	-	-	-	-
Итого		96,44	91,45	978,48	928,81
Выход	90,00	98,46	88,62	1000,0	900,00
Потеря	-	-	-	-	3,1%

Рецептура № 30 Щербет с цукатами

Изделие представляет собой жировую массу с содержанием тертого ореха и сахарной пудры. Имеет вид двухцветного полена: шоколадного и неокрашенного. Выпускается весовым. Вес 1 полена – не более 7 кг. Влажность – $1,2 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	57,0	56,91	568,63	567,78
Орех кешью тертый жареный	97,50	26,5	25,84	264,37	257,76
Гидрожир или кондитерский жир	99,70	13,8	13,76	137,67	137,26
Какао-порошок	95,0	17,0	6,65	69,83	66,34
Ванилин	-	0,02	-	0,2	-
Итого	-	104,32	103,16	1040,70	1029,14
Выход	98,89	100,24	99,13	1000,0	988,89
Потеря	-	-	-	-	3,91%

Рецептура № 31

Алы

Изделие типа мармелада-пата. Имеет форму половинок слив. В каждой половинке сливы внутри имеется ядро миндаля. Поверхность обсыпана сахарным песком. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 40 шт. Влажность – $12,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	12,0	11,98	709,57	708,5
Патока	78,0	0,60	0,468	35,48	27,67
Пюре абрикосовое	10,0	7,0	0,70	413,92	41,39
Пюре яблочное	10,0	1,0	0,10	59,13	5,91
Миндаль очищенный	96,0	1,2	1,153	70,96	68,12
Лимонная кислота	98,0	0,049	0,049	2,96	2,90
Абрикосовая эссенция	99,85	0,04	1,198	2,36	70,85
Сахарный песок на обсыпку	-	1,20	-	70,96	-
Итого		23,09	15,649	1365,34	925,34
Выход	88,00	16,911	14,882	1000,0	880,00
Потеря	-	-	-	-	4,9%

Рецептура № 32

Сливочное полено

Изделие представляет собой молочно-помадную конфетную массу с ядром ореха. Поверхность – рифленая, украшенная помадой. Имеет форму полена. Выпускается весовым и в расфасовке. Вес одного полена – не менее 750 г. Влажность – $9,0 \pm 3,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	79,0	78,88	611,0	610,1
Патока	78,0	4,5	3,51	34,79	27,14
Молоко цельное	12,0	79,0	9,48	611,0	73,32
Масло сливочное	84,0	16,5	13,86	127,6	107,18
Ядро лещинного ореха	94,0	20,0	18,80	154,66	145,38
Итого	-	199,0	124,53	1539,05	963,12
Выход	91,00	129,32	117,68	1000,0	910,00
Потеря	-	-	-	-	5,5%

Рецептура № 33 Колбаса сливочная

Изделие представляет собой молочно-помадную конфетную массу с содержанием ореха. Имеет форму колбасок. Выпускается весовым и в расфасовке. В 1 кг содержится не менее 50 шт. Влажность – $7,8 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	490,44	489,7
Патока	78,0	3,9	3,04	191,27	149,19
Ядро ореха дробленое	94,0	5,0	4,7	245,22	230,51
Молоко цельное	12,0	13,0	1,56	637,57	76,51
Масло сливочное	84,0	0,60	0,5	29,43	24,72
Ванилин	-	0,008	-	0,39	-
Итого	-	32,508	19,785	1594,32	970,63
Выход	92,2	20,39	18,80	1000,0	922,0
Потеря	-	-	-	-	5%

Рецептура № 34 Рахат-лукум розовый

Изделие типа мармелада. Поверхность обсыпана сахарной пудрой. Имеет прямоугольную или квадратную форму. Выпускается весовым и в расфасовке. В 1 кг содержится не менее 30 шт. Влажность – $17,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	66,0	65,901	660,32	659,33
Сахарная пудра	99,85	10,0	9,985	100,05	99,90
Крахмал маисовый	87,0	11,5	10,005	115,05	100,09
Кислота лимонная	98,0	0,08	0,078	0,80	0,78
Розовое масло	-	0,004	-	0,04	-
Итого	-	87,584	85,969	876,26	860,10
Выход	83,0	99,952	82,96	1000,0	830,0
Потеря	-	-	-	-	3,5%

Рецептура № 35 Рахат-лукум с орехом

Изделие типа мармелада. Поверхность обсыпана сахарной пудрой. Имеет прямоугольную или квадратную форму. Выпускается весовым и в расфасовке. В 1 кг содержится не менее 30 шт. Влажность – $16,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
1	2	3	4	5	6
Сахарный песок	99,85	60,0	59,91	601,6	600,70
Маисовый крахмал	87,0	11,5	10,005	115,31	100,32

Окончание табл.

1	2	3	4	5	6
Кислота виннокаменная	98,0	0,09	0,088	0,90	0,88
Ванилин	-	0,009	-	0,10	-
Ядро ореха подсушенное, очищенное	96,0	7,3	7,008	73,19	70,26
Сахарная пудра на обсыпку	99,985	10,0	9,985	100,26	-
Итого		88,889	86,996	891,36	872,27
Выход	84,0	99,735	83,77	1000,0	840,0
Потеря	-	-	-	-	3,7%

Рецептура № 36 Рахат-лукум шоколадный

Изделие типа мармелада с содержанием порошка какао. Поверхность обсыпана сахарной пудрой. Имеет прямоугольную или квадратную форму. Выпускается весовым и в расфасовке. В 1 кг содержится не менее 30 шт. Влажность – $16,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	63,50	63,404	634,80	633,85
Крахмал маисовый	87,00	12,00	10,44	119,96	104,36
Кислота лимонная	98,00	0,09	0,088	0,90	0,88
Какао- порошок	95,00	3,40	3,23	33,99	32,29
Сахарная пудра на обсыпку	99,85	10,20	10,184	101,96	101,80
Ванилин	-	0,012	-	0,12	-
Итого	-	89,202	87,346	891,73	873,18
Выход	84,00	100,032	84,03	1000,00	840,00
Потеря	-	-	-	-	3,8%

Рецептура № 37 Рахат-лукум «Ассорти» (фруктово-ягодный)

Изделие типа фруктового мармелада. Поверхность обсыпана сахарной пудрой. Имеет прямоугольную или квадратную форму. Выпускается весовым и в расфасовке, смесью не менее трех сортов. В 1 кг содержится не менее 30 шт. Влажность – $17,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	64,000	63,904	639,96	639,00
Сахарная пудра на обсыпку	99,85	9,600	9,525	95,99	95,84
Крахмал маисовый	87,00	11,000	9,570	109,99	95,69
Кислота лимонная	98,00	0,160	0,157	1,60	1,57
Краска	-	0,005	-	0,05	-
Пюре ягодное, фруктовое или цитрусовое	10,00	28,00	2,800	279,98	28,00
Эссенция ягодная, фруктовая или цитрусовая	-	0,20	-	2,00	-
Итого	-	112,965	86,016	1129,57	860,10
Выход	83,00	100,007	83,005	1000,0	830,00
Потеря	-	-	-	-	3,5%

Рецептура № 38 Чурчхела сахарная

Изделие представляет собой нанизанные на нитку грецкие орехи, покрытые желевой массой. Поверхность обсыпана крахмалом и сахарной пудрой. Имеет продолговатую форму и вязкую структуру. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 3 шт. Влажность – 14,1±2,0%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	439,37	438,71
Агар	85,0	0,18	0,153	7,91	6,73
Патока	78,0	4,0	3,12	175,75	137,09
Крахмал маисовый, на желе	87,0	1,8	1,556	79,09	68,81
Ромовая эссенция	-	0,03	-	1,32	-
Грецкий орех в виде четвертинок	94,0	4,0	3,76	175,75	165,21
Сахарная пудра на обсыпку	99,85	1,1	1,1	48,33	48,26
Крахмал маисовый на обсыпку	87,0	1,0	0,87	43,94	38,23
Нитки	100	0,022	0,022	0,97	0,97
Ванилин	-	0,005	-	0,22	-
Итого	-	22,137	20,576	972,65	904,0
Выход	85,9	22,76	19,55	1000,0	859,0
Потеря	-	-	-	-	5%

Рецептура № 39 Чурчхела фруктовая

Изделие, представляющее собой нанизанные на нитку ядра грецкого ореха, покрытые фруктово-мармеладной массой. Поверхность обсыпана крахмалом и сахарной пудрой. Имеет продолговатую форму. Структура изделия – вязкая. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 3 низок. Влажность – $14,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	10,0	9,985	489,72	488,99
Патока	78,0	2,5	1,950	122,43	95,50
Пюре яблочное	10,0	4,5	0,450	220,37	22,04
Пюре абрикосовое	10,0	3,4	0,340	166,50	16,65
Лимонная кислота	98,0	0,01	0,010	0,48	0,47
Ядро грецкого ореха в виде четвертинок	94,0	4,0	3,76	195,89	184,14
Сахарная пудра на обсыпку	99,85	1,1	1,1	53,87	53,79
Крахмал маисовый на обсыпку	87,0	1,0	0,870	48,97	42,60
Нитки	100,0	0,022	0,022	1,07	1,07
Итого	-	26,532	18,487	1299,30	905,25
Выход	86,0	20,42	17,56	1000,0	860,0
Потеря	-	-	-	-	5%

Мучные изделия

Рецептура № 40 Кята карабахская

Изделие в виде сдобной лепешки круглой формы с начинкой. Поверхность смазана яйцом, имеет рисунок. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 2 шт. Влажность – 12,0±3,0%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука высшего сорта	85,50	10,00	8,55	347,52	297,13
Мука высшего сорта в начинку	85,50	8,00	6,84	278,02	237,70
Сахарная пудра в начинку	99,85	3,00	2,995	104,26	104,10
Сахарный песок	99,85	2,00	1,997	69,50	69,39
Топленое масло	99,00	1,95	1,931	67,77	67,09
Топленое масло в начинку	99,00	3645	3,415	119,89	118,69
Яйцо	27,00	1,60	0,432	55660	15,01
Яйцо на смазку	27,00	0,40-	0,11	13,90	3,75
Ванилин	-	0,004	-	0,14	-
Ванилин в начинку	-	0,003	-	0,10	-
Соль	96,50	0,15	0,144	5,21	5,03
Дрожжи	25,00	0,30	0,075	10,43	2,61
Итого	-	30,857	26,489	1072,34	920,50
Выход	88,00	28,776	25,323	1000,00	880,00
Потеря	-	-	-	-	4,4%

Рецептура № 41 Кята ереванская

Изделие в виде сдобной слоеной лепешки с начинкой. Имеет круглую форму. Поверхность смазана желтком. Выпускается весом. В 1 кг содержится не менее 2 шт. Влажность – 11,0±2,0%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука высшего сорта	85,50	13,50	11,542	411,67	351,98
Мука высшего сорта в начинку	85,50	8,00	6,840	243,96	208,59
Сахарная пудра в начинку	99,85	4,10	4,094	125,03	124,84
Масло топленое	99,00	4,00	3,960	121,98	120,76
Масло топленое в начинку	99,00	3,0	2,970	91,48	90,57
Масло топленое на прослойку	99,00	1,00	0,99	30,40	30,19
Дрожжи	25,00	0,05	0,013	1,52	0,38
Желтки	46,00	0,50	0,230	15,25	7,01
Желтки на смазку	46,00	0,50	0,230	15,25	7,01
Соль	96,50	0,05	0,048	1,52	1,47
Итого	-	34,70	30,917	1058,06	942,80
Выход	89,00	32,793	29,793	1000,00	890,00
Потеря	-	-	-	-	5,6%

Рецептура № 42 Пахлава тбилисская

Слоеное изделие с ореховой начинкой, пропитанное маслом и медом. Имеет ромбовидную форму. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 7 шт. Влажность – 11,5±3,0%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука высшего сорта	85,50	100,00	85,50	297,45	254,32
Масло сливочное	84,00	66,30	55,692	197,21	165,65
Масло сливочное на заливку	84,00	6,10	5,124	18,14	15,24
Меланж	27,00	5,40	1,458	16,06	4,34
Меланж на смазку	27,00	9,10	2,457	27,07	7,31
Мед в начинку	78,00	13,50	10,530	40,15	31,32
Мед на заливку	78,00	11,80	9,204	35,10	27,38
Сахарный песок	99,85	73,10	72,990	217,44	217,11
Соль	96,50	0,07	0,068	0,21	0,20
Кислота лимонная	98,50	0,01	0,010	0,03	0,03
Корица в начинку	100,00	0,84	0,840	2,50	2,50
Кардамон в начинку	100,00	0,84	0,840	2,50	2,50
Орех в начинку	94,00	73,10	68,714	217,44	204,39
Итого		360,16	313,427	1071,30	932,29
Выход	89,50	336,190	300,890	1000,00	895,00
Потеря	-	-	-	-	4%

Рецептура № 43 Пахлава бакинская

Сдобное изделие, прослоенное шестью слоями ореховой начинки и пропитанное сахаро-медовым сиропом. Поверхность отделана орехом. Имеет ромбовидную форму. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 10 шт. Влажность – 12,0±3,0%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука высшего сорта	85,50	25,00	21,375	249,77	213,55
Сметана	37,00				
Масло топленое	99,00	13,90	13,761	138,87	137,48
Яйцо	27,00	5,10	1,377	50,95	13,76
Дрожжи	25,00	0,17	0,042	1,70	0,43
Сахарный песок в начинку	99,85	25,00	24,963	249,76	249,39
Сахарный песок па заливку	99,85	5,00	4,993	49,95	49,88
Ядро лещинное в начинку	94,00	25,00	23,500	249,76	234,77
Кардамон в начинку	100,00	0,31	0,310	3,10	3,10
Шафран	100,00	0,008	0,008	0,08	0,08
Мед на заливку	78,00	1,80	1,404	17,98	14,02
Орех на отделку	94,00	0,80	0,752	7,99	7,51
Итого	-	105,388	93,706	1052,88	936,17
Выход	88,00	100,095	88,083	1000,00	880,00
Потеря	-	-	-	-	6%

Рецептура № 44 Пахлава сухумская

Сдобное изделие, прослоенное тремя слоями миндальной начинки и одним слоем яблочной начинки. Изделие пропитано сахаро-медовым сиропом, имеет треугольную форму. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 23 шт. Влажность – 15,0±2,0%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука высшего сорта	85,5	10,0	8,550	422,38	361,11
Сахарный песок в начинку	99,85	6,0	5,991	253,43	253,05
Сахарная пудра в начинку	99,85	1,4	1,398	59,13	59,04
Масло сливочное	84,0	1,4	1,176	59,13	49,67
Яйцо	27,0	0,6	0,162	25,34	6,84
Соль	96,5	0,11	0,106	4,65	4,49
Миндаль подсушенный, дробленый в начинку	96	2,0	1,920	84,48*	81,10
Яблоки свежие в начинку	10	2,0	0,200	84,48	8,45
Мед	78	1,5	1,170	63,36	49,42
Молоко	12	4,0	0,480	168,95	20,27
Корица в начинку	100	0,14	0,140	5,91	5,91
Дрожжи	25	0,1	0,025	4,22	1,05
Итого		29,25	21,318	1235,46	900,42
Выход	85,0	23,6775	20,1242	1000,00	850,011
Потеря	-	-	-	-	5,6%

* 84,48 кг подсушенного, очищенного, дробленого миндаля соответствует 101,38 кг сырого.

Рецептура № 45 Пахлава слоеная

Слоеное изделие с ореховой начинкой, пропитанное маслом и медом, ромбовидной формы. Поверхность смазана желтком. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 10 шт. Влажность – 11,0±3,0%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука высшего сорта	85,50	16,50	14,108	456,26	390,10
Дрожжи	25,00	0,05	0,012	1,38	0,35
Ядро лещинное, измельченное в начинку	94,00	6,00	5,640	165,91	155,96
Сахарный песок в начинку	99,85	6,00	5,991	165,91	165,66
Кардамон в начинку	100,00	0,06	0,060	1,66	1,66
Мед на заливку	78,00	3,10	2,148	85,72	66,86
Масло топленое на заливку	99,00	2,00	1,980	55,30	54,75
Масло топленое на прослойку	99,00	3,70	3,663	102,31	101,29
Желтки на отделку	46,00	0,80	0,368	22,12	10,18
Итого		38,21	34,240	1056,47	946,81
Выход	89,00	36,163	32,185	1000,00	890,00
Потеря	-	-	-	-	6%

Рецептура № 46 Пахлава сдобная

Сдобное изделие, прослоенное ореховой начинкой и пропитанное маслом и медом. Имеет ромбовидную форму. Выпускается весом. В 1 кг содержится не менее 10 шт. Влажность – 12,0±2,0%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука высшего сорта	85,50	15,50	13,253	342,31	292,68
Масло топленое	99,00	3,80	3,762	83,92	83,08
Масло топленое на заливку	99,00	2,20	2,178	48,58	48,09
Яйцо	27,00	1,50	0,405	33,12	8,94
Дрожжи	25,00	0,10	0,025	2,21	0,55
Сахарный песок в начинку	99,85	10,00	9,985	220,83	220,50
Ядро лещинное, измельченное в начинку	94,00	10,00	9,400	220,83	207,58
Кардамон в начинку	100,00	0,15	0,150	3,31	3,31
Мед на заливку	78,00	3,50	2,730	77,29	60,29
Желтки на отделку	46,00	1,00	0,460	22,08	10,16
Итого	047,75	42,348	1054,48	935,18	
Выход	88,00	45,283	39,849	1000,00	880,00
Потеря	-	-	-	-	5,9%

Рецептура № 47 Рулет ореховый

Изделие из сдобного теста в виде рулета с ореховой начинкой. Поверхность смазана желтком. Имеет форму продолговатого батона. Выпускается весовым. Влажность – 14,04±3,0%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука высшего сорта	85,50	12,50	10,6875	419,09	358,32
Сметана	37,00	5,00	1,8500	167,64	62,03
Масло сливочное	14,00	3,20	2,688	107,29	90,12
Ядро грецкого ореха	84,00	6,13	5,760	205,31	193,11
Сахарный песок	99,85	5,00	4,993	167,64	167,39
Мед	98,00	1,00	0,780	33,53	26,15
Корица	00,00	0,07	0,070	2,35	2,35
Желтки на смазку	46,00	1,00	0,460	33,53	15,42
Итого	-	33,90	27,2885	1136,38	914,89
Выход	86,00	29,826	25,6507	1000,00	860,00
Потеря	-	-	-	-	6,0%

Рецептура № 48 Трубочки ореховые

Изделие из сдобного теста в виде трубочки с ореховой начинкой. Поверхность смазана желтком. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 15 шт. Влажность – 9,0±2,0%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	В сухих веществах
Мука высшего сорта	85,5	11,0	9,405	431,88	369,26
Сметана	37,0	5,0	1,85	196,31	72,63
Масло сливочное	84,0	3,15	2,646	123,67	103,88
Ядро грецкого ореха	94,0	5,0	4,7	196,31	184,53
Сахарный песок	99,85	4,0	3,994	157,05	156,81
Мед	78,0	1,0	0,78	39,26	30,62
Корица	100,00	0,06	0,06	2,36	2,36
Желтки на смазку	46,0	1,0	0,46	39,26	18,06
Итого	-	30,21	23,895	1186,10	938,15
Выход	91,0	25,470	23,178	1000,0	910,00
Потеря	-	-	-	-	3,0%

Рецептура № 49 Трубочки миндальные

Изделие из сдобного теста в виде трубочки с миндальной начинкой. Поверхность обсыпана сахарной пудрой. Выпускается весомым. В 1 кг содержится не менее 15 шт. Влажность – 10.0±2.0%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
1	2	3	4	5	6
Мука высшего сорта	85,5	11,0	9,405	412,85	352,99
Сметана	37,0	5,0	1,85	187,66	69,43
Масло сливочное	84,0	3,15	2,646	118,22	99,30

Окончание табл.

1	2	3	4	5	6
Ядро миндаля очищенное, подсушенное и измельченное в начинку	96,0	5,0	4,8	187,66*	180,15
Сахарный песок в начинку	99,85	5,0	4,993	187,66	187,33
Кардамон в начинку	100,0	0,13	0,13	4,88	4,88
Коньяк в начинку	-	0,08	-	3,00	-
Сахарная пудра на отделку	99,85	0,9	0,898	33,78	33,73
Итого	-	30,26	24,722	1135,71	927,86
Выход	90,0	26,644	23,980	1000,00	900,00
Потеря	-	-	-	-	3,0%

* 187,66 кг очищенного, подсушенного и измельченного миндаля соответствует 225,19 кг сырого.

Рецептура № 50 Назук сладкий

Изделие в виде слоеной лепешки квадратной формы с начинкой. Поверхность смазана желтком с нанесением рисунка. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 10 шт. Влажность – $13,0 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	В сухих веществах
1	2	3	4	5	6
Мука высшего сорта	85,5	25,0	21,375	689,51	589,53
Соль	96,5	0,05	0,0477	1,38	1,33
Масло топленое в слойку	99,0	3,2	3,168	88,26	87,38
Масло топленое в начинку	99,0	4,0	3,960	110,32	109,21

Окончание табл.

1	2	3	4	5	6
Дрожжи	25,0	0,05	0,0125	1,38	0,34
Сахарная пудра в начинку	99,85	4,0	3,994	110,32	110,15
Шафран в начинку	100,0	0,001	0,001	0,03	0,03
Желток на отделку	46,0	1,2	0,552	33,09	15,22
Итого	-	37,501	33,1102	1034,29	913,19
Выход	87,0	36,2576	31,5441	1000,0	870,0
Потеря	-	-	-	-	4,73%

Рецептура № 51 Струдель с яблоками

Изделие из сдобного теста, прослоенного яблочным повидлом с миндалем и изюмом. Имеет ромбовидную форму. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 22 шт. Влажность – 17,0±3,0%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
1	2	3	4	5	6
Мука высшего сорта	85,50	10,00	8,55	336,15	287,41
Масло растительное	100,0	2,30	2,30	77,31	77,31
Яйцо	27,00	0,70	0,189	23,52	6,35
Соль	96,50	0,10	0,096	3,36	3,24
Повидло яблочное в начинку	66,00	5,90	3,894	198,33	130,90
Миндаль очищенный, подсушенный, измельченный в начинку	96,00	0,70	0,672	23,53*	22,59
Корица в начинку	100,00	0,07	0,070	2,35	2,35

Окончание табл.

1	2	3	4	5	6
Сахарный песок в начинку	99,85	2,50	2,496	84,04	83,91
Изюм в начинку	80,00	10,00	8,000	336,15	268,92
Итого	0	32,27	26,267	1084,75	882,98
Выход	83,00	29,748	24,691	1000,00	830,00
Потеря	-	-	-	-	6%

* 23,53 кг очищенного, подсушенного, измельченного миндаля соответствует 28,24 кг сырого.

Рецептура № 52 Струдель с изюмом

Рулет из сдобного теста с начинкой из изюма. Поверхность обсыпана сахарной пудрой. Выпускается весовым. Влажность – 17,0±3%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
1	2	3	4	5	6
Мука высшего сорта	85,5	10,0	8,55	360,75	308,44
Масло сливочное	84,0	3,2	2,69	115,44	97,011
Аммоний	-	0,016	-	0,6	-
Сода	50,0	0,013	0,006	0,47	0,24
Яйцо	27,0	1,1	0,3	39,68	10,71
Сметана	37,0	1,0	0,37	36,08	13,35
Сухое молоко	95,0	0,4	0,38	14,43	13,70
Сахарный песок на замес	99,85	4,5	4,493	162,34	162,10
Сахарный песок в начинку	99,85	0,5	0,499	18,04	18,01
Повидло в начинку	66,0	1,2	0,79	43,29	28,6

Окончание табл.

1	2	3	4	5	6
Корица в начинку	100,0	0,05	0,05	1,8	1,8
Изюм в начинку	80,0	7,5	6,0	270,56	216,45
Сахарная пудра на обсыпку	99,85	0,2	0,2	7,2	7,2
Итого	-	29,679	24,328	1070,68	877,6
Выход	83,0	27,72	23,01	1000,0	830,0
Потеря	-	-	-	-	5,4%

Рецептура № 53 Нан бухарский

Изделие из сдобного теста с добавлением цукатов, орехов и изюма. Форма – круглая. Поверхность отделана помадой. Выпускается весовым и в расфасовке. В 1 кг содержится не менее 12 шт. Влажность – $10,0 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
1	2	3	4	5	6
Мука высшего сорта	85,5	10,0	8,55	328,73	281,06
Масло сливочное	84,0	2,4	2,02	78,89	66,26
Сахарная пудра	99,85	5,2	5,19	170,94	170,68
Яйцо	27,0	2,2	0,59	72,32	19,52
Изюм	80,0	2,4	1,92	78,89	63,11
Цукаты сухие	82,0	1,5	1,23	49,30	40,42
Аммоний	-	0,05	-	1,64	-
Молоко цельное	12,0	2,5	0,30	82,18	9,86
Ядро лещинного ореха, подсушенное дробленое	96,0	1,3	1,15	39,44*	37,86

Окончание табл.

1	2	3	4	5	6
Яйцо на смазку	27,0	0,4	0,11	13,14	3,54
Сахарный песок на помаду	99,85	7,5	7,489	246,54	246,17
Патока на помаду	78,0	0,75	0,585	24,65	19,22
Итого	-	36,10	29,134	1186,66	957,70
Выход	90,0	30,42	27,38	1000,00	900,00
Потеря	-	-	-	-	6,0%

*39,44 кг подсушенного, дробленого лещинного ореха соответствует 47,33 кг сырого.

Рецептура № 54 Шакер-пури

Изделие типа сдобного печенья в форме полумесяца, обсыпанное сахарной пудрой. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 80 шт. Влажность – 8±2%.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука высшего сорта	85,5	10,000	8,550	568,44	486,01
Масло сливочное	84	4,000	3,360	227,37	190,99
Сахарная пудра	99,85	4,000	3,994	227,37	227,03
Сахарная пудра на обсыпку	99,85	0,5	0,499	28,42	28,37
Молоко цельное	12,0	2,0	0,240	113,69	13,64
Яйцо	27	0,4	0,108	22,74	6,14
Аммоний углекислый	-	0,04	-	2,27	-
Ванилин	-	0,003	-	0,17	-
Итого	-	20,943	16,751	1190,47	952,18
Выход	92,0	17,592	16,185	1000	920,00
Потеря	-	-	-	-	3,38%

Рецептура № 55 Земелах

Изделие типа сдобного печенья. Поверхность обсыпана сахарным песком с корицей. Форма – в виде ромбов или квадратов. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность – $6,5 \pm 2\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука высшего сорта	85,5	10,0	8,55	506,59	433,13
Сахарный песок	99,85	5,0	4,99	253,29	252,91
Сахарный песок на обсыпку	99,85	1,5	1,498	75,98	75,86
Масло сливочное	84,0	4,0	3,36	202,63	170,20
Яйцо	27	2,0	0,54	101,31	27,35
Яйцо на смазку	27,0	0,4	0,108	20,26	5,47
Молоко сухое цельное	95,0	0,3	0,285	15,19	14,43
Аммоний углекислый	-	0,015	-	0,75	-
Корица на обсыпку	100,0	0,2	0,2	10,13	10,13
Итого	-	23,415	19,351	1186,13	989,48
Выход	92,0	19,74	18,457	1000,0	935,00
Потеря	-	-	-	-	5,5%

Рецептура № 56 Кихелах ванильный

Изделие типа сдобного печенья в форме ромбов, обсыпано сахарным песком. Выпускается весовым. В 1 кг содержится не менее 65 шт. Влажность – $8 \pm 2,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука высшего сорта	85,5	10,00	8,55	544,26	465,34
Сахарный песок	99,85	6,00	5,991	326,55	326,06
Сахарный песок на обсыпку	99,85	1,00	0,999	54,43	54,35
Масло сливочное	84,0	1,30	1,092	70,75	59,43
Молоко сухое цельное	95,0	0,25	0,237	13,61	12,93
Яйцо	27,00	1,50	0,405	81,64	22,04
Ванилин	-	0,005	-	0,27	-
Аммоний	-	0,015	-	0,82	-
Яйца на смазку	27,00	0,30	0,081	16,33	4,41
Итого	-	20,37	17,355	1108,66	944,56
Выход	92,00	18,374	16,904	1000,00	920,00
Потеря	-	-	-	-	2,6%

Полуфабрикаты

Рецептура № 57 Помада сахарная

Белая мелкокристаллическая масса. Влажность – $9 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабрикатов, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	838,68	837,42
Патока	78,0	104,83	81,77
Итого	-	943,51	919,19
Выход	91,0	1000,0	910,00

Рецептура № 58 Помада сливочная

Мелкокристаллическая масса кремового цвета. Влажность – $9 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабрикатов, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	461,70	461,01
Молоко сгущенное	74,0	569,20	421,21
Патока	78,0	49,90	38,92
Итого	-	1080,80	921,14
Выход	91,0	1000,0	910,00

Рецептура № 59 Помада молочная

Мелкокристаллическая масса кремового цвета. Влажность – $9 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабрикатов, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	625,	461,01
Молоко сгущенное	74,0	569,20	421,21
Патока	78,0	49,90	38,92
Итого	-	1080,80	921,14
Выход	91,0	1000,0	910,00

Рецептура № 60 Мандариновая или апельсиновая подварка

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабрикатов, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Мандарин или апельсин в сиропе	70	1153,5	807,3
Итого	-	1153,5	807,3
Выход	80,0	1000,0	800,0

Примечание. Мандарин или апельсин в сиропе предварительно пропускают на вальцовку или через мясорубку.

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ И НАЦИОНАЛЬНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Учебное пособие

Типсина Нэля Николаевна

Редактор Л.Э. Трибис

Санитарно-эпидемиологическое заключение № 24.49.04.953.П. 000381.09.03 от 25.09.2003 г.

Подписано в печать 1.10.2018. Формат 60×84/16. Бумага тип. № 1.

Печать – ризограф. Усл. печ. л. 9,5. Тираж 55 экз. Заказ № 231

Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117