

â -3 ' 3 3! 4 \* B 3  
! % \$

# ТЕХНОЛОГІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.

h th jn “ ”







До допоміжних способів теплової обробки □

, ( ),

Мн •

Пасерування — □

а  
( )

Бланшування ( ) — ( 1 h 5 v )

а  
h  
h  
h

### § Процеси, що відбуваються під час теплової обробки продуктів

□

а  
h  
h  
h

h

h

h

h

h

h

h

h

h

h

h

h

h

h

h

h

;h K (H ) p E H 70°K H  
 aE H , \ b m Xk G ah , d h h h  
 H E c aE , h h E aE m j b f m Z b m .  
 H , sh m b H p aE H E K , H .  
 H H H , H H m }k , h m E  
 h h H ;h K p aE ns g x k , H  
 h aE H H b h f •E j f 'sh r H •H , \ H  
 H H H H j f 'sh r H •H , \ H  
 f 'sh r H , H H H }k E 1,5—2% .  
 D H , m k r E H m Xk c g  
 H : m H b H •E H , ah p ,  
 E H . H H k E H , H E  
 H H , K H H H aE H h H .  
 H H H H H H H H H .  
 m h H , H упіканням .

H H H H :  

$$X_{yn} = \frac{\text{Маса виробу до випікання} - \text{Маса виробу після випікання}}{\text{Маса виробу до випікання}}$$

H m i H h b H K B b , h E  
 H H H r E H . h , h p k , h E  
 H H •E H , d H , h E H H , B  
 b H m i .

**Приклад розрахунку упікання виробу.** Визначити втрати маси (у кг) і упікання (у %) до маси тіста при випіканні 100 шт. булочок масою по 50 г.

E 100 t . m H E 5,8 d K . E h  
 m H — 5 d . H E m E H 0,8 d (5,8 — 5 = 0,8).  
 H H m i :

$$X_{yn} = \frac{5,8 - 5}{5,8} \cdot 100\% = 13,8\%$$

K h m aE E K E , d m h  
 H E h m E . H H H H  
 m • ah p h aE H H h E H  
 H H . H H m :

$$X_{np} = \frac{\text{Маса випеченого тіста} - \text{Маса борошна для замішування тіста}}{\text{Маса борошна для замішування тіста}} \cdot 100\% .$$

H h b H K B b , h E h K  
 H E H , h •h E m i .

$X_{yn} = \frac{5 - 4}{4} \cdot 100\% = 25\%$

**Приклад розрахунку припiкання виробу.** Розрахувати розмiр припiкання при виготовленнi 100 шт. булочок масою по 50 г. На 100 шт. булочок витратили 4 кг борошна. Маса випечених 100 шт. булочок становить 5 кг.

$$X_{yn} = \frac{5 - 4}{4} \cdot 100\% = 25\%$$

виходом виробу.  $X_{yn} = \frac{5,8 - 0,8}{5,8} \cdot 100\% = 86,2\%$

Маса виробу до випiкання — 5,8 кг. Маса випечених булочок — 5 кг. Втрати маси при випiканнi — 0,8 кг:

$$X_{yn} = \frac{\text{Маса виробу до випiкання} - \text{Втрати маси при випiканнi}}{\text{Маса виробу до випiкання}} \cdot 100\%$$

**Приклад розрахунку виходу виробiв.** Розрахувати вихiд при випiканнi 100 шт. булочок масою по 50 г. Маса виробiв до випiкання становить 5,8 кг. Маса випечених булочок — 5 кг. Втрати маси при випiканнi — 0,8 кг:

$$X_{yn} = \frac{5,8 - 0,8}{5,8} \cdot 100\% = 86,2\%$$

**Приклад перерахунку сировини при використаннi борошна з вологiстю вище або нижче базисної (14,5 %).**

1000 т .  $X_{yn} = \frac{1000 - 1000 \cdot 1,5\%}{1000} \cdot 100\% = 13\%$

$$\frac{40 \times 1,5}{100} = -0,6 \text{ кг}$$

$40 - 0,6 = 39,4 \text{ л}$   
 $(40 - 39,4 = 0,6)$ .  
 16 %, h

$$\frac{40 \times 1,5}{100} = 0,6 \text{ кг}$$

$40 + 0,6 = 40,6 \text{ л}$   
 $(40 - 40,6 = -0,6)$ .

### § ачинки

□ хlv б jn з h  
 хlv € a jб jn dt : f'z , kn jn dt , б , h , jn dt ,  
 б , б h .  
 з h , h б g б jh i z б h €  
 с \ 'y h , jn хlv kn k. h h kn km б  
 h • jn б .

### Пасерування борошна. □ з kn km jn € €

хlv h . б kn k jn \ h , h , h  
 jn ^h , h h хlv — хlv h jn j b  
 120°K φ ag \ jn h б . б jn \  
 h jn хlv m j , h h з h ,  
 h jn хlv , h h хlv б h • a z . kn kb  
 хlv h .  
 h хlv h h jn . h h h z  
 h z б a h h z g б 3 k • jn хb  
 j h h , хlv z б h h g h ^  
 h h • h jn h б . h  
 h б jn b h , h jn ^h • h б  
 h . h h h h \ h \ h z б  
 h j • 110 — 120°K, h h 2—3 б . jn хb h .

### Приготування бульйону. □ kn k' jn хlv h

h jn б , h a z б з , jn h б  
 h h \ z f'z , б , б . h jn б a z h .



f'h . kv      en      kn , k , p , h      kv

Третій спосіб приготування. □ h h      kv      . p

p h en m kn h (h      h • f'k 1,5:1),  
h h h • kv      k h h (p h  
85—90°K). A 20 p . h ag      k f'k h . =h f'k  
hkv      h      h : h f'k h , kv h  
h • \ p h h      hkv      h kv f'k h  
kv      p h • h a kv      kn hkv  
h f'h h • kv      h p , k kn , ag , k  
kv . h f'k h kv      kv      p , p ah , h a  
ah      kn      h

### НАЧИНКА ЛІВЕРНА

Легені 920 г, серце 364 г, маргарин столовий 60 г, цибуля 84 г, борошно 10 г, перець 0,5 г, сіль 10 г. Вихід 1000 г.

h kv      , hkv      k kv • kv      m  
h a kv      h • p . Ah h      kv      ah  
h . kv      h kv      h f'h , h  
h g h kv 2—3 k kv      hp      h , ag  
h , • kv      , h      hkv . kv      h  
h kn      • s kv kv      h f'h . h kv  
h kn , k , p , h kv . kv      h kv kv  
h hkv      h , kv kn , kn      kv kn ,  
sh kv h kv kn hkv ah      h , h  
kv h kv

### НАЧИНКА З РИБИ

Риба 1026 г, цибуля ріпчаста 126 г, борошно 10 г, маргарин 100 г, зелень петрушки 7 г, перець 0,5 г, сіль 12 г. Вихід 1000 г.

Ne kv p h h • h kn kv kv kv  
40—50 ] h mh kv k , kv      h h (kv 1 d p  
kn 0,3 e h k • kv      h 15—20 p . h h .  
=kn kn h kv h , kv      h kn , p ,  
h kn , h kv ag h • h kv  
h h h a p ak kn kv kv  
hkv p . kv kn kv      g h : kn ,  
kn      kn

### НАЧИНКА З ГРИБІВ

Гриби сушені 410 г, маргарин або рослинна олія 50 г, цибуля ріпчаста 84 г, борошно 10 г, перець 0,2 г, сіль 20 г. Вихід 1000 г.

300 г, яйця 3 шт., маргарин столовий 80 г, сіль 10 г, зелень  
 петрушки або кропу 10 г. Вихід 1000 г.

**НАЧИНКА РИСОВА З ЯЙЦЕМ**

Рис 300 г, яйця 3 шт., маргарин столовий 80 г, сіль 10 г, зелень  
 петрушки або кропу 10 г. Вихід 1000 г.

Рис 300 г, яйця 3 шт., маргарин столовий 80 г, сіль 10 г, зелень  
 петрушки або кропу 10 г. Вихід 1000 г.

**НАЧИНКА З ГРЕЧАНОЇ КАШІ З СИРОМ**

Сир свіжий 510 г, крупа гречана (ядриця): що швидко вариться  
 200 г, або підсмажена 175 г, маргарин столовий 40 г, яйця 1 шт., сіль 10 г.  
 Вихід 1000 г.

Сир свіжий 510 г, крупа гречана (ядриця): що швидко вариться  
 200 г, або підсмажена 175 г, маргарин столовий 40 г, яйця 1 шт., сіль 10 г.  
 Вихід 1000 г.

**НАЧИНКА З КАРТОПЛІ**

Картопля відварена 880 г, цибуля ріпчаста пасерована 130 г,  
 олія рослинна 40 г, сіль 10 г. Вихід 1000 г.

Картопля відварена 880 г, цибуля ріпчаста пасерована 130 г,  
 олія рослинна 40 г, сіль 10 г. Вихід 1000 г.

1. *Горіх* 460 г, *цибуля ріпчаста* 139 г, *маргарин столовий* 100 г,  
*перець чорний мелений* 0,5 г, *сіль* 10 г. *Вихід* 1000 г.

### НАЧИНКА ГОРОХОВА

*Горіх* 460 г, *цибуля ріпчаста* 139 г, *маргарин столовий* 100 г,  
*перець чорний мелений* 0,5 г, *сіль* 10 г. *Вихід* 1000 г.

2. *Горіх* 460 г, *цибуля ріпчаста* 139 г, *маргарин столовий* 100 г,  
*перець чорний мелений* 0,5 г, *сіль* 10 г. *Вихід* 1000 г.

### НАЧИНКА ЗІ СВІЖОЇ КАПУСТИ

*Капуста свіжа* 1200 г, *яйця* 2 шт., *маргарин столовий* 100 г,  
*перець* 0,2 г, *зелень петрушки* 10 г, *сіль* 10 г. *Вихід* 1000 г.

3. *Капуста свіжа* 1200 г, *яйця* 2 шт., *маргарин столовий* 100 г,  
*перець* 0,2 г, *зелень петрушки* 10 г, *сіль* 10 г. *Вихід* 1000 г.

### НАЧИНКА З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ

*Капуста квашена* 1112 г, *маргарин столовий* 60 г, *цибуля*  
*ріпчаста* 95 г, *цукор* 15 г, *перець чорний мелений* 0,2 г, *зелень*  
*петрушки* 10 г, *сіль* 10 г. *Вихід* 1000 г.

4. *Капуста квашена* 1112 г, *маргарин столовий* 60 г, *цибуля*  
*ріпчаста* 95 г, *цукор* 15 г, *перець чорний мелений* 0,2 г, *зелень*  
*петрушки* 10 г, *сіль* 10 г. *Вихід* 1000 г.

а б в г д е ж з и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ ь я э ю з

а б в г д е ж з и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ ь я э ю з

(5—6 % з м ) • ш

а б в г д е ж з и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ ь я э ю з

а б в г д е ж з и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ ь я э ю з

а б в г д е ж з и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ ь я э ю з

**НАЧИНКА З ЗЕЛЕНОЇ ЦИБУЛІ З ЯЙЦЕМ**

*Цибуля зелена 880 г, маргарин 50 г, яйця 2 шт., сіль 12 г, зелень петрушки 15 г. Вихід 1000 г.*

а б в г д е ж з и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ ь я э ю з

а б в г д е ж з и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ ь я э ю з

а б в г д е ж з и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ ь я э ю з

**НАЧИНКА З МОРКВИ І ЯБЛУК**

*Морква 612,5 г, маргарин столовий 50 г, яблука 638 г, цукор 100 г, сіль 5 г. Вихід 1000 г.*

а б в г д е ж з и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ ь я э ю з

а б в г д е ж з и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ ь я э ю з

а б в г д е ж з и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ ь я э ю з

**НАЧИНКА З МОРКВИ І СИРУ**

*Морква 836 г, крупа манна 20 г, сир свіжий 286 г, яйця 1 шт., цукор-пісок 100 г, сіль 5 г. Вихід 1000 г.*

а б в г д е ж з и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ ь я э ю з

а б в г д е ж з и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ ь я э ю з

а б в г д е ж з и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ ь я э ю з

**НАЧИНКА З БУРЯКА І ПОВИДЛЯ**

*Буряк 564 г, повидло 550 г, крупа манна 95 г, маргарин столовий 42 г, кислота лимонна 5 г, сіль 4 г. Вихід 1000 г.*

а б в г д е ж з и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ ь я э ю з

а б в г д е ж з и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ ь я э ю з

а б в г д е ж з и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ ь я э ю з

7—10 б. *Вихід 1000 г.*  
 а

### НАЧИНКА СИРНА

*Сир 833 г, яйця 2 шт., цукор 80 г, борошно пшеничне 40 г, ванілін 0,1 г. Вихід 1000 г.*

а

### НАЧИНКА ЗІ СВІЖИХ ЯБЛУК

*Яблука свіжі 1012 г, цукор 300 г, вода 30 г. Вихід 1000 г.*

а

### НАЧИНКА З МАКУ

*Мак 700 г, цукор або мед 300 г, яйця 1 шт. Вихід 1000 г.*

а

### НАЧИНКА СЛИВОВА АБО ВИШНЕВА

*Начинка сливова: (варіант I): сливи 973 г, цукор 200 г. (варіант II): сливи 1044 г, цукор 260 г, крупа манна 60 г. Вихід 1000 г.*

*Начинка вишнева: (варіант I): вишині 1030 г, цукор 250 г. (варіант II): вишині 1030 г, цукор 250 г, крупа манна 60 г. Вихід 1000 г.*

*Варіант I.* □ б • б  $\text{N}^{\text{IV}}$   $\text{E}$  .  $\text{N}^{\text{th}}$   
 $\text{N}^{\text{IV}}$  •  $\text{N}^{\text{IV}}$   $\text{H}$  .  $\text{K}$   $\text{E}$   $\text{Z}^{\text{IV}}$  .  $\text{E}$   
 $\text{H}^{\text{IV}}$   $\text{h}$   $\uparrow$   $\text{E}$   $\text{E}$   $\text{a} \cdot \text{b}$   $\text{b}$   $\text{b}$   $\text{H}^{\text{IV}}$

*Варіант II.* □□ б • б (б • б )  $\text{a}^{\text{IV}}$   
 $\text{h}$  •  $\text{N}^{\text{IV}}$   $\text{h}$   $\text{h}$  30—40°K.  $\text{h}$  ,  $\text{h}^{\text{IV}}$  ,  
 $\text{h}$   $\text{N}^{\text{IV}}$   $\text{E}$   $\text{h}$  •  $\text{K}^{\text{IV}}$   $\text{b}$   $\text{h}$  90—95°K  
 $\text{h}$  30 б .  $\uparrow$   $\text{E}$   $\text{H}^{\text{IV}}$   $\text{E}$   $\text{N}^{\text{IV}}$  .

### НАЧИНКА З РЕВЕНЯ

*Ревень 1333 г, цукор 250 г, крупа манна 48 г, кориця 4 г. Вихід 1000 г.*

$\text{E}$   $\text{N}^{\text{IV}}$  ,  $\text{h}$   $\text{a}^{\text{IV}}$   $\text{b}$  ,  $\text{Z}^{\text{IV}}$   
 $\text{E}$  ,  $\text{a}^{\text{IV}}$   $\text{h}$  •  $\text{N}^{\text{IV}}$   $\text{h}$   $\text{h}$  30—40°K.  
 $\text{h}$  ,  $\text{h}^{\text{IV}}$  ,  $\text{h}$   $\text{N}^{\text{IV}}$   $\text{E}$   $\text{h}$  •  $\text{K}^{\text{IV}}$   $\text{b}$   
 $\text{h}$  90— 95°K  $\text{h}$  30 б .  $\text{h}$   $\text{E}$   $\text{N}^{\text{IV}}$   $\text{h}$  •

### НАЧИНКА ІЗ СУХОФРУКТІВ

*Урюк 300 г, чорнослив 300 г, родзинки 150 г, цукор-пісок 90 г. Вихід 1000 г.*

$\text{M}$  •  $\text{h}$   $\text{N}^{\text{IV}}$  ,  $\text{N}^{\text{IV}}$  ,  $\text{a}^{\text{IV}}$   $\text{h}$   
 $\text{h}$  •  $\text{K}^{\text{IV}}$   $\text{h}$   $\text{h}^{\text{IV}}$   $\text{E}$  .  $\text{E}$   $\text{a}^{\text{IV}}$   $\text{h}$   $\text{h}^{\text{IV}}$  ,  $\text{E}$   
 $\text{h}$   $\text{N}^{\text{IV}}$   $\text{Z}$   $\text{h}$  •  $\text{N}^{\text{IV}}$  .  $\text{E}$   $\text{h}$   $\text{Z}$   $\text{h}$   $\text{N}^{\text{IV}}$   
 $\text{h}^{\text{IV}}$   $\text{E}$   $\text{h}$   $\text{h}^{\text{IV}}$   $\text{h}^{\text{IV}}$   $\text{E}$   $\text{E}$   $\text{E}$   
 $\text{h}$  .  $\text{E}$   $\text{h}$   $\text{E}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{E}$   $\text{h}$   $\text{E}$   $\text{h}$   
 $\text{a}$   $\text{h}$  ,  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{a}^{\text{IV}}$   $\text{Z}$   $\text{b}$  .  $\text{E}$   
 $\text{N}^{\text{IV}}$  •  $\text{a}^{\text{IV}}$   $\text{m}^{\text{E}}$   $\text{h}$   $\text{Z}$  15—20 б .  $\text{E}$   $\text{E}$  .  $\text{G}$   
 $\text{E}$   $\text{a}^{\text{IV}}$   $\text{E}$   $\text{a}^{\text{IV}}$  ,  $\text{h}$   $\text{h}^{\text{IV}}$   $\text{h}$   $\text{h}^{\text{IV}}$  .  
 $\text{E}$   $\text{h}$   $\text{E}$   $\text{a}^{\text{IV}}$  ,  $\text{N}^{\text{IV}}$   $\text{h}$  •  $\text{k}$   $\text{h}$   $\text{h}^{\text{IV}}$  .  
 $\text{N}^{\text{IV}}$   $\text{E}$   $\text{Z}$   $\text{h}$   $\text{E}$  ,  $\text{h}$   $\text{E}$   $\text{N}^{\text{IV}}$   $\text{h}$   $\text{E}$  .

*Контрольні Запитання і Завдання*

1. Назвіть асортимент начинок для борошняних кондитерських виробів.
2. Що додають до несолодких начинок для надання соковитості й в'язкості?
3. Які є способи приготування м'ясної начинки?
4. Як готують начинку з м'яса та цибулі?
5. Розкажіть, як готують начинку з ліверу.
6. Яка особливість приготування начинки ґриби?
7. Чим відрізняється приготування начинки зі свіжої й квашеної капусти?




1.  $\text{H}_2\text{O}$  2.  $\text{H}_2\text{O}$  3.  $\text{H}_2\text{O}$  4.  $\text{H}_2\text{O}$  5.  $\text{H}_2\text{O}$  6.  $\text{H}_2\text{O}$  7.  $\text{H}_2\text{O}$  8.  $\text{H}_2\text{O}$  9.  $\text{H}_2\text{O}$  10.  $\text{H}_2\text{O}$  11.  $\text{H}_2\text{O}$  12.  $\text{H}_2\text{O}$  13.  $\text{H}_2\text{O}$  14.  $\text{H}_2\text{O}$  15.  $\text{H}_2\text{O}$  16.  $\text{H}_2\text{O}$  17.  $\text{H}_2\text{O}$  18.  $\text{H}_2\text{O}$  19.  $\text{H}_2\text{O}$  20.  $\text{H}_2\text{O}$  21.  $\text{H}_2\text{O}$  22.  $\text{H}_2\text{O}$  23.  $\text{H}_2\text{O}$  24.  $\text{H}_2\text{O}$  25.  $\text{H}_2\text{O}$  26.  $\text{H}_2\text{O}$  27.  $\text{H}_2\text{O}$  28.  $\text{H}_2\text{O}$  29.  $\text{H}_2\text{O}$  30.  $\text{H}_2\text{O}$  31.  $\text{H}_2\text{O}$  32.  $\text{H}_2\text{O}$  33.  $\text{H}_2\text{O}$  34.  $\text{H}_2\text{O}$  35.  $\text{H}_2\text{O}$  36.  $\text{H}_2\text{O}$  37.  $\text{H}_2\text{O}$  38.  $\text{H}_2\text{O}$  39.  $\text{H}_2\text{O}$  40.  $\text{H}_2\text{O}$  41.  $\text{H}_2\text{O}$  42.  $\text{H}_2\text{O}$  43.  $\text{H}_2\text{O}$  44.  $\text{H}_2\text{O}$  45.  $\text{H}_2\text{O}$  46.  $\text{H}_2\text{O}$  47.  $\text{H}_2\text{O}$  48.  $\text{H}_2\text{O}$  49.  $\text{H}_2\text{O}$  50.  $\text{H}_2\text{O}$  51.  $\text{H}_2\text{O}$  52.  $\text{H}_2\text{O}$  53.  $\text{H}_2\text{O}$  54.  $\text{H}_2\text{O}$  55.  $\text{H}_2\text{O}$  56.  $\text{H}_2\text{O}$  57.  $\text{H}_2\text{O}$  58.  $\text{H}_2\text{O}$  59.  $\text{H}_2\text{O}$  60.  $\text{H}_2\text{O}$  61.  $\text{H}_2\text{O}$  62.  $\text{H}_2\text{O}$  63.  $\text{H}_2\text{O}$  64.  $\text{H}_2\text{O}$  65.  $\text{H}_2\text{O}$  66.  $\text{H}_2\text{O}$  67.  $\text{H}_2\text{O}$  68.  $\text{H}_2\text{O}$  69.  $\text{H}_2\text{O}$  70.  $\text{H}_2\text{O}$  71.  $\text{H}_2\text{O}$  72.  $\text{H}_2\text{O}$  73.  $\text{H}_2\text{O}$  74.  $\text{H}_2\text{O}$  75.  $\text{H}_2\text{O}$  76.  $\text{H}_2\text{O}$  77.  $\text{H}_2\text{O}$  78.  $\text{H}_2\text{O}$  79.  $\text{H}_2\text{O}$  80.  $\text{H}_2\text{O}$  81.  $\text{H}_2\text{O}$  82.  $\text{H}_2\text{O}$  83.  $\text{H}_2\text{O}$  84.  $\text{H}_2\text{O}$  85.  $\text{H}_2\text{O}$  86.  $\text{H}_2\text{O}$  87.  $\text{H}_2\text{O}$  88.  $\text{H}_2\text{O}$  89.  $\text{H}_2\text{O}$  90.  $\text{H}_2\text{O}$  91.  $\text{H}_2\text{O}$  92.  $\text{H}_2\text{O}$  93.  $\text{H}_2\text{O}$  94.  $\text{H}_2\text{O}$  95.  $\text{H}_2\text{O}$  96.  $\text{H}_2\text{O}$  97.  $\text{H}_2\text{O}$  98.  $\text{H}_2\text{O}$  99.  $\text{H}_2\text{O}$  100.  $\text{H}_2\text{O}$

Таблица

№	$\text{H}_2\text{O}$	$\text{H}_2\text{O}$	$\text{H}_2\text{O}$	$\text{H}_2\text{O}$	$\text{H}_2\text{O}$
	$\text{H}_2\text{O}$	$\text{H}_2\text{O}$	$\text{H}_2\text{O}$	$\text{H}_2\text{O}$	$\text{H}_2\text{O}$
1	—	10	100,1	1,038	
2	—	20	100,3	1,081	
3	—	30	100,6	1,127	
4	—	40	101,0	1,177	
5	—	—	—	—	
6	1	50	101,8	1,230	
7	1	60	103,0	1,287	
8	1	65	103,9	1,317	
9	2	70	105,5	1,349	
10	3	75	107,0	1,381	
11	4	80	109,4	1,412	
12	5	85	113,0	1,445	
13	6	90	119,6	1,480	
14	7	95	127,0	—	
15	8	98	165,0	—	

$\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  
 $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  
 $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)

Таблиця 

$\rho_{\text{ж}}, \%$	$\rho_{\text{ж}}, ^\circ\text{K}$	$\rho_{\text{ж}}, \%$	$\rho_{\text{ж}}, ^\circ\text{K}$
10	100,1	75	104,9
30	100,4	80	106,5
50	101,0	85	109,0
70	103,7	90	113,6

А це є  $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  
 $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  
 $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  
 $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  
 $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  
 $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  
 $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  
 $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)

**Приклад.** Для приготування помади потрібно 10 частин цукрового піску і 1 частину патоки. Вміст цукру в готовій помаді повинен складати 88 %. Визначити кінцеву температуру кипіння помадного сиропу.

$\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  
 $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  
 $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)

$\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  
 $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  
 $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  
 $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)  $\rho_{\text{ж}} = 80-95\%$  (випадок)

100 г цукру, 500 г води, 10 г есенції ромової, 10 г коньяку або  
 десертного вина. Вихід 1000 г. Вологість 50%.

звичайний і кавовий.

### СИРОП ДЛЯ ПРОСОЧУВАННЯ ВИРОБІВ (ЗВИЧАЙНИЙ)

Цукор-пісок 513 г, вода 564 г, есенція ромова 1,9 г, коньяк або  
 десертне вино 48 г. Вихід 1000 г. Вологість 50%.

1:1,1 частини цукру, 1 частини води, 0,019 частини ромової есенції,  
 0,048 частини коньяку або десертного вина. Вихід 1000 г. Вологість 50%.

Цукор-пісок 527 г, кава натуральна смажена 15 г, коньяк 30 г,  
 вода 527 г. Вихід 1000 г. Вологість 50%.

Вимоги до якості: цукор-пісок — чистий, вода — питна.

### КАВОВИЙ СИРОП ДЛЯ ПРОСОЧУВАННЯ БІСКВІТУ

Цукор-пісок 527 г, кава натуральна смажена 15 г, коньяк 30 г,  
 вода 527 г. Вихід 1000 г. Вологість 50%.

1 частини цукру, 1 частини води, 0,015 частини смаженої кави,  
 0,03 частини коньяку. Вихід 1000 г. Вологість 50%.

... а... , ... 20°K. М...  
... : ... , ... а ...

### ІНВЕРТНИЙ СИРОП

*Цукор-пісок 699 г, кислота молочна (55 %) 5 ] вода 308 г. Вихід 1000 г. Вологість 30 %.*

... 10:4,4, ... 25—30 ...  
... 107—108°K. ...  
... 10 % ...  
... ( ... ) ...  
... 33 % ... (31,4 ... ) ...  
... 10 % ... 80—90°K ...  
... 10 ...  
... 55 % ... 42 ] ...  
... 16—20°K ...  
... 1 ...

### ТИРАЖ

*Цукор-пісок 800 г, вода 300 г, лимонна есенція 1 ] Вихід 1000 г. Вологість 22 %.*

Вхід 1000 г. Вологість 12 %.  
 Цукор-пісок 795 г, патока крохмальна 119 г, есенція 2,8 г. Вихід 1000 г. Вологість 12 %.

**ПОМАДА БІЛА ОСНОВНА**  
 Цукор-пісок 795 г, патока крохмальна 119 г, есенція 2,8 г. Вихід 1000 г. Вологість 12 %.

Приготування помадного сиропу. Патоку змішати з сахарозним сиропом (3:1), додати есенцію, вмішати до однорідної маси. Температуру сиропу під час змішування тримати в межах 45—50°K. Після закінчення змішування сироп охолодити до 30—40°K, після чого додати цукор-пісок. Температуру сиропу під час додання цукор-піску тримати в межах 30—40°K. Після закінчення додання цукор-піску сироп охолодити до 20—24°K. Після охолодження сироп зливати в чашу.

107 — 108°K •  
 45—50°K  
 (10%), 80%

115 — 116°K (5 — f)

*Охолодження помадного сиропу.*

35—40°K  
 2—3 K

*Збивання сиропу у помаду.*

107 — 108°K

1. Підготувати помідори до використання. Помідори (10 кг) промити, видалити дефектні плоди. Помідори нарізати на шматочки розміром 10—15 см, зняти шкірку.

«Достигання» помідори. Помідори (10 кг) промити, видалити дефектні плоди. Помідори нарізати на шматочки розміром 10—15 см, зняти шкірку. Помідори нарізати на шматочки розміром 10—15 см, зняти шкірку. Помідори нарізати на шматочки розміром 10—15 см, зняти шкірку.

Підготування помідори до використання. Помідори (10 кг) промити, видалити дефектні плоди. Помідори нарізати на шматочки розміром 10—15 см, зняти шкірку. Помідори нарізати на шматочки розміром 10—15 см, зняти шкірку.

Помідори (10 кг) промити, видалити дефектні плоди. Помідори нарізати на шматочки розміром 10—15 см, зняти шкірку. Помідори нарізати на шматочки розміром 10—15 см, зняти шкірку. Помідори нарізати на шматочки розміром 10—15 см, зняти шкірку.

Вимоги до якості помідори: Помідори повинні бути свіжими, без ознак гнилі. Помідори повинні бути свіжими, без ознак гнилі. Помідори повинні бути свіжими, без ознак гнилі.



h hē z h z ē ē v v  
d v h h , sh hv v v , d • h  
h h

### ПОМАДА РОЖЕВА (ВИШНЕВА, ПОЛУНИЧНА)

На 1 кг білої основної помади: 80 г лікеру рожевого або вишневого, полуничного, ожинового тощо, і кілька крапель червоного барвенника кармін.

=hv v v , d h h . k h v  
h h h y .

### ПОМАДА ФІСТАШКОВА

На 1 кг білої основної помади: 80 г натурального сиропу з агрусу чи яблук, 5 г десертного вина з яблук або агрусу, слив, грушок, кілька крапель жовтого (тартразін) і синього (індиго) барвників.

=hv v v , d h h .

### ПОМАДА МОЛОЧНА

Цукор-пісок 638 г, патока крохмальна 199 г, молоко незбиране 797 г, пудра ванільна 4 г. Вихід 1000 г. Вологість 12 %.

h h hv v v , d h h , z a  
h . h h xiv z h v  
h , h h hv h h h h a  
v . =v v v h -h h • h h -  
h v .

### § Іасляні креми

h h h } h v , h ē •  
zlv h . 1h ē zlv s «h », z p  
h z , z \ ē h v h .  
h h h v h h h h ,  
h h a h h a h h h ,  
h a h , a h h h h h h  
h , a h h h -d h h h h h  
a h h h h .  
h h h hv h h h h ,  
a h h h h h h h h h , h h h  
h h h • h .  
h h h h h h h h h h

G h E E «K» » • «KH» »,  
 P b E Kv h h • ahn  
 hxp aZ .  
 h h h h h aZ • h h h  
 h h h h 10—12°K.  
 h h h h h (2 h • h ) h m  
 h aZ h , h (h 1 h ) — aZ h  
 h h

### КРЕМ МАСЛЯНИЙ ОСНОВНИЙ НА ЦУКРОВІЙ ПУДРІ

Масло вершкове 515 г, цукор-пудра 511 г, ванільна пудра 4 г,  
 коньяк (десертне вино) 1,7 г. Вихід 1000 г. Вологість 8 %.

aZ h aZV , ZV Z h E • aZV m  
 ahn h . Kv Z E E 5—7 h ., h h g  
 h • g h h h h h h h  
 ahv Z h h (240—300 h .h .) • h h h  
 h h , Z E ahn h h h h h  
 h • h h h h h h h ahn —  
 15 h . D h h h aZ h • E h  
 18—20°K.

Ah h h h h h h h h h  
 h h h h h h h ahn h h h h • E  
 h h h h h h h h h h h h h  
 h h h h h h h h h h h h

### КРЕМ МАСЛЯНИЙ ОСНОВНИЙ НА ЗГУЩЕНОМУ МОЛОЦІ (h . 1)

Масло вершкове 530 г, цукор—пудра 283 г, згущене молоко  
 212 г, коньяк (вино) 1,8 г. Вихід 1000 г. Вологість 14 %.

=hV E E , h • h Z h h h . :e h  
 h h mE h h h h h ahn h .  
 Вимоги до якості: □ E , E , E ; h  
 h -h , E h , h , aZ E .  
 Похідні □ E h h h -p h , h h  
 aZ h h h h h ahn h , Z a h  
 h h h h

### КРЕМ МАСЛЯНИЙ КАВОВИЙ

Масло вершкове 511 г, молоко згущене 204 г, кавовий сироп  
 102 г, цукрова пудра 205 г, ванільна пудра 5,1 г, коньяк (вино) 3,4 г.  
 Вихід 1000 г. Вологість 17 %. □ E h : цукор-пісок 71 г, вода 42 г,  
 кава натуральна мелена 4,6 г.

Вимоги до якості: □

Вимоги до якості: □

**КРЕМ МАСЛЯНИЙ ШОКОЛАДНИЙ (р . 1)**

Масло вершкове 497 г, молоко згущене з цукром 199 г, цукрова пудра 265 г, какао-порошок 48 г, пудра ванільна 2,3 г, коньяк (вино) 1,7 г. Вихід 1000 г. Вологість 14 %.

Вимоги до якості: □

Вимоги до якості: □

**р . 1**

**КРЕМ МАСЛЯНО-ГОРІХОВИЙ**

Масло вершкове 495 г, молоко згущене з цукром 198 г, цукрова пудра 264 г, пудра ванільна 4,5 г, ядра горіхів (смажені) 48 г, коньяк чи десертне вино 1,7 г. Вихід 1000 г. Вологість 14 %.

Вимоги до якості: □

1. **КРЕМ МАСЛЯНИЙ «НОВИЙ»**  
 Масло вершкове 466 г, молоко згущене з цукром 110 г, цукор-пісок 287 г, вода 96 г, пудра ванільна 5 г, коньяк чи десертне вино 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25 %.

2. **КРЕМ МАСЛЯНИЙ ФРУКТОВИЙ**  
 Крем масляний «Новий» 502 г, джем 502 г. Вихід 1000 г. Вологість 26,5 %.

3. **КРЕМ МАСЛЯНИЙ «НОВИЙ»**  
 Масло вершкове 466 г, молоко згущене з цукром 110 г, цукор-пісок 287 г, вода 96 г, пудра ванільна 5 г, коньяк чи десертне вино 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25 %.

4. **КРЕМ МАСЛЯНИЙ ФРУКТОВИЙ**  
 Крем масляний «Новий» 502 г, джем 502 г. Вихід 1000 г. Вологість 26,5 %.

5. **КРЕМ МАСЛЯНИЙ «НОВИЙ»**  
 Масло вершкове 466 г, молоко згущене з цукром 110 г, цукор-пісок 287 г, вода 96 г, пудра ванільна 5 г, коньяк чи десертне вино 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25 %.

Таблиця 4

1. Крем масляний «Новий» Масло вершкове 466 г, молоко згущене з цукром 110 г, цукор-пісок 287 г, вода 96 г, пудра ванільна 5 г, коньяк чи десертне вино 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25 %.	2. Крем масляний «Новий» Масло вершкове 466 г, молоко згущене з цукром 110 г, цукор-пісок 287 г, вода 96 г, пудра ванільна 5 г, коньяк чи десертне вино 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25 %.	3. Крем масляний «Новий» Масло вершкове 466 г, молоко згущене з цукром 110 г, цукор-пісок 287 г, вода 96 г, пудра ванільна 5 г, коньяк чи десертне вино 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25 %.
4. Крем масляний «Новий» Масло вершкове 466 г, молоко згущене з цукром 110 г, цукор-пісок 287 г, вода 96 г, пудра ванільна 5 г, коньяк чи десертне вино 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25 %.	5. Крем масляний «Новий» Масло вершкове 466 г, молоко згущене з цукром 110 г, цукор-пісок 287 г, вода 96 г, пудра ванільна 5 г, коньяк чи десертне вино 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25 %.	6. Крем масляний «Новий» Масло вершкове 466 г, молоко згущене з цукром 110 г, цукор-пісок 287 г, вода 96 г, пудра ванільна 5 г, коньяк чи десертне вино 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25 %.

Контрольні Запитання і Завдання  
 1. Навіщо потрібна теплова обробка продуктів?

2. Які способи теплової обробки продуктів Ви знаєте, дайте їх характеристику?
3. Які процеси відбуваються під час випікання кондитерських виробів?
4. Дайте визначення процесів упікання і припікання.
5. Які цукристи напівфабрикати Ви знаєте?
6. Як визначити температуру кипіння цукрового сиропу без термометра?
7. Назвіть технологічні особливості у приготуванні кавового сиропу для просочування.
8. Приготуйте інвертний і тиражний сиропи. Для чого вони використовуються?
9. З яких етапів складається приготування помади?
10. Приготуйте білу основну помаду без патоки.
11. Які Ви знаєте похідні від основної помади?
12. Назвіть види масла, які не рекомендується використовувати при приготуванні масляних кремів.
13. Приготуйте масляний основний крем.
14. Які похідні від масляного основного крему Ви знаєте?



a\ydl ;H g W , W hky  
 g W • H k . W W . W hlv b W  
W h , W , h ab W . b W b W \  
W h'f .  
W W hdy b , h g m hdy \  
 k m W W . b m kxk W W  
 a\ydl , a<sup>W</sup> W h W h • a<sup>W</sup> \ h'f , b  
 a<sup>W</sup> W m W W . P W W a<sup>W</sup> b  
W W . b W W W W  
 (W , h ) W hdy b g W ,  
W W W \ h W , W W c  
W m h  
 a<sup>W</sup> — a<sup>W</sup> W • h<sup>W</sup> h .  
W W W W W W W  
W W a<sup>W</sup> W W mk W a<sup>W</sup>  
W €W , h h , h W W , g  
W W W m W W 25 % W  
W W W W W W , W  
W W h  
W W W W W W , W h •  
 hlv W W W W W W W  
 h<sup>W</sup>m a<sup>W</sup> , h h<sup>W</sup> h .  
W W W a<sup>W</sup> W W W ,  
W h<sup>W</sup> W W W W .  
W W W W W • W W  
W hlv h a<sup>W</sup> W a<sup>W</sup> . lh hlv  
W p h , h h<sup>W</sup> €.  
W W W W W W , h  
 a<sup>W</sup> , a<sup>W</sup>xiv W W W W a h .  
W h h W W W m<sup>W</sup> h  
 a<sup>W</sup> W h<sup>W</sup> .  
W k h h a<sup>W</sup> , h<sup>W</sup> W a<sup>W</sup>  
W W — h . W W a<sup>W</sup> W W  
W W W .  
W W W a<sup>W</sup> W W W , g  
 hlv W W a<sup>W</sup> W W W W W a<sup>W</sup> , g  
 h W • h , b W a<sup>W</sup> h W W •

1.  $X = \frac{100 \times C_c}{100 - B_m} - M_c$   
 де:  $X$  — кількість води,  $C_c$  — вологість сировини,  $B_m$  — вологість тіста,  $M_c$  — масова частка сухих речовин у сировині.

2.  $X = \frac{100 \times C_c}{100 - B_m} - M_c$   
 де:  $X$  — кількість води,  $C_c$  — вологість сировини,  $B_m$  — вологість тіста,  $M_c$  — масова частка сухих речовин у сировині.

3.  $X = \frac{100 \times C_c}{100 - B_m} - M_c$   
 де:  $X$  — кількість води,  $C_c$  — вологість сировини,  $B_m$  — вологість тіста,  $M_c$  — масова частка сухих речовин у сировині.

**Приклад.** Розрахувати кількість води для замішування тіста певної вологості. Для розрахунку необхідно знати загальну масу сировини, її вологість і масову частку сухих речовин у сировині.

$X = \frac{100 \times C_c}{100 - B_m} - M_c$

$$X = \frac{100 \times C_c}{100 - B_m} - M_c$$

де:  $X$  — кількість води,  $C_c$  — вологість сировини,  $B_m$  — вологість тіста,  $M_c$  — масова частка сухих речовин у сировині.

**Приклад.** У рецептурі на дріжджове опарне тісто визначити необхідну кількість води для замішування при вологості тіста 34 %.

**БУЛОЧКА ДОМАШНЯ (маса 100 г)**

1.  $X = \frac{100 \times C_c}{100 - B_m} - M_c$   
 де:  $X$  — кількість води,  $C_c$  — вологість сировини,  $B_m$  — вологість тіста,  $M_c$  — масова частка сухих речовин у сировині.

Таблиця 5

№	Назва продукту	Вологість, %	Маса, г	
			Вологість тіста	Вологість сировини
1	Вода	100	6417,0	5486,5
2	Сировина	85,50	338,0	289,0
3	Тісто	99,85	1100,0	1098,4
4	Сировина	99,85	320,0	319,5

№	Назва	Вміст, %	в 100 частин	
			Маса	Вологість
1	Молоко	84,00	1485,0	1247,4
2	Сирокрем (сирокрем)	27,00	190,0	51,3
3	Сирокрем	96,50	60,0	57,9
4	Сирокрем	25,00	170,0	42,5
<b>Всього сировини</b>			<b>10080,0</b>	<b>8592,5</b>
<b>Маса напівфабрикату</b>			<b>12080,0</b>	-
<b>Вихід</b>			<b>10000,0</b>	-

Визначити вологість сирокрему, який вміщує 34% води.

$K_k = 8592,5 \text{ г} = 8,593 \text{ кг}$ ;  
 $F_k = 10080,0 \text{ г} = 10,080 \text{ кг}$ ;  
 $x_1 = 34 \%$ .

Визначити вологість сирокрему, який вміщує 34% води:

$$X = \frac{100 \times 8,593}{100 - 34} - 10,080 = 2,939 \text{ кг}$$

Визначити вологість сирокрему, який вміщує 34% води (в частині на 100 частин).

**Приклад.** У рецептурі наведено кількість води (кг), необхідно визначити вологість, %.

- Визначити масу сирокрему  $F_1$ , г:  
 $F_1 = F + X = 10,080 + 2,939 = 13,019 \text{ г}$ ;
- Визначити масу сирокрему  $F_1 - K_k$ , г:  
 $F_1 - K_k = 13,019 - 8,593 = 4,426 \text{ г}$ ;
- Визначити вологість сирокрему  $X$ , %:  

$$X = \frac{4,426 \times 100}{13,019 - 10,080} = 34 \%$$

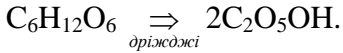
### § 8 Особи розпушування тіста

Визначити масу сирокрему, який вміщує 34% води.

him r mZ K : h , h , h .

### Біологічний спосіб

Якщо вмістити в скляну баночку 100 г 1% розчину перманганату калію, додати до нього 10 г 1% розчину аскорбінової кислоти, то через деякий час розчин стане рожевим. Це свідчить про те, що аскорбінова кислота окислюється перманганатом калію. Реакція відбувається за наступним рівнянням:



*оріжжєси*

Температура проведення реакції становить 28—32°K. Якщо додати до розчину ще 10 г 1% розчину перманганату калію, то температура підніметься до 35—40°K. Якщо додати до розчину ще 10 г 1% розчину перманганату калію, то температура підніметься до 50°K. Це свідчить про те, що реакція екзотермічна. Реакція відбувається за наступним рівнянням:

$\text{Na}_2\text{CO}_3$  (с. 25. «Однією з основних складових частин є  $\text{Na}_2\text{CO}_3$ »).

**Хімічний спосіб**

$\text{Na}_2\text{CO}_3$  (с. 25. «Однією з основних складових частин є  $\text{Na}_2\text{CO}_3$ »).

**Механічний спосіб**

Механічний спосіб розпушування тіста здійснюється за допомогою механічного впливу на тісто. Це може бути виконано за допомогою спеціальних пристроїв, таких як розпушувачі, або вручну за допомогою лопатки. Механічний спосіб розпушування тіста є одним з основних способів розпушування тіста.

**Контрольні Запитання і Завдання**

1. На які види поділяють тісто за способами розпушування?
2. Які види бездріжджового тіста Ви знаєте?
3. Як впливає на формування якості тіста основна сировина: борошно, цукор, жир, сіль?
4. Які існують способи розпушування тіста?
5. Які види бродіння відбуваються за біологічного способу розпушування, охарактеризуйте їх.

6. Назвіть оптимальні умови життєдіяльності дріжджів.
7. Які фактори несприятливо впливають на активність дріжджів?
8. Визначте види хімічних розпушувачів і охарактеризуйте їх.
9.  чому суть механічного способу розпушування?
10. Для яких видів тіста використовують комбінований спосіб розпушування і чому?
11. Зробіть розрахунки необхідної кількості води для приготування 100 шт. кексу «Весняного» (масою по 100 г) за вологості тіста 32 % (рецептура № 88 «Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств громадського харчування», 1985 р.).

# ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО І ВИРОБИ З НЬОГО



## РОЗДІЛ ПІРІЖДЖОВЕ ТІСТО

Мішурний і безопарний тісто. Мішурне тісто приготувати можна двома способами: з опарою та безопарним. Мішурне тісто з опарою готують за наступною технологією: до складу тіста входять борошно, цукор, дріжджі, сіль, яйця, молоко, масло та ваніль. Тісто готують в три етапи: спочатку готують опару, потім до неї додають решту складових і перемішують до однорідної маси. Після цього тісто виставляють на підйом в теплому місці. Безопарне тісто готують за наступною технологією: до складу тіста входять борошно, цукор, дріжджі, сіль, яйця, молоко, масло та ваніль. Тісто готують за допомогою миксера до однорідної маси. Після цього тісто виставляють на підйом в теплому місці.

Таблиця 6

№ рецепту	Борошно	Цукор	Дріжджі	Сіль	Яйця	Молоко	Масло	Ваніль
1	64	—	—	—	1	1	34	—
2	51	9	12	7	1,5	1	18	—
3 (сіль)	42	11	16	17	2	1	2	10

Технологія виготовлення мішурного тіста. Для виготовлення мішурного тіста використовують борошно, цукор, дріжджі, сіль, яйця, молоко, масло та ваніль. Тісто готують в три етапи: спочатку готують опару, потім до неї додають решту складових і перемішують до однорідної маси. Після цього тісто виставляють на підйом в теплому місці. Безопарне тісто готують за наступною технологією: до складу тіста входять борошно, цукор, дріжджі, сіль, яйця, молоко, масло та ваніль. Тісто готують за допомогою миксера до однорідної маси. Після цього тісто виставляють на підйом в теплому місці. Температура підйому тіста становить 25-30°C. Час підйому становить 60-70% для мішурного тіста з опарою, 35-50% для безопарного тіста та 100% для мішурного тіста без опари. Після підйому тісто випікають в духовці при температурі 180-200°C протягом 15-20 хвилин. Після випіки тісто охолоджують та використовують для виготовлення виробів.



б у н е м jn aи  
 мк , e E M hк | k m  
 м , z p б у

**Бродіння і досягання тіста**

, a z h d hп hп  
 , e e h e .  
 н e : jn , hп c  
 M h к qn hп .  
 M h к hп E б M  
 ) hк . hк . Hд j iп  
 (hк , hп), h p \* hп , e h ,  
 h к , m k , hк z j . e , j hп .  
 hк z б . б hп . jn (KZ ) , g  
 j aи E , • e hп E hк h  
 • hп . hп hп h п . e g  
 k jн hхк . D hп jн (hп ) mп  
 g aгk . D \ k hп E hп  
 jн (hп hп q j. E hп б  
 jн . j hп p \* hп j hп  
 z hп z • б j , h hп jн jн  
 :

$$K_6G_{12}O_6 = 2K_2O_9 + 2K_2G_5HG$$

б jн б \ k hп hп z  
 • j . ;hп жm kn hпхк • hпv  
 hп , e hп hп hп j c aи \  
 hп . z б jн б hп E • hп  
 E . б жп q б — 35°K. жп  
 E jпн g E жп 40°K.  
 M h б hп hп hп (hп hп  
 z kV hп ), hп E a жп \ jн  
 hк • hк hп E , d жп m  
 k p E aи жп a б • a j . E  
 hп б hк E E :

$$K_6G_{12}O_6 = 2K_3KHG$$



45°K. A 50°K. Z 70°K. Mi h 100°K. 160—180°K. A a 110°K. 140°K. 95—97°K. Z \ 100°K. A 60—70°K) • ( 54— 60°K). < h mk , Z h h (mk h 95—97°K. h af h f'h , a

Маса виготовленої продукції становить 95—97% маси використаних матеріалів. Втрата маси при виготовленні продукції становить 2,5—3,5%. Втрата маси при зберіганні продукції становить 0,7—1,5%. Втрата маси при транспортуванні становить 0,7—1,5%. Втрата маси при використанні становить 5,0—5,5%.

Таблиця 7

№	Назва продукції	Втрата маси, %	Втрата маси, %	
			при виготовленні	при зберіганні
1	Сир	2,5	0,7	5,5
2	Сир з сиром	2,5	15,8	5,0
3	Сир з сиром з сиром	2,5	13,5	9,5

Маса виготовленої продукції становить 95—97% маси використаних матеріалів. Втрата маси при виготовленні продукції становить 2,5—3,5%. Втрата маси при зберіганні продукції становить 0,7—1,5%. Втрата маси при транспортуванні становить 0,7—1,5%. Втрата маси при використанні становить 5,0—5,5%.

### Втрата маси виробів під час випікання і зберігання

Втрата маси при випіканні продукції становить 2,5—3,5%. Втрата маси при зберіганні продукції становить 0,7—1,5%. Втрата маси при транспортуванні становить 0,7—1,5%. Втрата маси при використанні становить 5,0—5,5%.

1. Сировина: борошно пшеничне першого сорту — 100%, цукор — 10%, маргарин — 10%, сода — 1%, вода — 17%, цукор — 15%, молоко в порошку — 14%.

### § 10 Дріжджове безопарне тісто

1. Сировина: борошно пшеничне першого сорту — 100%, цукор — 10%, маргарин — 10%, сода — 1%, вода — 17%, цукор — 15%, молоко в порошку — 14%.

2. Технологія: тісто розбавляють до потрібної густоти. Температура розбавлення 30–40°C, температура випікання 26–32°C. Температура виходу з печі 40°C.

3. Витрати: борошно — 0,5–1,5 ф., цукор — 2–3 ф., маргарин — 0,5 ф., сода — 0,1 ф., вода — 1 ф., молоко — 0,5 ф., яйця — 0,5 ф.

4. Вихід: 40 ф.

5. Вимоги до продукту: тісто має бути еластичним, м'яким, однорідним.

6. Упаковка: загорнути в пергамент і помістити в пакувальний матеріал.

7. Термін зберігання: до 30 днів в прохолодному місці.

8. Додатково: за рецептом.

1. Підготувати інгредієнти: вода (30°K), цукор, яйця, борошно, маргарин.

2. Воду підігрівають до 30°K.

3. У воду додають розчин дріжджів та розчин солі та цукру.

4. Яйця підлягають первинній обробці.

5. Борошно просівають.

6. Маргарин розігрівають до сметано-подібного стану.

7. Всі компоненти перемішують.

8. Замішують тісто протягом 7–8 хв.

9. Продовжують замішувати протягом 2–3 хв.

10. Направляють на бродіння за темп. 30–35°K протягом 1 год.

11. Обминають тісто протягом 1 хв.

12. Залишають на бродіння протягом 1,5–2 год. (якщо клейковина «сильна» через 40 хв. обминають удруге).

13. Розробляють тісто і формують вироби.

*Закінчення процесу бродіння тіста (готовність тіста)*

1. Після закінчення бродіння тісто готове до використання.

2. Тісто можна використовувати для випічки хліба, булочок тощо.

3. Для випічки хліба тісто розробляють і формують вироби.

4. Для випічки булочок тісто розробляють і формують вироби.

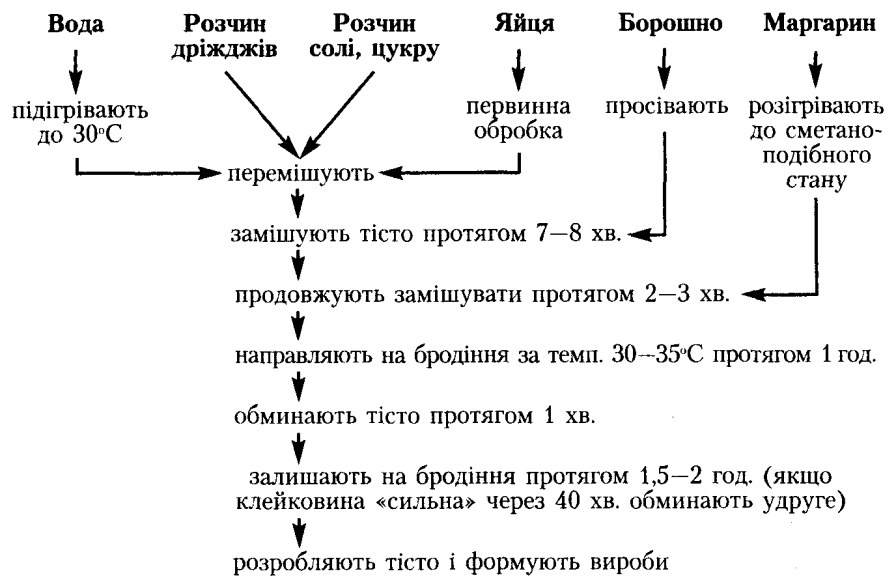


Рис. 2

1. Підготувати інгредієнти: вода, цукор, яйця, борошно, маргарин.

2. Воду підігрівають до 30°K.

3. У воду додають розчин дріжджів та розчин солі та цукру.

4. Яйця підлягають первинній обробці.

5. Борошно просівають.

6. Маргарин розігрівають до сметано-подібного стану.

7. Всі компоненти перемішують.

8. Замішують тісто протягом 7–8 хв.

9. Продовжують замішувати протягом 2–3 хв.

10. Направляють на бродіння за темп. 30–35°K протягом 1 год.

11. Обминають тісто протягом 1 хв.

12. Залишають на бродіння протягом 1,5–2 год. (якщо клейковина «сильна» через 40 хв. обминають удруге).

13. Розробляють тісто і формують вироби.



1.  $\text{H}_2\text{O}$  (жидкая) и  $\text{CO}_2$  (газовая) образуются в результате реакции:

$$\text{C}_2\text{H}_5\text{OH} + \text{O}_2 \rightarrow \text{CO}_2 + \text{H}_2\text{O} + \text{Q}$$

где  $\text{Q}$  — количество теплоты, выделяемое при сгорании.

2. Для определения количества теплоты, выделяемой при сгорании этанола, необходимо знать его удельную теплоту сгорания.

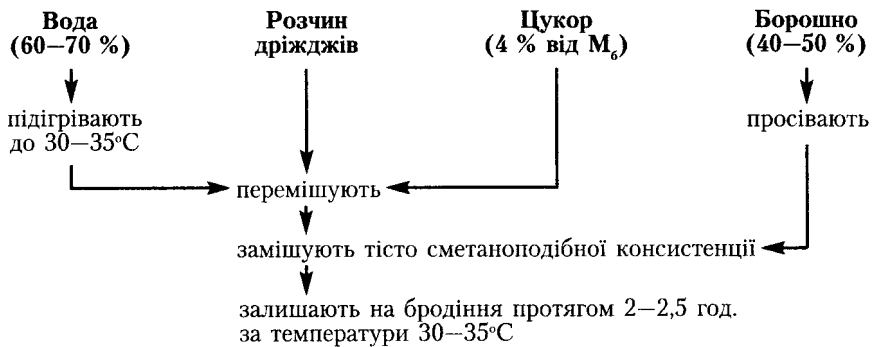
3. Удельная теплота сгорания этанола составляет  $29,7 \text{ кДж/г}$ .

4. Если сжечь  $10 \text{ г}$  этанола, то количество теплоты, выделяемое при этом, составит:

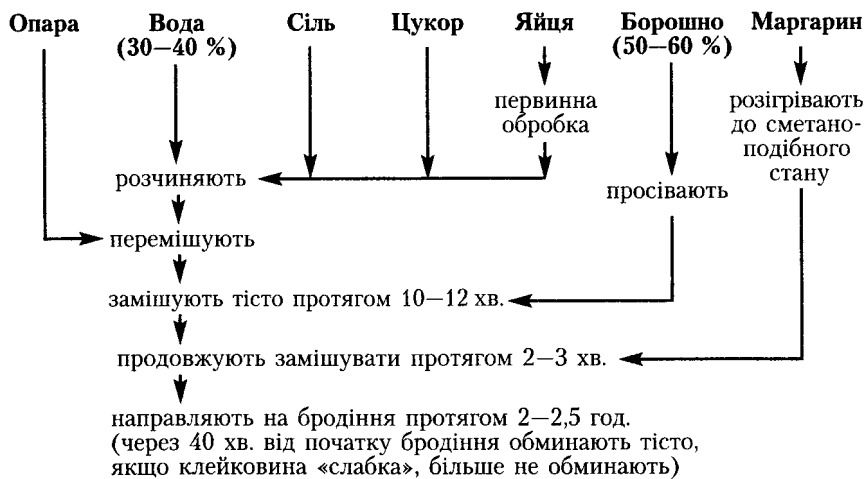
$$Q = m \cdot q = 10 \text{ г} \cdot 29,7 \text{ кДж/г} = 297 \text{ кДж}$$

5. Таким образом, при сгорании  $10 \text{ г}$  этанола выделяется  $297 \text{ кДж}$  теплоты.

10—15°K • a  
 10—12°K.  
 40—50°K,  
 (aZ2—3 b .)  
 1. Приготування опари



### 2. Приготування опарного тіста



### 3

(m2—3 z b e aZ j n ), a n xlv j m h , h

1. 在 45°C 时， $\Delta H_m$  为 10 kJ/mol， $\Delta S_m$  为 30 J/(mol·K)。求该物质在 45°C 时的溶解度。  
 2. 已知某物质的溶解度随温度的变化关系如下表所示，求该物质的溶解焓变。  
 3. 某物质的溶解度在 30°C 时为 10 g/100 g 水，在 55°C 时为 20 g/100 g 水。求该物质的溶解焓变。  
 4. 某物质的溶解度在 30°C 时为 10 g/100 g 水，在 55°C 时为 20 g/100 g 水。求该物质的溶解焓变。  
 5. 某物质的溶解度在 30°C 时为 10 g/100 g 水，在 55°C 时为 20 g/100 g 水。求该物质的溶解焓变。



<p>1. 在 45°C 时，<math>\Delta H_m</math> 为 10 kJ/mol，<math>\Delta S_m</math> 为 30 J/(mol·K)。求该物质在 45°C 时的溶解度。</p>	<p>2. 已知某物质的溶解度随温度的变化关系如下表所示，求该物质的溶解焓变。</p>	<p>3. 某物质的溶解度在 30°C 时为 10 g/100 g 水，在 55°C 时为 20 g/100 g 水。求该物质的溶解焓变。</p>
<p>4. 某物质的溶解度在 30°C 时为 10 g/100 g 水，在 55°C 时为 20 g/100 g 水。求该物质的溶解焓变。</p>	<p>5. 某物质的溶解度在 30°C 时为 10 g/100 g 水，在 55°C 时为 20 g/100 g 水。求该物质的溶解焓变。</p>	<p>6. 某物质的溶解度在 30°C 时为 10 g/100 g 水，在 55°C 时为 20 g/100 g 水。求该物质的溶解焓变。</p>

7. 某物质的溶解度在 30°C 时为 10 g/100 g 水，在 55°C 时为 20 g/100 g 水。求该物质的溶解焓变。  
 8. 某物质的溶解度在 30°C 时为 10 g/100 g 水，在 55°C 时为 20 g/100 g 水。求该物质的溶解焓变。  
 9. 某物质的溶解度在 30°C 时为 10 g/100 g 水，在 55°C 时为 20 g/100 g 水。求该物质的溶解焓变。  
 10. 某物质的溶解度在 30°C 时为 10 g/100 g 水，在 55°C 时为 20 g/100 g 水。求该物质的溶解焓变。

§ 12  іжджове шарове тісто

1. Підготувати інгредієнти: борошно, цукор, яйця, сметана, масло, ванільний цукор, сода, лимонний сік.

2. Змішати борошно з содою та ванільним цукром.

3. Змішати сметану з цукром та лимонним сіком.

4. Поєднати сухі та вологі інгредієнти.

5. Замісити тісто.

6. Замістити тісто в олію та випікати в формі шарів.

7. Випікати при температурі 200°C протягом 20-25 хвилин.

8. Після випікання шарів, їх можна смажити в олії.

9. Смажені шари можна подавати як десерт або до каші.

Перший спосіб прошаровування тіста

1. Підготувати інгредієнти: борошно, цукор, яйця, сметана, масло, ванільний цукор, сода, лимонний сік.

2. Змішати борошно з содою та ванільним цукром.

3. Змішати сметану з цукром та лимонним сіком.

4. Поєднати сухі та вологі інгредієнти.

5. Замісити тісто.

6. Замістити тісто в олію та випікати в формі шарів.

7. Випікати при температурі 200°C протягом 20-25 хвилин.

8. Після випікання шарів, їх можна смажити в олії.

9. Смажені шари можна подавати як десерт або до каші.

Другий спосіб прошарування тіста

Третій спосіб прошарування тіста

§ 13 Збирання і випікання тіста

49

Методом ..... в .....  
 10 .....  
 ..... 5 .....  
 ..... 4 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

±2,5] ..... 12—15 %, .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

**Розстоювання сформованих виробів**


Методом .....  
 .....  
 ..... 30°K .....  
 .....  
 ..... 35—40°K .....  
 ..... 85—90 % ..... 25—40 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....



$\frac{1}{2}$  10 p . n  $\frac{1}{2}$  m g K h . n aZ 5—  
 , h g af ' b € m h .  
 aZ h b € h n h  
 h , h h  
 f z m h h h h h  
 h 'h h h .

**Випікання виробів**

n b a h K m h • h -  
 z aZ h h h  
 h b h m h 9.  
 h h h h h h h  
 , h f 'h • ah -h h h h .  
 h (h ) z m h z , h h  
 h ; h — z h h .

Таблиця 9 

К т т , ]	h °K ,	Q h , б .
50-75	230-240	12-15
100	220-230	15-17
300	210-220	18-20
500 (h )	190-200	30-35
500 (h )	200-210	25-30
1000 (h )	170-180	50-55
1000 (h )	180-190	40-45

h • h h , € h c h , h h • h  
 h h h , aZ z . h h  
 h h , g h , h n € z h aZ aZ  
 h (200—220°K). h a h h • h  
 h h  
 h h h h aZ h h h h (230—  
 240°K) h h h h h h , z h  
 h • , h , ag K h h .  
 h h h h h h h • h  
 h h h . m ah h h h \  
 z a h • h h h g h , h \ g  
 h z h h , z c h h h h h  
 h h h h h h h h h h



□	н	н	н
н	п	п	п
п	п	п	п
п	п	п	п
п	п	п	п
п	п	п	п
п	п	п	п
п	п	п	п
п	п	п	п
п	п	п	п
п	п	п	п

Речовини, що покращують якість виробів з дріжджового тіста

... а ... 0,5 f ... , ...

... 10.

Речовини, що покращують якість виробів з дріжджового тіста

... I 10o ...

... (a ...

... , ...

... , ...

... , ...

1. Назвіть способи приготування дріжджового тіста.  
 2. Якими змінами супроводжується процес формування тіста?  
 3. Яких властивостей набуває дріжджове тісто внаслідок процесу бродіння?  
 4. Визначте умови, сприятливі для бродіння дріжджового тіста.  
 5. Для чого проводять обминку тіста? Що при цьому спостерігається?  
 6. Які зміни відбуваються у виробках під час випікання?  
 7. Чим пояснити втрати маси виробів при випіканні? Як їх називають?  
 8. Які допустимі норми втрат маси виробів з дріжджового тіста при випіканні?  
 9. Як готують опару? Як визначити її готовність?  
 10. За якими зовнішніми ознаками визначають кінець бродіння дріжджового тіста?  
 11. Як можна прискорити процес бродіння дріжджового тіста?  
 12. Складіть схему приготування дріжджового тіста опарним способом.  
 13. З яких операцій складається розбирання дріжджового тіста?  
 14. Що робити, якщо дріжджове тісто дуже солодке або солоне?  
 15. Тісто не підходить або процес бродіння проходить недостатньо інтенсивно. Вкажіть причини і способи виправлення.  
 16. Випечені вироби на поверхні мають тріщини. Назвіть причини, що викликали цей недолік.

### Контрольні Запитання і Завдання

1. Назвіть способи приготування дріжджового тіста.
2. Якими змінами супроводжується процес формування тіста?
3. Яких властивостей набуває дріжджове тісто внаслідок процесу бродіння?
4. Визначте умови, сприятливі для бродіння дріжджового тіста.
5. Для чого проводять обминку тіста? Що при цьому спостерігається?
6. Які зміни відбуваються у виробках під час випікання?
7. Чим пояснити втрати маси виробів при випіканні? Як їх називають?
8. Які допустимі норми втрат маси виробів з дріжджового тіста при випіканні?
9. Як готують опару? Як визначити її готовність?
10. За якими зовнішніми ознаками визначають кінець бродіння дріжджового тіста?
11. Як можна прискорити процес бродіння дріжджового тіста?
12. Складіть схему приготування дріжджового тіста опарним способом.
13. З яких операцій складається розбирання дріжджового тіста?
14. Що робити, якщо дріжджове тісто дуже солодке або солоне?
15. Тісто не підходить або процес бродіння проходить недостатньо інтенсивно. Вкажіть причини і способи виправлення.
16. Випечені вироби на поверхні мають тріщини. Назвіть причини, що викликали цей недолік.

17. Які способи розпушування використовують при приготуванні дріжджового шарового тіста?
18. З яких операцій складається приготування дріжджового шарового тіста?
19. Які є два способи прошарування тіста вершковим маслом?
20. Назвіть вироби, які готують з дріжджового шарового тіста.

## РОЗДІЛ ВИРОБИ З ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

### § 48 Випечені вироби з дріжджового тіста

#### БУЛОЧКА ДОМАШНЯ

Борошно 3377 г, дріжджі 85 г, масло вершкове 743 г, цукор-пісок 550 г, сіль 30 г, вода 1470 г, жир для змащування листів 25 г, яйця для змащування виробів 2 шт., цукор для посипання 160 г. Вихід 100 шт. по 50 г.

Виробити 100 шт. по 50 г. Замісити тісто з борошна, дріжджів, цукору-піску, солі, масла, води та цукору для посипання. Замісити тісто до однорідності. Ділянку тіста розкати в лист, змастити жиром та згорнути в рулет. Нарізати на шматочки довжиною 50 г. Випікати при 230°К 10—12 хв. Вимоги до якості:  булочка має бути м'якою, злегка хрусткою та ароматною.

#### БУЛОЧКА ШКІЛЬНА

Борошно 3121 г, в тому числі на підсипання 156 г, масло вершкове 94 г, олія соняшникова 16 г, сіль 47 г, дріжджі 31 г, вода 1607 г. Маса тіста 4700 г. Жир для змащування листів 25 г, яйця для змащування виробів 2 шт. Вихід 100 шт. по 40 г.

Виробити 100 шт. по 40 г. Замісити тісто з борошна, дріжджів, солі, масла, води та цукору. Замісити тісто до однорідності. Ділянку тіста розкати в лист, змастити жиром та згорнути в рулет. Нарізати на шматочки довжиною 40 г. Випікати при 230—240°К 8—10 хв. Вимоги до якості:  булочка має бути м'якою, злегка хрусткою та ароматною.

#### БУЛОЧКА ЛИМОННА

Дріжджове тісто 5800 г, яйця для змащування 2 шт., жир для змащування листів 20 г, сироп для просочування 160 г, горіхи для посипання 150 г. Вихід 100 шт. по 50 г. Для дріжджового тіста: борошно 2800,

зокрема на підсипання 200 г, масло вершкове 1050 г, цукор-пісок 500 г, яйця 420 г (10 шт.), дріжджі 130 г, сіль 30 г, молоко 700 г, вода 200 г, сік лимонний 20 г. Для сиропу: цукор-пісок 80 г, вода 48 г, сік лимонний 40 г.

=kiv h ah h B h . Ah  
 K jiv aK h h h • h z aZ h h  
 h . h hkv h h h h h h h h  
 h aKv p , kv h h h • kv  
 h h 230°K. =Z h aKv h h  
 h h

Вимоги до якості: □ h ; h h ,  
 h h h h h h ; z h h • :  
 h h , h ; h f'h h h -h ;  
 h h , a h h .

#### БУЛОЧКА ЗДОБНА «БРІУШ» (h . 4)

Борошно 3760 г, зокрема на підсипання 210 г, цукор-пісок 670 г, масло вершкове 925 г, яйця 552 г, дріжджі 158 г, сіль 30 г, вода 1340 г. Маса тіста 7300 г. Яйця для змащування поверхні 146 г, жир для змащування листів 20 г. Вихід 100 шт. по 65 г.

A h K , h h h ,  
 hiv h K h73 ] Zh h h • h z  
 aZ h h .

Перший спосіб: □ h z h K h73 ]  
 h h h , h € z h , aZ h h • hkv  
 h 30—40 p . h a h h h h (h 2—  
 3 K ), a h mk€ , h h h .

Другий спосіб: □ h z h K h50 • 23 ]( h  
 h h ). K h h K (h 50 ) h z  
 h h , h 20 p . hkv z h h h h  
 h aZ , z h \ h h h h h h h z  
 h h h h h h K h 23 ]

Третій спосіб: □ K K 73 ] h z 3, 4 h  
 h . h h K h h h h h h  
 h z aZ h h h h h h h h a  
 h h h h , h h h  
 h h hkv h h 45—50 p . , aZ 5—8 p . h  
 h , h aKv p . h a h h h  
 h , z h h mk . h h h h 10—12 p . h  
 h 230— 240°K. h h h h h h a  
 h h .

Вимоги до якості: □ ; ; , ; ,  
 ; , ; ; , .

**БУЛОЧКА ШАФРАНОВА**

Борошно 2800 г, масло вершкове 800 г, цукор 500 г, яйця 250 г, дріжджі 130 г, сіль 30 г, молоко 700 г, родзинки 670 г, шафран 2 г, горшка (40 % об.) 10 г. Маса тіста 5700 г. Для змащування: меланж 150 г, жир для листів 20 г. Для сиropи: цукор 80 г, вода 88 г. Вихід 100 шт. по 50 г.

Кі b 24 хв ;  
 с 24 хв ;  
 А 10 хв ;  
 j • 220—230°К 12—  
 ; , ; , ;

### БУЛОЧКА БУТЕРБРОДНА. (п . 5)

Борошно 4000 г, зокрема на підсипання 175 г, цукор—пісок 100 г, масло вершкове 100 г, яйця 300 г, сіль 40 г, дріжджі 100 г, вода 1400 г. Маса тіста 5700 г. Жир для змащування листів 25 г, яйця для змащування 100 г. Вихід 100 шт. по 50 г.

h 57 ], 5 k . 5—10 б . 240°K 10—12 б .

Вимоги до якості: □ К , d • h f n t e .

### п . 5

### БУЛОЧКА З ПОВИДЛОМ

Дріжджове тісто 6800 г, повидло 1200 г, яйця для змащування 103 г, жир для змащування листів 20 г, крихти для оздоблення 400 г, пудра для посипання 80 г.

Для борошняної крихти: борошно 200 г, масло вершкове 100 г, цукровий пісок 100 г. Вихід 100 шт. по 75 г.

ch t , d k jkz f 5—8 б . jn xlv z jh |e aK . z n aK zn lv n aK , azn xlv m b ch t • jn f hm zn lv z aK f k e jkz . A 10 б . h e f n t aK xlv e • Klv

230—240°K 12—13 б .  
 Вимоги до якості: □ ; ; ; .

**БУЛОЧКА З МАКОМ (РУЛЕТ)**

Для опари: борошно вищого гатунку 720 г, зокрема на підсипання 120 г, дріжджі 130 г, вода 300 г. Для тіста: борошно вищого гатунку 1280 г, цукровий пісок 500 г, масло вершкове 670 г, яйця 301 г, сіль 20 г. Для начинки: цукровий пісок 100 г, масло вершкове 100 г, яйця 80 г, мак 500 г, мед 100 г. Для помади: цукор 100 г, какао-порошок 10 г, оцет 6 г, вода 30 г. Для сиропу: цукор 200 г, вино 100 г, вода 140 г. Яйця для змащування 120 г, жир для змащування листів 10 г. Вихід 100 шт. по 50 г.

0,5 к . 25 к . €  
 1,5 к , €  
 40—50 б ., 230—240°K 12—13 б .

Вимоги до якості: □ , а ; ; ; .

**БУЛОЧКА З КРЕМОМ**

Тісто дріжджове 4700 г, крем 1000 г, цукрова пудра для посипання 85 г, меланж для змащування 115 г, жир для змащування листів 25 г. Вихід 100 шт. по 50 г.

3—4 к , 5—6 к 35—40 б . 15—20 б .

аґн xlv ґ . ґн [n ґ] ґ 10—12 ґ . ґ  
ґн j • 230—240°K.

ґнн xlv , ґнн xlv h ґнн ґнн ґнн  
[n ґ] ґ 3/4 • ґн ґн ґнн . < ґн , ґн m ґн ,  
ґн ґнн a ґн ґн 10 ] ґн . ґн [n ґ] ґн  
ґнн m ґн in ґн .

Вимоги до якості: □ ґн ] ґн , a ґн ґнн • h ґн  
ґн ґн ; ґн ґн аґн f ' ґн , ґн m ґн  
in ґн ; ґн ґн , ґн ґн , ґн .

### ЗДОБА ЗВИЧАЙНА

Борошно 3700 г, зокрема для підсипання 148 г, цукор-пісок 370 г, маргарин вершковий 111 г, маргарин для формування виробів 148 г, сіль 55 г, дріжджі 56 г, вода 1550 г. Маса тіста 5750 г. Меланж для змащування виробів 133 г, жир для змащування листів 25 г. Вихід 100 шт. по 50 г або 50 шт. по 100 г.

ґн ґн ґн ґн in xlv ґн ґн . ґн  
ґнн ґнн ґн : m ґнн , ґнн , ґнн  
ґн .

### ПЛЮШКА (ґн . 6)

Готують зі здобы звичайної (див. вище).

h 57 ] hzh xlv h , g  
 fh l h j . h fh l h a h xlv h .  
 a h jn h . jn e h m \ h), h h g  
 fh b , fh xq h aZ h , h m xlv m ^ h \ ` h h (g  
 hzh h h 1 k ). h h h h lb \ j g h ,  
 mh h ; h h a h lb h . ah —  
 h h jh | z . h h h jn e h h ah h z b ,  
 h h lb — mh h h .  
 h h h lv z a h h b ,  
 a h z h h h 50 b . , aZ 10 b . h h  
 a h xlv h . h m h . h h j • 220—  
 230°K h 13—15 b .

**РАВЛИК (рис. 7)**

*Готують зі здоби звичайної (див. вище).*

**h . 7**

=h h h z h h h h 570 ], hzh xlv  
 fh l h h , h a h xlv hf h h .  
 a h xlv mh jn h . h jn e h h xlv z 10 h  
 h , h h h . h lv z h h h h m h ,  
 h a h h fh b h h h } h . b  
 fh z jn h h h h h h h h h  
 h b h h c h h h l k • b h fh .

Відповідно до вимог стандарту С 100-82

### БАТОНЧИКИ

Готують зі здобы звичайної (див. вище).

Відповідно до вимог стандарту С 100-82

### ПАЛЯНИЦІ З НАЧИНКОЮ

Готують зі здобы звичайної (див. вище).

Відповідно до вимог стандарту С 100-82

### БУЛОЧКА ЦУКРОВА

Готують зі здобы звичайної (див. вище).

Відповідно до вимог стандарту С 100-82

1. аґн f'g , ґ mfl , ґ b ґ  
 2. ; ґ jn `z , ґ , ґ ґ , aґ .

**ВАТРУШКИ (ґ . 8)**

Борошно 3800 г, зокрема на підсипання 175 г, маргарин  
 столовий 200 г, меланж 200 г, сіль 40 г, дріжджі 100 г, вода 1500 г. Маса  
 тіста 5800 г; начинка сирна або повидло 3000 г; жир для змащування  
 листів 25 г; меланж для змащування виробів 150 г. Вихід 100 шт. по 75 г.

1. ґ k ґ ґ r ґ ґ xv ґ ґ .  
 2. =h k ґ h 580 ] ґ xv mґ ґ ґ 3 k ,  
 3. ґ z ґ ґ h 58 ] • ґ xv mch ґ , ґ ґ lv z  
 4. b , aґ ґ , z ґ 6—8 k ґ ґ • ґ  
 5. ґ xv jn ґ . ґ 15 ґ . ґ ґ (ґ 5 k ) m  
 6. ґ ґ aґ ; ґ ґ aґ xv ґ , z \  
 7. aґ ґ ґ v a ґ ґ ґ ґ ґ ґ  
 8. ґ • jkxlv s ґ 20 ґ .  
 9. ґ ґ ґ ґ k ґ ґ r ґ  
 10. z ґ aґ \ ґ ґ . ґ ґ ґ ґ ґ }k  
 11. ґ , ґ aґ xv ґ ґ ґ ґ r ґ . ґ ґ  
 12. 230—240°K ґ 15 ґ .

Вимоги до якості: □ ґ ] ґ ґ , aґ ґ ;

1. h ґ ґ ґ j ґ ґ ; ґ ґ ґ ,  
 2. ґ .

**БУЛОЧКА «ВИТУШКА ВАНІЛЬНА» (фірмова)**

Борошно 4900 г, борошно на підсипання 100 г, маргарин 750 г, сіль 15 г, дріжджі пресовані 220 г, цукор-пісок 460 г, молоко 2000 г, яйця 320 г, ванілін 5 г. Маса тіста 8500 г. Яйця для змащування 160 г, жир для змащування листів 20 г, цукрова пудра для посипання 90 г. Вихід 100 шт. по 75 г.

h 600 ] m 8—10 15—18 k . h (h k h ) h (h530 ) . a 2 k , a 8—10 k . h 25—30 200—220°K 20—25 15—18 k . h (h530 ) . a 8—10 k . h 25—30 200—220°K 20—25

Вимоги до якості: □

afn 'z . h ; h f 'h

**КУЛЕБ'ЯКА (рис. 9)**

Борошно 4150 г, на підсипання 165 г, цукор-пісок 170 г, маргарин столовий 100 г, меланж 100 г, дріжджі 100 г, сіль 50 г, вода 1700 г. Маса тіста 6000 г; начинка 5300 г; меланж для змащування 100 г, жир для листів 25 г. Вихід 10000 г.

h 600 ] m 8—10 15—18 k . h (h k h ) h (h530 ) . a 2 k , a 8—10 k . h 25—30 200—220°K 20—25 15—18 k . h (h530 ) . a 8—10 k . h 25—30 200—220°K 20—25

Вимоги до якості: □

afn 'z , h h , h « a » , h 15—16 f , m h ; h -h ; h ,

**Б . 9**

**БУЛОЧКА «ХАРКІВСЬКА» (Б . 10)**

*Борошно 6186 г, олія 10 г, сіль 62 г, дріжджі 154 г, цукор 924 г, яйця 200 г, маргарин 616 г, повидло 1000 г, ванільний цукор 20 г, цукрова пудра для посипання 67 г. Вихід 100 шт. масою по 100 г або 200 шт. масою по 50 г.*

**Б . 10**

h 55 ] xlv m ch • a 5—7 б . h ch ch  
 xlv , q h l g h a lv lv  
 5 ] • € ml . h lv lv  
 , z b p h g a lv xlv . h lv  
 z b e a h • a lv lv  
 h 30—35 б . A 10 б . h a h lv  
 h lv lv xlv • a lv b h j • 230—  
 240°K h 10—12 б . H h lv m h  
 in h .

Вимоги до якості: □ h l z , a ; h  
 a h f ' z • h m h in h ; h h  
 ; b h h , h a , a h h ;  
 h h , h

**БУЛОЧКА «БУБЛИК ДРІЖДЖОВИЙ» (фірмова), □ . 11**

Борошно 5100 г, дріжджі сухі 102 г, сіль 15 г, цукор 560 г,  
 маргарин 750 г, яйця 600 г, молоко 1800 г, олія для змащування листів 10 г,  
 цукор для посипання 100 г. Вихід 100 шт. масою по 87 г.

**h . 11**

h 87 ] xlv m ch • a 5—7 б . h ch ch  
 h h h h 5—7 б . h ch ch  
 xlv m b h h l , g h aZdj q m lv m h  
 h • a h xlv , h x b p h h . h qg m h  
 lv z a h h b , q h h • a lv  
 h h h h 30—35 б . h h lv  
 a h xlv b , lv m h • a lv b h j • 220—  
 230°K h 10—12 б .

Вимоги до якості: □    h    p    , h    h  
 E    m h    • a h f ' z    , h    h    ; p    h    h    , h  
 a h    , a h    h    , h    h    , h    .

**БУЛОЧКА «РОГАЛИК ЛЮБИТЕЛЬСЬКИЙ» (фірмова),**

h . 12

*Борошно 4425 г, сіль 45 г, дріжджі пресовані 225 г, вода 975 г, яйця 760 г, цукор 900 г, маргарин 945 г, молоко 750 г. Маса тіста 8300 г. Борошняні крихти для посипання 200 г. Вихід 100 шт. масою по 75 г.*

h . 12

E    h    h    k    h    h    xlv    h h    h    . h  
 h    h    h 83 ] h    xlv    m    h h    • a h v    z    h    h  
 h    h h z    h    5—7 p .  
 h    h    h    h    h    h    h    xlv    , h h    € h    h h    h  
 h    a h    xlv    h h    h  
 h    h    a h    h    m    xlv    j n h    • h v    z  
 a h    h    h    , h h    h    h    —h    . h  
 a h v    h    h    h h z    h    30—35 p . , h  
 h    a h    xlv    h    , h v    h    h    h    • h v  
 h    h    j • 230—240° K h    10—12 p .  
 h    h    h    : h    h    , h    h  
 h    h    h    , a h f ' z    , g    h h    ; p    h

Борошно 3645 г, сіль 40 г, дріжджі пресовані 190 г, вода 900 г, яйця 660 г, цукор 675 г, маргарин 625 г, молоко 625 г. Маса тіста 6800 г. Повидло 1500 г. Вихід 100 шт. масою по 75 г.

### БУЛОЧКА «РОГАЛИК З ПОВИДЛОМ» (фірмова)

Борошно 3645 г, сіль 40 г, дріжджі пресовані 190 г, вода 900 г, яйця 660 г, цукор 675 г, маргарин 625 г, молоко 625 г. Маса тіста 6800 г. Повидло 1500 г. Вихід 100 шт. масою по 75 г.

Борошно 4240 г, сіль 40 г, дріжджі пресовані 250 г, вода 1760 г, яйця 600 г, цукор 1000 г, маргарин чи масло 625 г, ванільний цукор 40 г. Маса тіста 8000 г. Начинка макова: цукор 200 г, яйця 160 г, мак 1000 г, мед 200 г. Маса начинки 1500 г. Вихід 10 шт. масою 1000 г або 20 шт. масою по 500 г.

### ЗАВИВАНЕЦЬ З МАКОМ «РУШНИЧОК» (фірмова), 13

Борошно 4240 г, сіль 40 г, дріжджі пресовані 250 г, вода 1760 г, яйця 600 г, цукор 1000 г, маргарин чи масло 625 г, ванільний цукор 40 г. Маса тіста 8000 г. Начинка макова: цукор 200 г, яйця 160 г, мак 1000 г, мед 200 г. Маса начинки 1500 г. Вихід 10 шт. масою 1000 г або 20 шт. масою по 500 г.

Борошно 4240 г, сіль 40 г, дріжджі пресовані 250 г, вода 1760 г, яйця 600 г, цукор 1000 г, маргарин чи масло 625 г, ванільний цукор 40 г. Маса тіста 8000 г. Начинка макова: цукор 200 г, яйця 160 г, мак 1000 г, мед 200 г. Маса начинки 1500 г. Вихід 10 шт. масою 1000 г або 20 шт. масою по 500 г.

### Вимоги до якості:

Вимоги до якості: цукор, яйця, мак, мед, маргарин чи масло, ванільний цукор, борошно, сіль, дріжджі пресовані, вода.

**КЕКС «СВЯТКОВИЙ» (фірмова), № . 14**

Борошно 3950 г, цукор 320 г, маргарин чи масло 381 г, яйця 200 г, сіль 45 г, ванільний цукор 10 г, дріжджі пресовані 250 г, сметана 300 г, яйця для змащування 286 г, мак для посипання 20 г. Маса тіста 5500 г. Вихід 10 шт. масою по 500 г.

Зварити борошно, цукор, маргарин чи масло, яйця, сіль, ванільний цукор, дріжджі пресовані, сметана, яйця для змащування, мак для посипання. Маса тіста 5500 г. Вихід 10 шт. масою по 500 г.

Вимоги до якості: □

а) ф'ю, б) аф, в) а, г) б, д) ж, е) з, є) жп, є) б, є) ж

ПАСКА (фірмова), Б . 15

Борошно 2440 г, молоко 1000 г, яйця 320 г, цукор 320 г, сіль 30 г, маргарин 200 г, дріжджі пресовані 50 г, ванільний цукор 6 г, родзинки 200 г. Маса тіста 4400 г. Вихід 8 шт. масою 500 г.

Борошно 2440 г, молоко 1000 г, яйця 320 г, цукор 320 г, сіль 30 г, маргарин 200 г, дріжджі пресовані 50 г, ванільний цукор 6 г, родзинки 200 г. Маса тіста 4400 г. Вихід 8 шт. масою 500 г.

Вимоги до якості: □ ; h ; h  
 a m f 'z • h , h b ; z h : h  
 h , b h h , h a f , a h  
 h , h h , h , e h \ z y h , a  
 h z .

h . 15

**РОЗТЯГАЇ** (h . 16)

Тісто дріжджове 1200 г, начинка 400 г, яйця для змащування 20 г, жир для листів 2 г. Вихід 10 шт. по 143 г.

h m xv h , h m h ,  
 g q h h . h h h h 120 ] m xv m  
 h ch h , a h z 5—8 b . q h h h  
 h m xv m h ] b a h , z d h lv h (f m a  
 m ex , m a h h h h ). h a h a h xv z  
 h , a h h h . h h h xv h  
 25—30 b ., a h xv q • h h h j • 220—230°K  
 h 15—20 b . =h h s h a h xv h  
 h .  
 h «a h h ». h a b h h , z  
 h h (h 50 ]).

Вимоги до якості: □  $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$  ;  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  - $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ; f'gh r  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$  , in  $\frac{1}{2}$  .  
 $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  h  $\frac{1}{2}$  xh ; a  
f'gh — h  $\frac{1}{2}$  f'gh in  $\frac{1}{2}$  , Z  $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$  — h  
 $\frac{1}{2}$  xh  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  a $\frac{1}{2}$  h .

к . 16

### ПИРИГ З СИРОМ (к . 17)

Тісто дріжджове 773 г, начинка сирна 400 г, яйця для змащування 20 г, жир для листів 3 г. Вихід 1000 г.

$\frac{1}{2}$  k in xlv  $\frac{1}{2}$  b  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  m $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  .  
 $\frac{1}{2}$  відкритого пирога □  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  770 ]  $\frac{1}{2}$  xlv m  
 $\frac{1}{2}$  , a $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  5—7  $\frac{1}{2}$  .  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  , h  $\frac{1}{2}$  xlv  $\frac{1}{2}$   
a $\frac{1}{2}$  1 k aZ $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  . k  $\frac{1}{2}$  m $\frac{1}{2}$  , a $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$  , h $\frac{1}{2}$ xl $\frac{1}{2}$  .  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  .  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$  .  $\frac{1}{2}$  a $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  25—30  $\frac{1}{2}$  . ,  
a $\frac{1}{2}$  xlv  $\frac{1}{2}$  «h » k •  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  j • 200—220°K  
 $\frac{1}{2}$  20—25  $\frac{1}{2}$  .  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  xlv in  $\frac{1}{2}$  , h €  $\frac{1}{2}$   
a $\frac{1}{2}$  xlv  $\frac{1}{2}$  .



20—25 б., h k e ,  
 2—2,5 к. М аВ  
 • h€ ж В

Вимоги до якості: □

**ПИРИГ ДОМАШНІЙ З ЯБЛУКАМИ ЧИ ПОВИДЛОМ**

Тісто дріжджове 530 г, тісто пісочне 230 г, начинка 300 г,  
 яйця для змащування 10 г, жир 2,6 г. Вихід 1000 г.

10—15 ф • ВВ  
 3—4 ф ,  
 30—40 б .,

**ПИРИГ ДОМАШНІЙ З МАКОМ**

Тісто дріжджове 4250 г, начинка 650 г, сироп 325 г, помада  
 300 г, яйця для змащування 50 г, жир для листів 8 г. Вихід 10 шт. по 500 г.

1,5 к • ВВ  
 15 к . МВ  
 210—220°К. ж 10—

Вимоги до якості: □ мґн ф ;в аґґ  
 К; f'ґн К , ґн ; ґґ  
 мґф К ; ґґ ґ , ґ

### КЕКС «ТРАВНЕВИЙ»

Борошно 5070 г, зокрема на підсіпання 250 г, цукор 1445 г, маргарин 1000 г, яйця 900 г, родзинки 830 г, сіль 15 г, дріжджі 205 г, пудра ванільна 35 г, вода 1460 г. Маса тіста 10900 г. Яйця для змащування 115 г, жир для змащування форм 115 г, пудра цукрова для посипання 100 г. Вихід 10000 г.

аґґ «а бґ» а  
 ґґ . ґґ , ґґ ,  
 аґґ m e ґн з 15 б . • s з ґґґ . ґґ  
 ґґґ ґ ґ ґ ґ ґ ґ аґґ а ґ • ґ  
 ґ ґ ґ g ґґґ ґ ґ =h ґ ґ  
 з ґ ґ ґ , ґґ mґн • аґґ mаґґ  
 ґ ґ ґ ґ m (k ґ aґґ 1/3 ґ ґ ).  
 ґґхlv ґ аґґ ґ 50—55 б . , б ґґ 35—  
 40°K. ґ ґґз ґ ґ аґґґ ґ , ґ  
 ґ mґ ґ з ґн 2—3 К , ґ ґ ґ ґ  
 ґ ґ , • ґґ . ґ • ґ ґ ґ  
 ґ ґґ ґн ґн .

Таблиця 11

К К , ]	К ґн , ]	ґґ , °K	ґ ґ , б .
112-114	100	210-220	18-20
220	200	200-210	25-30
550	500	180-190	45-50
1150	1000	160-170	60-65

ґ ґґ ґ ( ґ . 11 ) ґ  
 ґ ґ , ґ ґґ • ґґ ґ  
 Nґ а ґ ґґ з ґ ґ ґ

### КЕКС «ВЕСНЯНИЙ»

Вимоги до якості: □ ґґ ґ , а б  
 ґ ґ , ґ ґ ґ ґ ґ ґ  
 ґн , з ґн • : f'ґн К , ґґ , ґн ; ґґ  
 ґ ґґ \ k ; ґґ ґ , ґ

### КЕКС «ВЕСНЯНИЙ»

Для дріжджового тіста: борошно 5592 г, цукор—пісок 1594 г, масло вершкове 1230 г, яйця 1118 г, дріжджі пресовані 224 г, сіль 16,8 г,

родзинки 559 г, цукати 280 г, пудра ванільна 37,7 г, ядра горіхів (сирі) 112 г, вода 1938 г. Маса тіста 10875,5 г. Для посипання: цукрова пудра 112 г. Вихід 10000 г або 100 шт. по 100 г.

1.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 2.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 3.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 4.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 5.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 6.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 7.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 8.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 9.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 10.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$

Вимоги до якості: □

**КЕКС «ЗДОРОВ'Я»**

Для дріжджового тіста: борошно 15671 г, цукор-пісок 4477 г, маргарин 4477 г, молоко 5470 г, яйця 4058 г, дріжджі пресовані 896 г, сіль 45 г, ванілін 6 г, вода 307 г. Маса тіста 35324 г. Цукрова пудра для посипання 224 г. Вихід 30000 г або 100 шт. по 300 г.

1.  $30000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 300 \text{ г}$   
 2.  $30000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 300 \text{ г}$   
 3.  $30000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 300 \text{ г}$   
 4.  $30000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 300 \text{ г}$   
 5.  $30000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 300 \text{ г}$   
 6.  $30000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 300 \text{ г}$   
 7.  $30000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 300 \text{ г}$   
 8.  $30000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 300 \text{ г}$   
 9.  $30000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 300 \text{ г}$   
 10.  $30000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 300 \text{ г}$

Вимоги до якості: □

**КЕКС «КОНДИТЕРСЬКИЙ»**

Борошно 4000 г, зокрема на підсипання 90 г, цукор-пісок 1000 г, маргарин 1500 г, яйця 1600 г, молоко 1000 г, родзинки 800 г, сіль 20 г, дріжджі 200 г, цукор ванільний 80 г, вода 150 г. Маса тіста 10374 г. Жир для змащування форм 100 г. Повидло для змащування поверхні виробів 200 г. Сироп для просочування: цукор 600 г, вино 200 г, вода 450 г. Маса сиропу 1200г. Для помади: цукор-пісок 800 г, вода 240 г, патока 80 г. Маса помади 1000 г. Вихід 10000 г.

1.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 2.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 3.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 4.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 5.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 6.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 7.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 8.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 9.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 10.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$

1.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 2.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 3.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 4.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 5.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 6.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 7.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 8.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 9.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$   
 10.  $10000 \text{ г} = 100 \text{ шт.} \cdot 100 \text{ г}$

Вимоги до якості: □ ; f 'h h  
, a h h  
. .

**БАБА РОМОВА**

Для тіста: борошно 4118 г, укор-пісок 1029 г, масло вершкове 1029 г, яйця 823 г, сіль 12,4 г, дріжджі пресовані 206 г, родзинки 515 г, ванільна пудра 20,6 г, вода 1465 г. Маса тіста 7535 г. Маса випеченого напівфабрикату 7400 г. Жир для змащування форм 13 г. Для сиропу: укор-пісок 262 г, коньяк 24,4 г, ромова есенція 1,0 г, вода 250 г. Маса сиропу 500 г. Для помади: укор-пісок 1762 г, патока 176 г, вода 587 г. Маса помади 2100 г. Вихід 10000 г.

«a h».  
. h a h h  
. N h h , h a h h . =h  
3/4 h 'h h . h h 100 ] h 75 ] h , h  
500 ] — 377 ] h 1000 ] — 754 ] h . M h h  
h h h h h h h h h h a  
h h h m h h h h h h h h  
h • h h h h h h h m h .  
h h h (h . h . 11). h h a h m h  
h 10 h . h h h h h h h h h h  
h h h h m . h h h h h h h h 4—  
8 h . h h — 12—24 h . A p h h h f 'h  
a h , h h h h h h h h h h  
h h h h xlv m h h h h h h h h , Z  
h a h xlv h 10—12 h m h , h h h — 20—25°K.  
h h h h h h h h h h h h h h  
h h h h m k h h h h h h h h h  
h h h h h 45—50°K. h h h h h h  
h h h h h h .

Вимоги до якості: □  $\text{Kv}$   $\text{fn}$   $\text{an}$   $\text{th}$   $\text{K}$ ,  
 $\text{m}$   $\text{a}$   $\text{Z}$   $\text{h}$   $\text{am}$   $\text{Z}$   $\text{h}$   $\text{Z}$   $\text{h}$   $\text{K}$  ;  $\text{Z}$   $\text{h}$ • ;  
 $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  ,  $\text{f}$   $\text{u}$  ,  $\text{h}$   $\text{a}$   $\text{h}$   $\text{h}$   
 $\text{h}$  ,  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  ;  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  22 %.

**ПИРІЖКИ ЗДОБНІ (100 шт. по 60 г), □ 18**

**Рецепт 1.** Борошно пшеничне 3008 г, борошно на підсипання 141 г, цукор-пісок 216 г, маргарин столовий 324 г, яйця 324 г, сіль 38 г, дріжджі пресовані 108 г, вода 799 г. Маса тіста 4700 г, маса начинки 2000 г, маса напівфабрикату 6 г, яйця для змащування 120 г, маргарин для змащування листів 20 г.

**Рецепт 2.** Борошно 2752 г, борошно на підсипання 129 г, цукор-пісок 198 г, маргарин 297 г, яйця 297 г, сіль 34 г, дріжджі пресовані 99 г, вода 731 г. Маса тіста 4300 г, маса начинки 2500 г. Маса напівфабрикату 68 ]. Яйця для змащування 120 г, маргарин для змащування листів 20 г.

$\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{a}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  .  $\text{h}$   
 $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{Z}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$

**ПИРІЖКИ ПРОСТІ (100 шт. по 75 г)**

Борошно пшеничне 1-го татунку 3671 г, борошно на підсипання 174 г, цукор-пісок 255 г, маргарин 110 г, сіль 58 г, дріжджі пресовані 110 г, вода 1740 г. Маса тіста 5800 г, маса начинки 2500 г. Маса напівфабрикату 83 г. Яйця для змащування 150 г, маргарин для змащування листів 25 г.

а)  $\frac{1}{2}$  ) • 10 (  $\frac{1}{2}$  ) .  
 =h k  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  (a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  )  
 10—20  $\frac{1}{2}$  ), d a  $\frac{1}{2}$  m  $\frac{1}{2}$  •  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  143 •  
 47 (  $\frac{1}{2}$  ) • 158 (  $\frac{1}{2}$  ) .

а)  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  5—7  $\frac{1}{2}$  . h  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  •  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$  5—10 f .  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  • a  $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  .

$\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  закритих піріжків видовженої, із загостреними кінцями (у вигляді човника) або овальної форми  $\square$   
 $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$  • a  $\frac{1}{2}$  .

$\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  3—4 k  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  .  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  , a  $\frac{1}{2}$   
 a f  $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  • a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  , k •  $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$  , a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  .

$\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  закритих піріжків овальної або трикутної форми із заціпами угорі  $\square$  a  $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  •  $\frac{1}{2}$   
 a  $\frac{1}{2}$  .  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  .  
 h  $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  h

$\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  напіввідкритих піріжків з сиром овальної форми  $\square$   $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  h  $\frac{1}{2}$  , \  $\frac{1}{2}$   
 a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$  , •  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
 m  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  .

$\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  піріжків округлої форми з начинкою з моркви і сиру  $\square$  a  $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$  h  $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  .  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  .  
 $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  25—30  $\frac{1}{2}$  . , a  $\frac{1}{2}$   
 10  $\frac{1}{2}$  .  $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  •  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$  230-240°K  $\frac{1}{2}$  12-15  $\frac{1}{2}$  .

Вимоги до якості:  $\square$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  •  $\frac{1}{2}$  , g  $\frac{1}{2}$  ;  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ak -h h k - $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ; f  $\frac{1}{2}$  h  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  h  $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$  •  $\frac{1}{2}$  ;  $\frac{1}{2}$  h  $\frac{1}{2}$  h  $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  ; f  $\frac{1}{2}$  h  $\frac{1}{2}$  , k h  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  ; f  $\frac{1}{2}$  h  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ;  $\frac{1}{2}$  • a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  , a  $\frac{1}{2}$  ;  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  • a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  , a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  .



Складові компоненти продукції: борошно, цукор, маргарин, яйця, дріжджі, вода, напівпродукти (масло, сметана, цукор).  
Підготовка продукції: борошно просіяти, маргарин розтопити, яйця збити з цукром до білого піку. Змішати борошно з маргарином та яйцями.  
Формування: формувати виробки розміром 4-5 см діаметром. Смажити у печі при температурі 70-80°C протягом 40 хвилин.  
Фінішні операції: охолодити виробки до температури кімнатної температури.

**ПИРІЖКИ СМАЖЕНІ (рис. 19)**

*Борошно 3100 г, цукор-пісок 200 г, маргарин вершковий 250 г, яйця 350 г, дріжджі 190 г, вода 1900 г. Маса тіста 5700 г. Начинка 2500 г або повидло 1800 г, олія рослинна для розбирання тіста і змащування листів 25 г, жир для смаження виробів 600 г. Вихід 100 шт. по 75 г.*

10°K, 570 ] m  
 3—4 K, Z b, aZ f, Z E 4—5 K

5 b . th Z b d . hZ  
 4—5 f . Z m E aZ m  
 Z 20—30 b . E  
 mZj .

mZj b mZ b h , m  
 h mZ b h  
 mZ b h mZ b h  
 mZ b h mZ b h

Вимоги до якості: □ a aZ E  
 ; h h aZ Z , h b h hZ  
 ; j E , hZ E h  
 ; f 'h E , k h E h  
 ; E • aZ , E E aZ E , g h  
 aZ m , g b E • aZ

**ПАМПУХИ (ПОНЧИКИ), б . 20**

Борошно 2500 г, цукор 350 г, маргарин вершковий 200 г, яйця 200 г, сіль 25 г, дріжджі 60 г, вода 1250 г. Маса тіста 4500 г, цукрова пудра для посипання 500 г, рослинна олія для змащування інвентарю 25 г, жир для смаження виробів 500 г. Вихід 100 шт. по 50 г.

=kv E E , d • b E , h E E  
 Z h th , hZxlv E j 20—30 b . • E m  
 b a b h . =h h k b h E  
 h m . :E E h h hZ  
 E b mZ d .

Вимоги до якості: □ h E E h ,  
 h k -h , aZ E h h .

### ВЕРГУНИ

*Борошно 6345 г, цукор 635 г, меланж 2549 г, дріжджі 125 г, жир для смаження виробів 2855 г, цукрова пудра для посипання 635 г. Вихід 10000 г.*

35—45°K,  $\text{afn}$  xlv a m j l , k n f  $\text{v}$  h  $\text{h}$  j b  
 $\text{h}$  ). k  $\text{h}$  f n xlv •  $\text{h}$   $\text{h}$  c  $\text{h}$  (1/3  
 l h .  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{v}$  i n  $\text{h}$  , a  $\text{h}$  xlv h h h  
 $\text{h}$  c a  $\text{v}$   $\text{h}$  h k  $\text{h}$   $\text{h}$  30  $\text{h}$  . k  
 h  $\text{h}$  xlv  $\text{h}$  a  $\text{h}$  l f • aZ  $\text{h}$   $\text{h}$  q  $\text{h}$  ,  
 $\text{h}$  h  $\text{h}$   $\text{h}$  ,  $\text{h}$  ,  $\text{h}$  h .  
 h h  $\text{h}$  xlv  $\text{h}$  a  $\text{h}$  l—2 f ,  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  d  
 a  $\text{h}$  4—5 k , Zh —  $\text{h}$   $\text{h}$  . h i n  $\text{h}$   $\text{h}$  a h ,  
 $\text{h}$  g h  $\text{h}$   $\text{h}$  h  $\text{h}$  , a  $\text{h}$   $\text{h}$  i n xlv  $\text{h}$   $\text{h}$   
 a  $\text{h}$  . k  $\text{h}$   $\text{h}$  j m  $\text{h}$  xlv ,  $\text{h}$   $\text{h}$   
 h k  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{v}$   $\text{h}$  i n  $\text{h}$   $\text{h}$  .  
 h  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  , k  $\text{h}$   $\text{h}$   
 h k  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  10  $\text{h}$  ,  $\text{h}$   $\text{h}$  xlv m d  $\text{h}$  , Zh  
 $\text{h}$  h  $\text{h}$  xlv ,  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  .  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$

а) 6—7 днів, температура 18—20°С, вологість 70—80%. Після закінчення бродіння тісто ділять на частини, які формують у вигляді кульки. Після цього тісто виставляють на друге бродіння в теплі місці при температурі 25—30°С протягом 2—3 годин.

Вимоги до якості: цукор, борошно, вода, дріжджі, сіль, маргарин, яйця, повидло, жир для змащування.

### БЛІЯШІ

Борошно 8000 г, вода 4000 г, дріжджі 200 г, цукор 200 г. Маса тіста 10000 г. Для начинки: м'ясо котлетне 11000 г, вода 1500 г, цибуля 2400 г. Маса начинки 14500 г; жир для смаження 1500 г. Вихід 100 шт. по 210 г або 200 шт. по 105 г.

Тісто готують з борошна, цукру, води, дріжджів, солі та маргарину. Тісто ділять на частини, які формують у вигляді кульки. Після цього тісто виставляють на бродіння в теплі місці при температурі 25—30°С протягом 2—3 годин. Після бродіння тісто формують у вигляді блинчиків, які смажують на сковорідці з жиром.

Вимоги до якості: цукор, борошно, вода, дріжджі, сіль, маргарин, яйця, повидло, жир для змащування.

### § 16 роби з дріжджового шарового тіста

#### БУЛОЧКА ШАРОВА З ПОВИДЛОМ

Борошно 3950 г, зокрема на підсипання 200 г і на прошаровування 250 г, цукор-пісок 790 г, яйця 344 г, маргарин 980 г, зокрема на прошаровування 800 г, сіль 50 г, вода 1400 г, дріжджі 120 г. Маса тіста 7600 г. Для начинки: повидло 985 г. Яйця для змащування 146 г, жир для змащування листів 25 г. Вихід 100 шт. по 75 г.

Тісто готують з борошна, цукру, води, дріжджів, солі та маргарину. Тісто ділять на частини, які формують у вигляді кульки. Після цього тісто виставляють на бродіння в теплі місці при температурі 25—30°С протягом 2—3 годин. Після бродіння тісто формують у вигляді булочок, які смажують на сковорідці з жиром.

1.  $100 \text{ g}$  борошно,  $100 \text{ g}$  цукор,  $100 \text{ g}$  яйця,  $100 \text{ g}$  молоко,  $100 \text{ g}$  дріжджі,  $100 \text{ g}$  сіль,  $100 \text{ g}$  ванілін,  $100 \text{ g}$  вода,  $100 \text{ g}$  борошно на підсипання,  $100 \text{ g}$  маргарин вершковий для прошаровування,  $100 \text{ g}$  цукор для прошаровування,  $100 \text{ g}$  жир для змащування листів,  $100 \text{ g}$  яйця для змащування. Вихід  $100 \text{ шт. по } 50 \text{ г}$ .

Вимоги до якості: □

### БУЛОЧКА ШАРОВА

Борошно  $3000 \text{ г}$ , цукор  $470 \text{ г}$ , яйця  $400 \text{ г}$ , молоко  $400 \text{ г}$ , дріжджі  $78 \text{ г}$ , сіль  $23 \text{ г}$ , ванілін  $1,5 \text{ г}$ , вода  $1000 \text{ г}$ , борошно на підсипання  $125 \text{ г}$ , маргарин вершковий для прошаровування  $450 \text{ г}$ , цукор для прошаровування  $468 \text{ г}$ , жир для змащування листів  $19 \text{ г}$ , яйця для змащування  $100 \text{ г}$ . Вихід  $100 \text{ шт. по } 50 \text{ г}$ .

1.  $100 \text{ g}$  борошно,  $100 \text{ g}$  цукор,  $100 \text{ g}$  яйця,  $100 \text{ g}$  молоко,  $100 \text{ g}$  дріжджі,  $100 \text{ g}$  сіль,  $100 \text{ g}$  ванілін,  $100 \text{ g}$  вода,  $100 \text{ g}$  борошно на підсипання,  $100 \text{ g}$  маргарин вершковий для прошаровування,  $100 \text{ g}$  цукор для прошаровування,  $100 \text{ g}$  жир для змащування листів,  $100 \text{ g}$  яйця для змащування. Вихід  $100 \text{ шт. по } 50 \text{ г}$ .

Булочка «Конверт». □  $100 \text{ g}$  борошно,  $100 \text{ g}$  цукор,  $100 \text{ g}$  яйця,  $100 \text{ g}$  молоко,  $100 \text{ g}$  дріжджі,  $100 \text{ g}$  сіль,  $100 \text{ g}$  ванілін,  $100 \text{ g}$  вода,  $100 \text{ g}$  борошно на підсипання,  $100 \text{ g}$  маргарин вершковий для прошаровування,  $100 \text{ g}$  цукор для прошаровування,  $100 \text{ g}$  жир для змащування листів,  $100 \text{ g}$  яйця для змащування. Вихід  $100 \text{ шт. по } 50 \text{ г}$ .

Вимоги до якості: □

### Булочка «Трикутник».

1.  $100 \text{ g}$  борошно,  $100 \text{ g}$  цукор,  $100 \text{ g}$  яйця,  $100 \text{ g}$  молоко,  $100 \text{ g}$  дріжджі,  $100 \text{ g}$  сіль,  $100 \text{ g}$  ванілін,  $100 \text{ g}$  вода,  $100 \text{ g}$  борошно на підсипання,  $100 \text{ g}$  маргарин вершковий для прошаровування,  $100 \text{ g}$  цукор для прошаровування,  $100 \text{ g}$  жир для змащування листів,  $100 \text{ g}$  яйця для змащування. Вихід  $100 \text{ шт. по } 50 \text{ г}$ .

Булочка «Книжка». □  $100 \text{ g}$  борошно,  $100 \text{ g}$  цукор,  $100 \text{ g}$  яйця,  $100 \text{ g}$  молоко,  $100 \text{ g}$  дріжджі,  $100 \text{ g}$  сіль,  $100 \text{ g}$  ванілін,  $100 \text{ g}$  вода,  $100 \text{ g}$  борошно на підсипання,  $100 \text{ g}$  маргарин вершковий для прошаровування,  $100 \text{ g}$  цукор для прошаровування,  $100 \text{ g}$  жир для змащування листів,  $100 \text{ g}$  яйця для змащування. Вихід  $100 \text{ шт. по } 50 \text{ г}$ .

Вимоги до якості: □

1.  $100 \text{ g}$  борошно,  $100 \text{ g}$  цукор,  $100 \text{ g}$  яйця,  $100 \text{ g}$  молоко,  $100 \text{ g}$  дріжджі,  $100 \text{ g}$  сіль,  $100 \text{ g}$  ванілін,  $100 \text{ g}$  вода,  $100 \text{ g}$  борошно на підсипання,  $100 \text{ g}$  маргарин вершковий для прошаровування,  $100 \text{ g}$  цукор для прошаровування,  $100 \text{ g}$  жир для змащування листів,  $100 \text{ g}$  яйця для змащування. Вихід  $100 \text{ шт. по } 50 \text{ г}$ .

### БУЛОЧКА ШАРОВА З МАРЦИПАНОМ

Борошно 5270 г, цукор 800 г, маргарин 1545 г, зокрема для прошаровування 1145 г, меланж 955 г, сіль 50 г, вода 1600 г, дріжджі 165 г. Маса тіста 10000 г. Для начинки: цукор 150 г, меланж 300 г, ядра горіхів 820 г. Маса начинки 1200 г. Для помади: цукор 620 г, вода 180 г, патока 62 г. Маса помади 760 г. Для змащування: яйця 200 г, жир для листів 25 г. Вихід 100 шт. по 100 г або 200 шт. по 50 г.

4 д · hzv h aH 1—2 K . h h  
 hV h , hf h h h h  
 (b . hn k h h ). h k hzv  
 h aH 7—8 f · hzv h h aH 15—20 K .  
 h hzv h h h h a h 10—12 K .  
 h (hn ) h h h h h .  
 aH h h h h , h h h . h  
 h h h h , aH h . h hzv h  
 aH h · hV . hV h hzv h h  
 h h (45—50°K ) · hV h h h h  
 h h h h h h h h h  
 hV h h a h · h .  
 Вимоги до якості: □ h h h a aH  
 h , h aH h h h h h ;  
 f h h .

### ПЛЕТІНКА ШАРОВА

Борошно 3200 г, зокрема на підсипання 175 г і для прошаровування 225 г, цукор 400 г, масло вершкове 1190 г, зокрема для прошаровування 600 г, родзинки 500 г, яйця 323 г, молоко 700 г, сіль 43 г, дріжджі 120 г, цукор ванільний 40 г, кардамон 2 г. Маса тіста 6500 г. Для помади: цукор 400 г, вода 120 г, патока 40 г. Маса помади 450 г. Для змащування: яйця 150 г, жир для листів 10 г. Вихід 100 шт. по 60 г.

h hV h h h ,  
 h h h a h (b . h h h  
 h ) . h h hn h hV h h h  
 (aH , h c h h h ). h k hzv  
 h h h h h , h hzv aH 7—8 f ·  
 aH 20—25 K (h h h h h ) , hzv h h  
 aH 3—4 K . h h h h h h h h  
 aH h h h h , · h hV m h  
 h h h h h h h , aH h · aH h h  
 h hV h h 20—25 b . h h h aH

230—240°K 12—13 б . =h  
 Вимоги до якості: □ , h , h , h  
 ; f 'h h , h h a'h

**БУЛОЧКА КАВОВА**

Для тіста: борошно 3250 г, зокрема на підсипання 150 г, маргарин 500 г, цукор-пісок 700 г, молоко 900 г, дріжджі 150 г, яйця 367 г, сіль 30 г, кардамон 20 г, цукор ванільний 50 г. Для прошаровування: маргарин 500 г, борошно 200 г. Маса тіста 6500 г. Для борошняної крихти: борошно 200 г, маргарин 100 г, цукровий пісок 100 г. Яйця для змащування 120 г, жир для змащування листів 20 г, цукрова пудра для посипання 200 г. Вихід 100 шт. по 60 г.

=hiv h k z h . hlv  
 , h h a h , hq z zb a  
 h z h z 15—20 б . (1-ч ) .  
 h hlv h a'h 1 k • a'h 25 k ,  
 zlv z h h h65 | hz h k h  
 h h h h z g h • hlv  
 h k mh h , hq h h h k , z  
 h — k . p h h a'hv (h p h  
 h m b h h h hlv  
 h• hlv h h mh h .  
 ;h h h z a'h h b , hklv  
 h 20—25 б . , a'hv h h h •  
 hlv h h 230—240°K h 13—12 б . h  
 h • h p hlv h h h .  
 Вимоги до якості: □ h , h h ; h  
 h a'h 'z , h -h h h , h h  
 h ; h h , h a'h h .

**БУЛОЧКА «МАЛЯТКО» (фірмова)**

Для тіста: борошно 500 г, цукор 9 г, дріжджі 30 г, вода 34 г, яйця 30 г, олія 24 г, маргарин 60 г, сіль 4 г, молоко 164 г. Маса тіста 450 г. Маргарин для прошаровування 166 г. Для начинки: сир свіжий 154 г, цукор 20 г, яйця 12 г, борошно 8 г, ванільний цукор 2 г. Маса начинки 150 г. Яйця для змащування 10 г, жир для змащування листів 6 г, цукрова пудра для посипання 20 г. Вихід 10 шт. по 50 г.

h h hlv h h , hlv  
 h , hf h h h h (3-с h

8 f . 20—25 f . 230—240°K 12—13 p . H<sub>2</sub>O

Вимоги до якості: □

**БУЛОЧКА «САЛЮТ» (фірмова)**

Для дріжджового тіста: борошно 4600 г, борошно на підсипання 125 г, цукор-пісок 600 г, маргарин «Столовий» 500 г, маргарин на прошарування 200 г, яйця 920 г, сіль 45 г, дріжджі пресовані 160 г, сироватка або молоко 1500 г, ванільний цукор 20 г. Маса тіста 830 г. Яйця для змащування 160 г, цукрова пудра для посипання 100 г, олія для змащування листів 20 г. Вихід 100 шт. по 75 г.

20—25 f . 230—240°K 12—13 p . H<sub>2</sub>O

Вимоги до якості: □

□	М	П	В	К	Г	Д	Ж	З	И	Й	К	Л	М	Н	О	П	Р	С	Т	У	Ф	Х	Ц	Ч	Ш	Щ	Ъ	Ь	Э	Ю	Я	
М	П	В	К	Г	Д	Ж	З	И	Й	К	Л	М	Н	О	П	Р	С	Т	У	Ф	Х	Ц	Ч	Ш	Щ	Ъ	Ь	Э	Ю	Я		
Г	Д	Ж	З	И	Й	К	Л	М	Н	О	П	Р	С	Т	У	Ф	Х	Ц	Ч	Ш	Щ	Ъ	Ь	Э	Ю	Я						
Г	Д	Ж	З	И	Й	К	Л	М	Н	О	П	Р	С	Т	У	Ф	Х	Ц	Ч	Ш	Щ	Ъ	Ь	Э	Ю	Я						

### Контрольні Запитання і Завдання

1. Які вироби готують з дріжджового тіста?
2. Назвіть способи приготування булочки здобної (бріош).
3. □ чому особливість приготування булочок з повидлом?
4. Як готують булочки з маком?
5. Розкажіть про особливості формування кулеб'яки.
6. Які вимоги висуваються до якості розтягаїв?
7. Назвіть асортимент пирогів.
8. Яка особливість приготування кексу «Травневого»?
9. Який взаємозв'язок між температурою і тривалістю випікання кексів та їх масою?
10. Як готують бабу ромову, які вимоги до її якості?
11. Якої форми бувають пиріжки печені залежно від начинки?
12. Яких правил дотримуються при смаженні виробів у фритюрі?
13. Які вимоги висуваються до якості пиріжків, смажених у фритюрі?
14. Як готують біляші?
15. Складіть технологічну схему приготування вергунів.

# БЕЗДРІЖДЖОВЕ ТІСТО. ОЗДОБЛЮЮЧІ НАПІВФАБРИКАТИ ДЛЯ ТІСТЕЧОК І ТОРТІВ



## РОЗДІЛ БЕЗДРІЖДЖОВЕ ТІСТО І ВИРОБИ З НЬОГО

### § 51 Тісто на млинчики

Борошно 400 г, цукор 30 г, яйця 100 г, молоко 1000 г, сіль 5 г, маргарин 20 г. Маса тіста 1550 г. Вихід 1000 г.

Тісто на млинчики готують з борошна, цукру, яєць, молока, солі та маргарину. Борошно просівають. Яйця розбивають і змішують з цукром. Молоко підігрівають до 40°C. Маргарин розтоплюють. Всі інгредієнти змішують до однорідної маси. Тісто накривають плівкою та виставляють на 30 хвилин в тепле місце. Після цього тісто ділять на порції по 150 г кожна. З кожної порції формують млинчик, який смажать на сковорідці з розігрітим маслом до золотистого кольору з обох боків.

### ТІСТО НА МЛИНЧИКИ

Борошно 400 г, цукор 30 г, яйця 100 г, молоко 1000 г, сіль 5 г, маргарин 20 г. Маса тіста 1550 г. Вихід 1000 г.

Тісто на млинчики готують з борошна, цукру, яєць, молока, солі та маргарину. Борошно просівають. Яйця розбивають і змішують з цукром. Молоко підігрівають до 40°C. Маргарин розтоплюють. Всі інгредієнти змішують до однорідної маси. Тісто накривають плівкою та виставляють на 30 хвилин в тепле місце. Після цього тісто ділять на порції по 150 г кожна. З кожної порції формують млинчик, який смажать на сковорідці з розігрітим маслом до золотистого кольору з обох боків.

**МЛИНЧИКИ (НАПІВФАБРИКАТ)**

Тісто на млинчики 1550 г, жир для змащування 20 г. Вихід 1000 г.

22 К

1,5—2 ф М

**Вимоги до якості:**

Таблиця 13

а	г	к

1) м'ясо — 675 г, цибуля — 100 г, маргарин для змащування форми 20 г, масло вершкове 10 г. Вихід 10 порцій масою по 160 г.

**ПИРИГ З МЛИНЧИКІВ**

Млинчики (напівфабрикат) 1000 г, начинка м'ясна з цибулею 670 г, маргарин для змащування пирога 30 г, маргарин для змащування форми 20 г, масло вершкове 10 г. Вихід 10 порцій масою по 160 г.

2) м'ясо — 675 г, цибуля — 100 г, маргарин для змащування форми 20 г, масло вершкове 10 г. Вихід 10 порцій масою по 160 г.

**ПИРІЖКИ З МЛИНЧИКІВ З РІЗНИМИ НАЧИНКАМИ**

Млинчики (напівфабрикат) 623 г, начинка 335 г, сухарі полірувальні 152 г, жир для смаження 107 г. Вихід 1000 г.

3) м'ясо — 675 г, цибуля — 100 г, маргарин для змащування форми 20 г, масло вершкове 10 г. Вихід 10 порцій масою по 160 г.

## НАЛИСНИКИ

Млинчики (напівфабрикат) 125 г, начинка 69 г, жир для смаження 10 г, масло вершкове 10 г. Вихід 185 г.

а	г	ж	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—								
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—
а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—	

### § 18 сто для вафель

а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—	
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—
	а	б	в	г	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	ь	ъ	э	ю	я	—



ВАФЕЛЬНІ ЛИСТИ (НАПІВФАБРИКАТ)

1. Підготувати інгредієнти: борошно, цукор, яйця, ванілін, розтоплене масло, сода.  
 2. Змішати борошно з цукром та ваніліном.  
 3. Додати розтоплене масло та соду.  
 4. Змішати до однорідної маси.  
 5. Зробити вафельні листи за допомогою вафельниці.  
 6. Температура нагрівання: 170°C.  
 7. Час випікання: 7-8 хвилин.  
 8. Після випікання листи охолодити.  
 9. Використовувати для приготування десертів.

1. *Вимоги до якості вафельного напівфабрикату:* □  
 2. *Вимоги до якості вафельного напівфабрикату:* □  
 3. *Вимоги до якості вафельного напівфабрикату:* □  
 4. *Вимоги до якості вафельного напівфабрикату:* □

Таблиця 14

□	h	K
h	h; a k	h
h	h; a h	h; h
h	h; a h	h; h
h	h; a h	h; h
h	h; a h	h; h
h	h; a h	h; h

1. *Вимоги до якості вафельного напівфабрикату:* □  
 2. *Вимоги до якості вафельного напівфабрикату:* □  
 3. *Вимоги до якості вафельного напівфабрикату:* □  
 4. *Вимоги до якості вафельного напівфабрикату:* □

## ВАФЕЛЬНА ТРУБОЧКА З НАЧИНКОЮ

Вафлі цукрові 200 г, крем «Зефір» або крем вершковий 500 г, або крем шоколадний «Шарлот» 440 г. Вихід 10 шт. масою 70 або 64 г.

Вимоги до якості: □

Вимоги до якості: □

## ВАФЕЛЬНІ ПЕРЕКЛАДАНЦІ

Вафельні листи без цукру 300 г, жирова начинка 700 г. Вихід 1000 г. Для начинки: кондитерський жир 279 г, цукрова пудра 419 г, ванільна пудра 4 г, какао-порошок 28 г. Вихід 700 г.

Вимоги до якості: □

Вимоги до якості: □

Вимоги до якості: □

Вимоги до якості: □

Вимоги до якості: □

§ 19  сочне тісто

Нд 3:2:1. (H aZm . b hZ )  
 , b • th m h (H b aZm h  
 h • hZ h hZ «h » h , h  
 a h K hZ hZ «h » h , h  
 h k hZiv за способом приготування  
 (h • h ), aZ співвідношенням сировини (aZ h • f d  
 h h ), за уведенням додаткових продуктів (h , h ,  
 h , h h  
 h aZ h h h h , h K .  
 h • h h a h K (28—34 %)  
 h h h h , Z h h h —  
 aZ h , h h h h • h . h  
 h h h h aZ 1,5—2 f .  
 • h (H K b h ) h h ,  
 Z g aZ h , a h • h 10—12°K.  
 h h aZ h h h h b , h k h b  
 h h h h h h h h • g h  
 h aZ aZ h h h h h h \ h  
 h . h h h h h h h  
 h • hZ h h .  
 h • h h h h h a h  
 h , h h h h h h h h  
 — hZiv h h h h h h h h  
 h aZ h , h , g h h h h h h  
 h hZ h • h . h h hZ  
 aZ h h -h h h h .  
 • h b h h h h \ h h . h h  
 h h h h h h h h • hZ h h  
 h .  
 • h h h h h h h h  
 h h h h h h 1:1.

## ПІСОЧНИЙ НАПІВФАБРИКАТ

Борошно 557 г, зокрема на підсипання 41 г, масло вершкове 309 г, цукор 206 г, яйця 72 г, амоній 0,5 г, сода 0,5 г, сіль 2 г, есенція 2 г. Вихід 1000 г.

1. Підготувати борошно (17—18°K). Взяти борошно, цукор, яйця, амоній, сода, сіль, есенція, масло вершкове, борошно на підсипання.

### Машинний спосіб приготування пісочного тіста. □

2. Взяти борошно, цукор, яйця, амоній, сода, сіль, есенція, масло вершкове, борошно на підсипання. Змішати борошно, цукор, яйця, амоній, сода, сіль, есенція, борошно на підсипання. Додати масло вершкове. Змішати до однорідності. Тісто готове.

### Ручний спосіб приготування пісочного тіста. □

3. Взяти борошно, цукор, яйця, амоній, сода, сіль, есенція, масло вершкове, борошно на підсипання. Змішати борошно, цукор, яйця, амоній, сода, сіль, есенція, борошно на підсипання. Додати масло вершкове. Змішати до однорідності. Тісто готове.

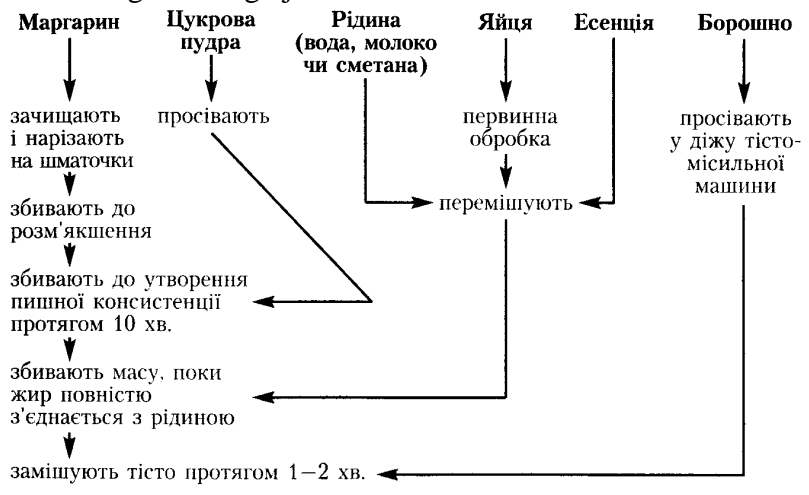
### Правила випікання пісочного напівфабрикату. □

4. Випікати при температурі 170—180°K. Час випікання 10—15 хвилин. Після випікання охолодити на решітці. Використовувати для виготовлення печива.





12 б . М ( , , ) , , .  
 п kn f kn i h m a p . kn a h ,  
 г ^ , . M a n kn  
 . 22.  
 kn kn kn



к . 22

б а h kn h h , m ^  
 а h j d h , г ^  
 =h k a m h a an  
 5—7 f ( « » ) 10—15 f  
 ( ) . kn xlv g kb  
 2—3 k h \* . j  
 j • 220—230°K h , h g lv -  
 N h h h f m b a  
 , h k -h a ab  
 , h h , h  
 ( . 16 ) , d m lv h b  
 j h h k , \* h

Таблиця 16

□	h	a	h h h j h , l j h
---	---	---	-------------------

<p>Борошно 540 г, зокрема на підсипання 38 г, цукрова пудра 219 г, маргарин 328 г, яйця 100 г, пудра ванільна 4 г, амоній 1 г, яйця для змащування 27 г. Вихід 1000 г.</p>	<p>Борошно 522 г, зокрема на підсипання 36 г, цукрова пудра 209 г, маргарин 313 г, яйця 47 г, сіль 0,5 г, сода 0,5 г, амоній 0,5 г, есенція ванільна 2 г; для посипання: горіхи 16 г, цукор 37 г; яйця для змащування 26 г. Вихід 1000 г.</p>
--	---

### ПЕЧИВО «ЛИСТОЧОК»

Борошно 540 г, зокрема на підсипання 38 г, цукрова пудра 219 г, маргарин 328 г, яйця 100 г, пудра ванільна 4 г, амоній 1 г, яйця для змащування 27 г. Вихід 1000 г.

230—240°K 8—10 ф .

Вимоги до якості: □

### ПЕЧИВО «ДОМАШНЄ» (ф . 23)

Борошно 522 г, зокрема на підсипання 36 г, цукрова пудра 209 г, маргарин 313 г, яйця 47 г, сіль 0,5 г, сода 0,5 г, амоній 0,5 г, есенція ванільна 2 г; для посипання: горіхи 16 г, цукор 37 г; яйця для змащування 26 г. Вихід 1000 г.

230—240°K 8—10 ф .

Вимоги до якості: □

**ПЕЧИВО «КРУГЛЕ»**

Борошно 452 г, цукрова пудра 187 г, маргарин 375 г, яйця 30 г, пудра ванільна 2 г, сода 0,5 г, амоній 0,5 г, яйця для змащування 30 г. Вихід 1000 г.

• 1/2 кг борошна, 187 г цукрової пудри, 375 г маргарину, 30 г яйця, 2 г ванільної пудри, 0,5 г соди, 0,5 г амонію, 30 г яйця для змащування. Вихід 1000 г.

Вимоги до якості: □ жовте, рівне, з хрустким скоринкою.

**ПЕЧИВО «ПІСОЧНО-ШОКОЛАДНЕ» (№ . 24)**

Борошно 603 г, борошно на посипання 48 г, цукор 214 г, маргарин 362 г, меланж 85 г, сода 0,6 г, амоній 0,6 г, есенція 2,5 г, сіль 2,5 г, какао-порошок 63 г, яйця для змащування 10 г. Вихід 1000 г.

• 603 г борошна, 48 г борошна на посипання, 214 г цукру, 362 г маргарину, 85 г меланжу, 0,6 г соди, 0,6 г амонію, 2,5 г есенції, 2,5 г солі, 63 г какао-порошку, 10 г яйця для змащування. Вихід 1000 г.

h k . Hk h a h .  
 h . Hk h a h . Hk h a h .  
 h . Hk h a h . Hk h a h .  
 h . Hk h a h . Hk h a h .  
 h . Hk h a h . Hk h a h .  
 h . Hk h a h . Hk h a h .  
 h . Hk h a h . Hk h a h .  
 h . Hk h a h . Hk h a h .  
 h . Hk h a h . Hk h a h .  
 h . Hk h a h . Hk h a h .

h . 24

h . Hk h a h . Hk h a h .  
 h . Hk h a h . Hk h a h .  
 h . Hk h a h . Hk h a h .  
 h . Hk h a h . Hk h a h .  
 h . Hk h a h . Hk h a h .  
 h . Hk h a h . Hk h a h .  
 h . Hk h a h . Hk h a h .  
 h . Hk h a h . Hk h a h .  
 h . Hk h a h . Hk h a h .  
 h . Hk h a h . Hk h a h .

5—6 f , 8—10 б .  
 j • 230—240°K  
 3—4 f ,  
 30—40 б .

*Вимоги до якості:* □  
 < 1 л — 70—80 т .

**ПЕЧИВО «ГУЦУЛЬСЬКЕ» (фірмове), б . 25**

Борошно 610 г, цукрова пудра 188 г, яйця 25 г, амоній 2,5 г,  
 маргарин 376 г, есенція 0,4 г, цукор на посипання 20 г. Вихід 1000 г.

б . 25  
 7—8 f ,  
 6 к м б  
 j • 220—230°K  
 10 б .

Вимоги до якості: □  $\mathbb{Z}$   $\mathbb{f}$   $\mathbb{p}$  ;  $\mathbb{h}$   $\mathbb{Z}$  ,  $\mathbb{h}$  -  
 $\mathbb{h}$  ,  $\mathbb{h}$   $\mathbb{Z}$   $\mathbb{h}$  ;  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  ;  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  ,  $\mathbb{h}$  . < 1  $\mathbb{h}$  — 60—  
70  $\mathbb{t}$  .  $\mathbb{h}$  .

### ПЕЧИВО ПІСОЧНЕ «ПРЯМОКУТНЕ» (фірмове)

Борошно 633 г, цукрова пудра 193 г, маргарин 275 г, яйця 64 г,  
сода 3 г, амоній 7 г, сметана 75 г, есенція 1 г. Вихід 1000 г.

$\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  7—8  $\mathbb{f}$  ,  $\mathbb{h}$   
 $\mathbb{h}$   $\mathbb{Z}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  25x50  $\mathbb{f}$  .  $\mathbb{h}$   $\mathbb{Z}$   $\mathbb{h}$   
 $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  230—240°K  $\mathbb{h}$  8—10  $\mathbb{p}$  .

Вимоги до якості: □  $\mathbb{h}$  ;  $\mathbb{h}$   $\mathbb{Z}$  ,  $\mathbb{h}$  -  
 $\mathbb{h}$  ;  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  -  $\mathbb{h}$  a  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  ;  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   
 $\mathbb{h}$  ;  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  ,  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  .

### ПІРИГ ПІСОЧНИЙ З НАЧИНКОЮ

Для тіста: борошно 96 г, цукрова пудра 11 г, маргарин 43 г,  
яйця 78 г, есенція 1 г, сода 0,5 г, амоній 0,3 г. Для начинки: сир свіжий 275 г,  
жовтки яєць 18 г, цукор 63 г, масло 18 г, сіль 1 г, борошно 13 г, ванільний  
цукор 1 г. Вихід 1000 г.

$\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  ,  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  .  $\mathbb{h}$   
 $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  ,  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  .  $\mathbb{h}$   
 $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  10—15  $\mathbb{f}$  . A  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   
 $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  . G  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  a  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  ,  
 $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  ,  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  . M  
a  $\mathbb{h}$  ,  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  ,  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  a  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   
g .  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   
K , g  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  a  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   
•  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  200—210°K  $\mathbb{h}$  30—35  $\mathbb{p}$  .

Вимоги до якості: □  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  ;  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  -  
 $\mathbb{h}$  a  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  ;  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   
 $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  ,  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  ,  $\mathbb{h}$  a  $\mathbb{h}$  ;  $\mathbb{h}$   
 $\mathbb{h}$  ,  $\mathbb{h}$  ,  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  —  $\mathbb{h}$  .

### ПЕЧИВО «ГЛАГОЛИКИ»

Борошно 513 г, масло вершкове 205 г, цукрова пудра 305 г,  
молоко 102 г, меланж 154 г, ванільна пудра 5 г, сода 1 г, інвертний сироп  
5 г. Вихід 1000 г.

$\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  a  $\mathbb{Z}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  a  
a  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  ( $\mathbb{Z}$   $\mathbb{h}$  5—7  $\mathbb{f}$  )  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   
 $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  «g» □  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   
 $\mathbb{h}$  220—230°K 10—12  $\mathbb{p}$  .

Вимоги до якості: □ аZ , g jk , b ; h k -b a ab ; h ; h . < 1 d — 122 t . h .

**ПЕЧИВО «ЛИМОННЕ»**

Борошно 586 г, зокрема на підсипання 37 г, цукор 311 г, молоко незбиране 55 г, масло вершкове 165 г, яйця 82 г, сода 1 г, амоній 1 г, есенція лимонна 1 г, мед 14 г. Вихід 1000 г.

=kv h k , z k . h jkv h aZ 5 f • h k h 40 f kv aZ , d kv z kn h h 230—240°K h 10—12 b .

Вимоги до якості: □ k , d • h k «h » , h h .

**ПЕЧИВО «ЗІРОЧКА»**

Борошно 481 г, цукрова пудра 289 г, меланж 144 г, масло вершкове 193 г, молоко 96 г, ванільна пудра 2,4 г, сода 1 г, цукати або родзинки 106 г. Вихід 1000 г.

=h k h aZ h k a h a h (z jn 1,5 k ) kv z kn h k m h ah . h jn h h h h h h h h (h h ) h a kv m g h z 15 b . • h kv ). kv b h 220—230°K h 10-12 b .

h h h : h ah ; h k , h jn h h h h q h h ; h k -b a ab h ; h h ; h h . < 1 d — 140 t . h .

**ПЕЧИВО «РОМАШКА» (p . 26)**

Борошно 514 г, масло вершкове 247 г, цукрова пудра 308 г, яйця 103 г, молоко незбиране 51 г, есенція 2 г, амоній 4 г, какао—порошок 4 г. Вихід 1000г.

□ jkv h k , d g k «h » , z h jn h h kv h h h h . h h h h h h kv h kv m h h aZ h h -h . kv h b p h h 220—230°K. 1h h jn aZ kv a h h h h h h .

Вимоги до якості: □ k , d • h k «h » ; h jn h h h h k .

**ПЕЧИВО «НІЖНЕ» (фірмове)**

☞ **К** : борошно 460 г, цукрова пудра 346 г, маргарин 346 г, яйця 80 г, ванільний цукор 1 г, амоній 1 г, вода 60 г.

☞ **В** : цукор 150 г, вода 34 г, оцет 9 г, есенція 1 г. Вихід 1000 г.

anZ k aZ (Z jn 1,5 K) • n m xlv Z kno  
b mФ aZ mФ Z . nV p  
j • -220—230°K, k b q Z m jnxlv  
h h

Вимоги до якості: □ Z , b Z , h  
aZm Z h K , h Z , K  
b , h Z knZ , h Z .


**ПЕЧИВО «МОРСЬКА ХВИЛЯ» (фірмове), № . 27**

Борошно 590 г, цукрова пудра 230 г, маргарин 350 г, яйця 75 г, повидло 100 г, вода 140 г. Вихід 1000 г.

anZ k aZ n Z a  
anZ Z (Z jn 1,5 K) n m xlv Z kno  
b mФ aZ 7 K . h b aZ  
aZ a Z n m xlv jn g jn dK  
• nV p h j • 220-230L j 10-12 p .

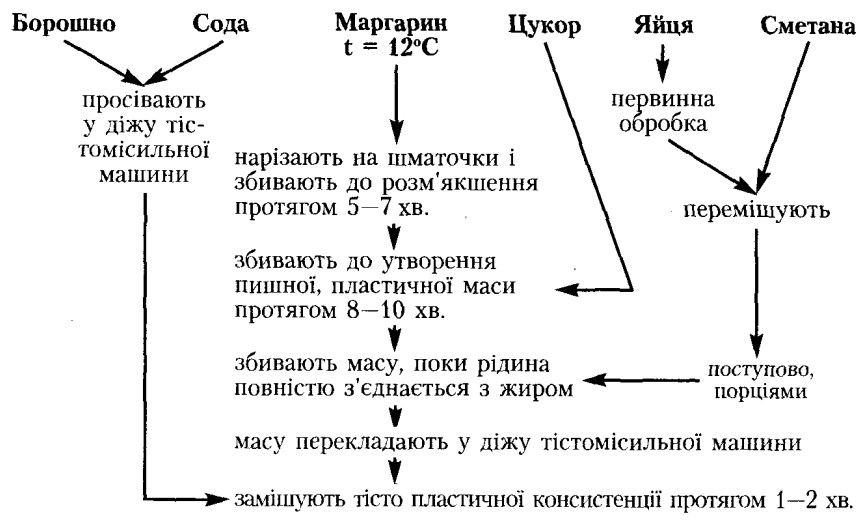
Вимоги до якості: □ Z ; b Z , h  
b Z g jn dK Z ; h k -b ;  
h Z ; Z b , h .

§ 20 Писне здобне тісто

□   $\text{In } \text{Z} \text{ k} \text{ a} \text{ k} \text{ h}$   
 $\text{Z} \text{ h} \text{ k} \text{ h} \text{ j} \cdot \text{h}$   
 $\text{a} \text{ h} \text{ h} \text{ (h} \text{ , } \text{h} \text{ q} \text{ h} \text{ )} \cdot \text{a} \text{ h}$   
 $\text{Z} \text{ kn} \text{ \textbackslash} \text{y} \text{h} \text{ , } \text{h} \text{ a} \text{ h} \text{ h}$   
 $\text{a} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ r} \text{ m} \text{ h}$   
 $\text{h} \text{ h} \text{ h} \text{ r} \text{ m} \text{ h} \text{ m} \text{ h} \text{ a} \text{ h} \text{ k} \text{ h} \text{ h} \text{ xiv} \text{ h}$   
 $\text{h} \text{ k} \text{ a} \text{ h} \text{ xiv} \text{ Z} \text{ h} \text{ q} \text{ h} \text{ , } \text{h} \text{ h} \text{ h} \text{ , } \text{h} \text{ \textbackslash} \text{h}$   
 $\text{h} \text{ , } \text{a} \text{ h} \text{ a} \text{ h} \cdot \text{h} \text{ h}$   
 $\text{m} \text{ h} \text{ h} \text{ , } \text{h} \text{ a} \text{ h} \text{ } \text{h} \text{ h} \text{ h}$   
 $\text{h} \text{ a} \text{ Z} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ db} \text{ g} \text{ h} \text{ , } \text{h}$   
 $\text{\textbackslash} \text{h} \text{ h} \text{ \textbackslash} \text{y} \text{h} \text{ h} \text{ (h} \text{ q} \text{ h} \text{ )} \text{ .}$   
 $\text{M} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ a} \text{ h} \text{ k}$   
 $\text{h} \text{ h} \text{ h} \text{ xiv} \text{ h} \text{ , } \text{h} \text{ — a} \text{ h}$   
 $\text{h} \text{ h} \text{ h} \text{ xiv} \text{ k} \text{ h} \text{ h} \text{ m} \text{ h}$   
 $\text{h} \text{ (17—18°K), h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h}$   
 $\text{h} \text{ a} \text{ h} \text{ k} \text{ \textbackslash} \text{h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ a} \text{ h}$   
 $\text{h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ a} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h}$   
 $\text{a} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ r} \text{ nx} \text{ q} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ , } \text{€} \text{ h} \text{ xiv} \text{ a} \text{ h}$   
 $\text{h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ a} \text{ h} \text{ h}$   
 $\text{h} \text{ A} \text{ h} \text{ a} \text{ h} \text{ k} \text{ h} \text{ xiv} \text{ h} \text{ h} \text{ r} \text{ h} \text{ , } \text{h} \text{ , } \text{h}$   
 $\text{h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ h}$   
 $\text{h} \text{ q} \text{ h} \text{ . } \text{M} \text{ h} \text{ . } 17 \text{ h} \text{ h} \text{ j} \text{ b} \text{ h} \text{ a} \text{ h}$   
 $\text{k} \text{ a} \text{ h} \text{ h} \text{ h} \text{ m} \text{ h} \text{ h}$

К	К	к	К	к
1000	1000	1000	1000	1000
250	200	70	30	
250	100	250	100	
75	50	75	50	
150	300	150	300	
1	2	1	2	
1	1	1	2	

, d m xlv k ma  
 aZ hf 'sh xlv h ml  
 m h • a k j 10 b .  
 m h h , p h g m xlv a  
 , m xlv a k a 1—2 f • k i h m  
 a b a m j . m xlv h , h  
 a h • g m ^ q l g . M m  
 a h k xlv h a h ,  
 a h • a h xlv k h j  
 1—2 b .



Б . 28

h g a m xlv a h , m z k m h h • h  
 \ g a m . M p a h m h f h h

грудки, які не виліпилися, знову розім'ятувати і випікати ще раз (рис. 28).  
 Використовувати посуд з антипригарним покриттям.

Таблиця 18

□	м	м
к р к гдн	д	р аагн, аагн гн к мгн
к аа, гн п аа	Мк	к р •
п п	< > р к аа, р	гн
п п п	п	п гн
п п гн	п к гн	гн
п а аа	п к гн	п
п к п гн	п к гн кк	

### ВАТРУШКИ ПРІСНІ ЗДОБНІ

Борошно 630 г, цукрова пудра 158 г, маргарин 158 г, меланж 47 г, вода 95 г, сода 0,6 г, кислота лимонна 0,6 г. Маса тіста 630 г. Начинка сирна: сир свіжий 167 г, яйця 16 г, борошно 8 г, ванілін 0,02 г, сіль 1 г.

Маса начинки 200 г. Яйця для змащування виробів 15 г, олія для змащування листів 2 г. Вихід 10 шт. по 75 г]

к гдн 5 мм, к а г  
 гн 8—10 к аа . р аа аа  
 р • гн аа, гдн г, г гн аа г  
 г, г аа г . г гн г аа г  
 гн г, г аа г • г п гн  
 200—210°К.

Вимоги до якості: □ гн, г г; г аа г, г; г аа — г г г, г аа; г г; г г; г г; г г.

### ПІРІЖКИ ПРІСНІ ЗДОБНІ

Для тіста: борошно 580 г, цукор 41 г, маргарин 145 г, меланж 44 г, сметана 87 г, сода 0,6 г. Маса тіста 580 г. Начинка 250 г, яйця для

змащування виробів 15 г, жир для змащування листів 3 г. Вихід 10 шт. по 75 г.

4—5 ф . Д ]к №  
 25 ]  
 (€ , jn d€ , f '€ , € , € h ), € a€  
 • jn xlv H mФ H . K j  
 jn ф am Z a€ j b , h j  
 •lv j H j •200—210°K.

Вимоги до якості: □

f 'Z , h b , H Z , f 'Z , H — H ;

**СОЧНИКИ З СИРОМ (к . 29)**

Для тіста: борошно 315 г, маргарин 65 г, яйця 36 г, сіль 1,4 г, сода 2,2г, цукор 130 г, сметана 93 г. Маса тіста 600 г. Для начинки: сир свіжий 191 г, яйця 12 г, цукор 47 г, борошно 22 г, ванілін 0,02 г, сіль 1,2 г. Маса начинки 250 г. Яйця для змащування виробів 15 г, жир для змащування листів 3 г. Вихід 10 шт. по 75 г.

**к . 29**

7—8 ф • H xlv jh ]e a€  
 60 ]. H€ Z a€ a€n xlv ф , h jn  
 jn ф , sh jlv g a€ j K ,

аґґ ґґ ґґ ґґ . ґґ ґґ ґґ аґґ  
 ґґ ґґ , ґґ аґґ ґґ • ґґ ґґ ґґ  
 200—210°K ґґ 15—20 ґґ .

Вимоги до якості: □ ґґ , ґґ ґґ ґґ ;  
 ґґ ґґ , ґґ аґґ 'ґґ , ґґ ґґ , ґґ ґґ ;  
 ґґ ґґ ґґ f'ґґ , ґґ , ґґ аґґ ; ґґ ґґ  
 ґґ , ґґ ; ґґ ґґ , ґґ .

**КОРЖИКИ МОЛОЧНІ**

Борошно 400 г, борошно на підсипання 23 г, цукор 212 г,  
 маргарин 96 г, меланж 21 г, молоко 76 г, сода 2 г, амоній 4 г, ванілін 0,2 г,  
 меланж для змащування виробів 9 г, жир для змащування листів 3 г. Вихід  
 10 шт. по 75 г.

=h ґґ ґґґґ ґґ аґґ 6—7 f , ґґ ґґ  
 ґґґ ґґ а ґґ ґґ • ґґ аґґ  
 ґґ ґґ а аґґ ґґ ґґ 95 f . ґґ  
 ґґ ґґ аґґ ґґ ґґ , ґґ ґґ аґґ ґґ •  
 ґґґ 210-220°K ґґ 15-20 ґґ .

Вимоги до якості: □ ґґ аґґ ґґ ; ґґ  
 ґґ , ґґ аґґ 'ґґ , ґґ ґґ ; ґґ f'ґґ , ґґ ;  
 ґґ ґґ -ґґ ; ґґ ґґ , ґґ .

**§ 21 Яничне тісто**

□ ґґґ ґґ ґґ аґґ ґґґ ,  
 ґґ ґґ ґґ ґґ ґґ , • ґґ ґґ ґґ  
 ґґ ґґ ґґ ґґ , ґґ ґґ «ґґ» ґґ « ґґ  
 ґґ » , • ґґ : ґґ 60 % , ґґ 12 % , ґґ  
 12 % , ґґ ґґ 4 % , ґґ 4 % , ґґ 8 % .  
 ґґ а ґґ ґґ ґґ ґґ аґґ ґґ  
 ґґ , ґґ ґґ ґґ ґґ а ґґ ґґ ґґ ,  
 ґґ • ґґ , Zf • ґґ ґґґ ґґ ґґ .  
 ґґ М ґґ ґґ ґґ аґґґґ ґґ ґґ ґґ ,  
 ґґ ґґ ґґ (50 %) аґґґґ ґґ ґґ . Р ґґ ґґ  
 ґґ ґґ , аґґ ґґ ґґ ґґ аґґ аґґ  
 ґґ ґґ ґґ ґґ .  
 ґґ аґґ ґґ ґґ ґґ ґґ ґґ ,  
 ґґ — аґґ ґґ (26—28 %), аґґ ґґ ґґ  
 м ґґ ґґ . ґґ ґґ ґґ ґґ \ 'ydh • ґґ

Мікроелементи, цукор, жири, яйця, сирець, маргарин.

Сирцевий спосіб приготування пряничного тіста. □

**ПРЯНИЧНЕ ТІСТО (НАПІВФАБРИКАТ)**

Борошно 1000 г, цукор 350 г, вода 200 г, патока 100 г, мед 100 г, яйця 100 г, маргарин 100 г, амоній 8 г, сода 4 г, «сум парфуми» 4 г. Вихід 1000 г.

Сирцевий спосіб приготування пряничного тіста. □

Борошно просіяти, цукор, мед, патоку розтопити, яйця розбити, маргарин розтопити, амоній розвести в воді, соду розвести в воді, сум парфуми додати до цукру, патоки, меду, яйця, маргарину, амонію, соди, борошна, виліпати тісто, тісто випікати в формі при температурі 200° К. Випікати 5—8 хв., маргарин розтопити, амоній розвести в воді, соду розвести в воді, сум парфуми додати до цукру, патоки, меду, яйця, маргарину, амонію, соди, борошна, виліпати тісто, тісто випікати в формі при температурі 200° К. Випікати 23—25 хв., маргарин розтопити, амоній розвести в воді, соду розвести в воді, сум парфуми додати до цукру, патоки, меду, яйця, маргарину, амонію, соди, борошна, виліпати тісто, тісто випікати в формі при температурі 200° К. Випікати 23—25 хв.

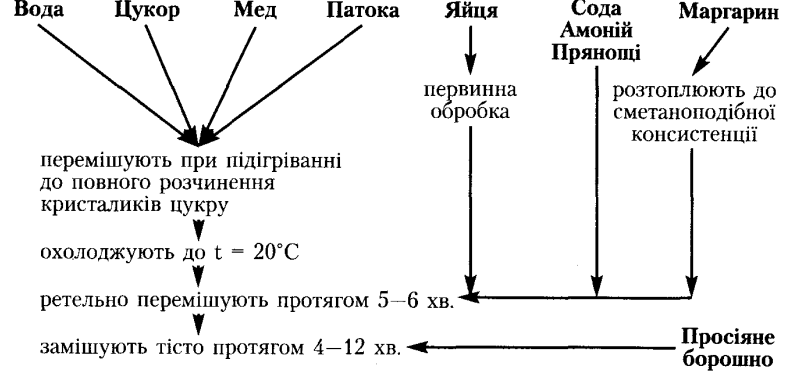
Заварний спосіб приготування пряничного тіста. □

Борошно просіяти, цукор, мед, патоку розтопити, яйця розбити, маргарин розтопити, амоній розвести в воді, соду розвести в воді, сум парфуми додати до цукру, патоки, меду, яйця, маргарину, амонію, соди, борошна, виліпати тісто, тісто випікати в формі при температурі 200° К. Випікати 10—12 хв., маргарин розтопити, амоній розвести в воді, соду розвести в воді, сум парфуми додати до цукру, патоки, меду, яйця, маргарину, амонію, соди, борошна, виліпати тісто, тісто випікати в формі при температурі 200° К. Випікати 19—20 хв.

aZ m j h E p • m , h  
 aZxlv h h E , Z m h xlv p  
 aZn E , aZq 6—8 % E E  
 h h h xlv h 25—27°K. ;a h  
 h aZ k aZn E g E , h m xk  
 h E , h c hm r m E akxk , Z h p a  
 E E m m v E , h h  
 Mm aZn E kn • m db , h aZ , aZ  
 m j , • m xlv j 30—40 b ., h g m h k a  
 h m k h . h E E aZn E E g  
 E , h p E E h h — h m m v  
 E  
 E m E h E aZ h E E E  
 E h a h : 1) h }k m db E  
 E , h h aZn E h h aZ •  
 aZ j 10—15 g p h j • 10—15°K (E h E  
 E E , aZn xlv h ); 2) aZ E h  
 m h \ • evgx } h h h h E E E  
 h h h m E h E E E E  
 h . 30 • 31.

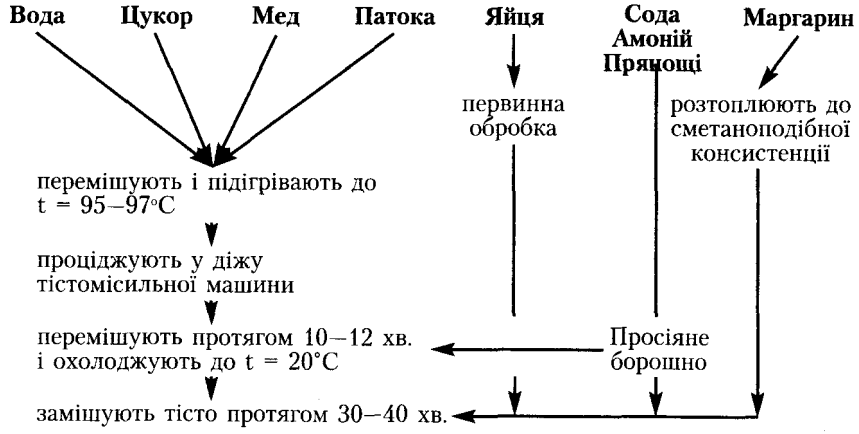
**Формування і випікання виробів з пряничного тіста. □**

h E 3—4 E E E h , h E h ,  
 aZ E h • kn i h h h xlv h h E  
 h , h h E aZm h . E h  
 m b E h h h k h , E h m m v h E  
 h • E



h . 30. E m E h E E h E

m ab    f    b , d jn    \ E p    , p    h    jn    \ z  
 h    h    E , E    aE    aE    xv . p    jn    \ z  
 h    h    xv    E    E    jE    h    jE , f    ' z  
 h    aE    \ E    z p    E    q E    , E    p ,  
 h    E    aE    E    E    z aE    h    E    E  
 h    z E    E    E    . p    jn    \ z    aE    E    , h  
 E    p    h    aE    xv    mE    , z f    E    z b  
 E    E    E    aE    aE    aE    f ' b    E



h . 31. E    jn    E    h    E    aE    E  
 E    j z E    h    aE    E    E    E  
 E    190—210°K.    E    E    E    ,    b    E  
 E    j z • E    E    E    , • E    . A E    E    j b  
 E    z    h    h    E    m h E    E    ,    z  
 E    E    h    h    a f ' h r b • E    aE    h    . p  
 m h    aE    . A E    E    j b E    E    h    p h  
 h    f n m v    hE    . H l ,    E    m h    h    z  
 h    h    (p    E    E    j • E    ) aE    E  
 h    ,    h    E    E    h    h    • aE    hE  
 h    . = h    h    h E    aZ E    E    h    h  
 (h    ). E    z    h    h    aE    h    h  
 h    h    m E    f ' h r b • E    E    E  
 h    h    h    E    h    h    .  
 E    M E    . 19 E    h    E    h    a h  
 E    • h    E E

□	■	h	h
h	g, a E h	E	h E, E h
h	hE	h	h E, E hE
h	f, h	h	h E, E h E
h	h	E	f d k, h E E m
h	h h E	E	h E E, E k
h	a E z h	E	E E
h	E, f	E	h h

**БАТОНИ «МОСКОВСЬКІ»**

Борошно 590 г, зокрема на підсіпання 42 г, цукор 164 г, яйця 16 г, мед 273 г, амоній 5,4 г, сода 2,7 г, кориця 1,6 г, вода 60 г, яйця дня змащування 19 г, жир для змащування листів 1 г. Вихід 10 шт. по 100 г.

h hlv aE h, hlv E  
aE 10—12 f • E E hlv aE hE  
120x65 f • E 110 ] E hlv z aE h b ,  
h aE h f • E E hlv . hlv b  
h 200—210°K h 12—15 б .

Вимоги до якості: □ E ; h E ,  
h h , a h h ; z aE b h ,  
h aE ; E h , E .

**БАТОНИ «ДИТЯЧІ»**

Борошно 1-го татунку 346 г, борошно на підсіпання 27 г, обрізки від тортів і тістечок 287 г, яйця 80 г, цукор 328 г, сухі парфуми 6 г, амоній 2,4 г, вода 90 г, яйця для змащування 14 г. Вихід 20 шт. по 50 г.

h hlv h h (h 24 %). h  
hE h aE 8—10 f • hlv aE h  
h hE 65x120 f • E 109 ] E aE  
h z e aE h b , h aE h f ,

210°K 12—15 ф .

Вимоги до якості: □ , d • h « »;

ф

### КОРЖИКИ «ЦУКРОВІ»

Борошно 538 г, борошно на підсипання 42 г, цукор 226 г, маргарин 43 г, амоній 4 г, сода 2 г, цукор ванільний 3 г, патока 86 г, вода 130 г, цукор для посипання 6,4 г, жир для змащування листів 10 г. Вихід 10 шт. по 75 г.

а 6—7 f . a h . A h • a  
h a a h 9,5 k  
84 ] K z a h b •  
200—210°K 12-15 ф .

Вимоги до якості: □ ; h ,

h , g ; h b ; h  
f 'z , h

### ПРЯНИКИ ГЛАЗУРОВАНІ

Борошно 523 г, зокрема на підсипання 41 г, цукор 262 г, патока 57 г, яйця 26 г, амоній 4 г, сода 1,6 г, гвоздика 1,3 г, вода 150 г, сироп для глазурування 120 г, жир для змащування листів 10 г. Вихід 1000 г.

а 6 f • aZ h k h h  
h . K z h , e a h , p  
200—210°K. h • h h  
h m h h 5—6 ф h a m  
h z , a h (80°K) h m h  
750—800 ] • h h 1—2 ф . h h  
h h h h h h h  
h z h \ h y • h h a h  
h h g h z h , h a h • e

Вимоги до якості: □ ; h h

h , h , h , h h ; z a h h  
h , h a h ; h h h ; h h , h ,  
a h h < 1 ф — 35 t .

### ПРЯНИКИ «ДОРОЖНІ»

Тісто пряничне 1180 г, борошно на підсипання 30 г, яйця для змащування 21 г, жир для змащування листів 7 г. Вихід 10 шт. по 100 г.

10 f • 110 ] a h 200-210°K.

Вимоги до якості: □ К , d • h h «h ».

### ПРЯНИКИ МЕДОВІ

Борошно 580 г, цукор 320 г, мед штучний 100 г, маргарин 40 г, сода 2 г, есенція 0,5 г, вода 150 г, олія для змащування листів. Для тиражного сиропи: цукор 90 г, вода 30 г. Вихід 10 шт. по 100 г.

9— 10f • 105 ] h 200— 210°K 12—15 f . K z h aZh (80— 85°K) f h c h h h h , h g h .

Вимоги до якості: □ К , d • h h «h »;

### ПРЯНИКИ М'ЯТНІ Й ВАНІЛЬНІ

Борошно 566 г, борошно на підсипання 44 г, цукор 352 г, олія 14 г, амоній 5 г, олія м'ятна 0,3 г або ванільна пудра 5 г, вода 190 г, жир для змащування листів 10 г. Вихід 1 кг (не менше 40 шт.)

2 k , d z h h 27—29 ] m k • h h z h € h h . K a h z b , a h h • h h h 7— 8 f . h h 190— 210°K (€ f 'b ) • 220— 230°K (€ h h ) .

Вимоги до якості: □ h h ; h h h , g h h ; h f 'z , h ; h h , a h

### КОВРИЖКА МЕДОВА З НАЧИНКОЮ

Борошно 1-го татунку 440 г, борошно на підсипання 34 і, цукор 132 г, мед натуральний 220 г, маргарин 44 г, сода 13 г, амоній 3,5 г, «сухі парфуми» 2,6 г, вода 91 г, начинка фруктова 132 г. Для тиражного сиропу: цукор 35 г, вода 15 г. Вихід 1000 г.

=kiv h k aZ h : h hkv  
 m h , E h h 75°K, kv h E .  
 kv . K kv m h E aZ E  
 (h h g E h aZ 70°K), h  
 kv h (40— 45 % aE h ) • kv  
 h 10—15 b . h kv h 25°K, kv h  
 h (h E ), h kv , kv h .  
 kv h 30—40 b .

h hkv E aZ 11 — 13 f , kv E  
 h , aZ h • E h . h E kv  
 h • \ h h kv h E , h h hkv  
 h E E . kv h h 180—200°K .  
 h E E kv h h kv  
 E h , hkv h h h .

*Вимоги до якості:* □ h a h ,  
 kv h ; E h • E E h h  
 E , b h h ; h h , h aE ;  
 E E , f E ; E h , h .

**КОВРИЖКА МЕДОВА**

*Борошно 1-го татунку 500 г, борошно на підсипання 39 г, цукор 150 г, мед натуральний 250 г, маргарин 50 г, сода 1,5 г, «сухі парфуми» 1,5 г, амоній 4 г. Маса тіста 970 г. Для тиражного сиропу: цукор 40 г, вода 15 г.*

h kv , d E h E a E , E  
 kv h h E , h h kv E  
 h .

*Вимоги до якості:* □ E , d • h h E a  
 E ; E E a h E .  
 < h E h h h

kv E , d kv a медового тіста. □ h  
 h h h h , E E a h . h  
 h kv h E , d h kv h , kv , d  
 b E h . A hkv kv h h , sh  
 h «E » h E h h h  
 h € h hkv : kv h h h  
 h , E p hkv , h b h p .  
 =kiv h h kv E E , d • h — h  
 h . =h h h E h E . Ch  
 kv maE h • E h h • kv h  
 h 180— 190°K h 30—40 b . h E

1. **КОВРИЖКА МЕДОВА З ГВОЗДИКОЮ** (фірмова)  
 Борошно 178 г, мед натуральний 189 г, яйця 142 г, сметана 189 г, молоко 142 г, маргарин 57 г, оцет 4 г, сода 11 г, дріжджі 9 г, гвоздика 4 г. Вихід 1000 г.

2. **ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ МЕДОВИЙ**  
 Для тіста: борошно 480 г, маргарин 250 г, яйця 160 г, сода 12 г, оцет 10 г, гвоздика 9 г.  
 Для крему: сметана 500 г, цукрова пудра 180 г, горіхи подрібнені 175 г. Цукрова пудра на посипання 5 г. Вихід 1000 г.

3. **КОВРИЖКА МЕДОВА З ГВОЗДИКОЮ** (фірмова)  
 Борошно 178 г, мед натуральний 189 г, яйця 142 г, сметана 189 г, молоко 142 г, маргарин 57 г, оцет 4 г, сода 11 г, дріжджі 9 г, гвоздика 4 г. Вихід 1000 г.

Вимоги до якості: □ м, б н н а  
 н ; з нн : н н н , н а  
 н ; н з н н .

**МЕДІВНИК**

Для тіста: борошно 320 г, цукор 100 г, сметана 100 г, маргарин 100 г, мед натуральний 70 г, яйця 80 г, сода 12 г.

Для крему: сметана 500 г, цукрова пудра 180 г, горіхи подрібнені 175 г. Цукрова пудра на посипання 5 г. Вихід 1000 г.

=н к ф з б м • нн m a  
 б • м н б н н н б н 190—  
 200°K б 15—20 б . н с н н а  
 н н , н н н н н н .

Вимоги до якості: □ м , д • н «н н » ,  
 б н н н н н .

**МЕДІВНИК ЧОРНИЙ**

Борошно 640 г, цукор 460 г, яйця 120 г, квасне молоко 500 г, мед натуральний 105 г, олія 100 г, сода 28 г, оцет 25 г, цукрова пудра на посипання 10 г. Вихід 1500 г.

=н н к нн m a б • м  
 б н б н н а 30—35 ф • м б  
 н 180— 190°K б 35—40 б . н н  
 н н н .

Вимоги до якості: □ м ; н н , н  
 б , н н н н н ; з нн : б б ,  
 н а н , f d ; н н ; н н .

§ 22  сквітне тісто

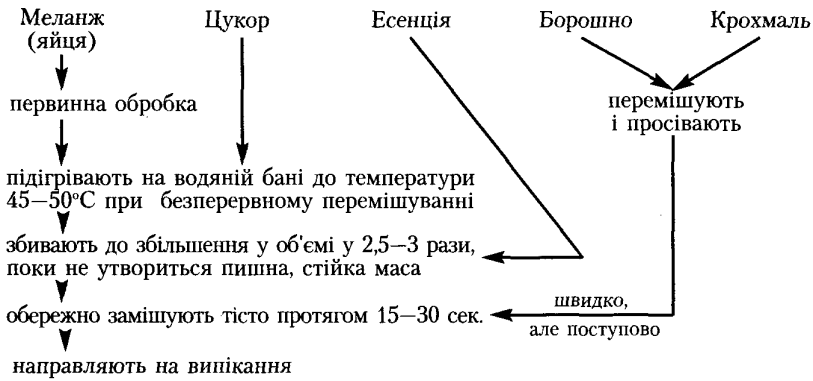
□ м н н н н н н н  
 н б н н н • н н н  
 н з н н н ; н , н , н  
 н f n , з б н н н , z n  
 н н } н н ; н н н з  
 н , d n н н н н • н  
 a z n a n n n n .

Бісквітне тісто □ б а н н н

• н н н н а н .

, ZH 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100





Б . 32

### БІСКВІТ «НОВИЙ»

Борошно 362 г, крохмаль картопляний 15 г, цукор 376 г, меланж 377 г, есенція 3,8 г, вода 120 г. Вихід 1000 г.

П р о ц е с  
 Меланж та цукор піддаються первинній обробці. Есенція додається до суміші. Борошно та крохмаль просівають та швидко, але поступово замішують з сумішшю до збільшення об'єму в 2,5-3 рази. Після цього тісто обережно замішують протягом 15-30 секунд та направляють на випікання.

### БІСКВІТ З НАПОВНЮВАЧАМИ

Борошно 298 г, крохмаль картопляний 25 г, цукор 367 г, меланж 612 г, какао-порошок або горіхи, або мак 61 г. Вихід 1000 г.

Цей бісквіт виготовляють за такою самою технологією, як і «Новий», з додаванням какао-порошку, горіхів або мака до складу борошна та крохмалю.

(H) ... aH ... m ... 30 f ... m p ... aH ... 10 f ... aZ ... 3—5 f ... m q ... g ... k ... h ... M i ... 10 p ... p h ... 20.

Таблица 20

Э	h, f	h%		h, °K	p.
		h	h		
M	30-40	36-38	22+2	195-200	50-55
L	30-40	36-38	22+2	205-225	40-45
(h)	7-10	36-38	22+2	200-220	10-15

aZ h : ... ab -h ... aH ... g ... h ... g

15—20 б . н  
 h xiv h h h h h h h h  
 (h b ) xv h h h h h h h h  
 z k h h h h h h h h h h h  
 h z p h h h h h h h h h h h  
 h 8—10 h . \ h h h h h h h h h h h  
 h . z a h h h h h h h h h h h  
 h a h h h h h h h h h h h h h  
 a h h h h h h h h h h h h h h h h  
 h h h h h h h h h h h h h h h h h h  
 h h h h h h h h h h h h h h h h h h  
 h h h h h h h h h h h h h h h h h h  
 h h h h h h h h h h h h h h h h h h

Таблиця 21

□ h	h h
h a h a h k k	h a h a b h -h h ; h h a h k
h k h h h	h h h h h h h h
h h a h h h	h h k h m ; h h a h k
h h (h h f 'h )	h h h h h h h h h h h h h
h h , h , h h 'h	h h a h h h (h h h h ) ; h h a h h ; h h h h a h a h ; h h g h ; a h h h \ k

**ПЕЧИВО «ЛЕГКИЙ БИСКВИТ»**

Борошно 419 г, цукор-пудра 391 г, цукор на посипання 140 г,  
 меланж 321 г, есенція 3,4 г. Вихід 1000 г (250-300 шт.).

h h h h h h h h h h h h h  
 a h h , h h . M h h a h  
 h (h h 10 f ) h h h h h h  
 a h h 4—5 k , h h h h h h  
 h h , h h h h h a h , h h g g

1. *Вимоги до якості:* □  $\text{H}_2\text{O}$  ;  $\text{pH}$  ;  $\text{K}^+$  , а  
 $\text{Na}^+$  ;  $\text{Ca}^{2+}$  ;  $\text{Mg}^{2+}$  .

### ПЕЧИВО БІСКВІТНЕ З МАКОМ

*Борошно 280 г, цукор 440 г, яйця 280 г, цукор ванільний 2 г, мак для посипання 100 г, жир для змащування листів 10 г. Вихід 1000 г (250—300 шт.).*

*Вимоги до якості:* □  $\text{H}_2\text{O}$  ,  $\text{pH}$  « $\text{H}_2\text{O}$ » ,  $\text{K}^+$  ,  $\text{Na}^+$  .

### РУЛЕТ БІСКВІТНО-ФРУКТОВИЙ

*Для тіста: борошно 256 г, цукор 256 г, меланж 426 г, есенція 1,4 г. Маса тіста 939 г. Маса напівфабрикату 691 г. Фруктова начинка 296 г, пудра цукрова 31 г. Вихід 1000 г.*

*Вимоги до якості:* □  $\text{H}_2\text{O}$  ;  $\text{pH}$  ;  $\text{K}^+$  ,  $\text{Na}^+$  ,  $\text{Ca}^{2+}$  ;  $\text{Mg}^{2+}$  .

### РУЛЕТ БІСКВІТНИЙ «ЕКСТРА»

*Для тіста: борошно 1-го татунку 139 г, цукор 137 г, меланж 229 г, есенція 13 г. Маса тіста 506 г, маса напівфабрикату 400 г. Для*

сиропу: цукор 44 г, есенція ромова 0,2 г, коньяк 4 г, сік з ревеню 48 г. Маса сиропу 100 г.

Для крему: масло вершкове 100 г, молоко згущене □цукром 23 г, сир свіжий 259 г, коньяк 3 г. Маса крему 500 г. Цукрова пудра для посипання 3 г. Вихід 1000 г.

Вимоги до якості: □ К , d • h m «;h -  
»; Z h• q b K , E E f .

### ПИРІГ БІСКВІТНИЙ З ПОВИДЛОМ

Для тіста: борошно 184 г, крохмаль картопляний 44 г, цукор 227 г, меланж 379 г, есенція 2,2 г. Маса напівфабрикату 655 г. Фруктова начинка 300 г, цукрова пудра для посипання 45 г. Вихід 1000 г.

Вимоги до якості: □ E E E ; b  
E h m . b E a n E ,

### ПИРІГ «БАЛТИКА»

Для бісквіту: борошно 97 г, крохмаль картопляний 24 г, меланж 199 г, цукор 119 г, есенція 1 г. Маса напівфабрикату 344 г.

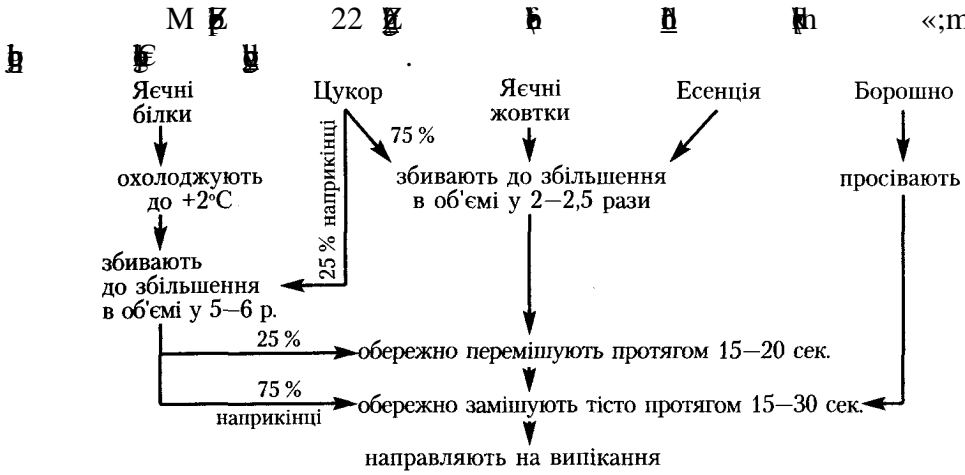
Для пісочного тіста: борошно 191 г, цукор 71 г, маргарин 106 г, меланж 25 г, сода 0,2 г, амоній вуглекислий 0,2 г, есенція 0,7 г, сіль 1 г. Маса напівфабрикату 344 г. Вихід 800 г (10 шт. по 80 г).

Вимоги до якості: □ E E E ; b E — b  
E . E E xlv f k E , b m Z  
E 80 ]• b E h m .  
E h E : E E E ; b  
E m m ; E a 2-o E (E •  
E ), E h E ; b b , b ,  
E ; E E ; b E E .

### БІСКВІТ «БУШЕ»

Борошно 389 г, цукор 342 г, жовтки 342 г, білки 513 г, есенція 2 г. Вихід 1000 г.

... < m >, ... s ...  
...  
... g ...  
a ...  
...  
g ... a 75 % ...  
( ... 40—45 ... ) ...  
... 45—50°K. M ...  
...  
25—30 ... g ...  
...  
... 25 % ...  
... M ...  
g ... 15—20 ...  
m ...  
... = h ...  
...  
... 15—20 f ...  
...  
... 190—200°K ... 15—20 ... M ... 10 ... g ...  
...  
... ( ... ) ...  
g ... 33 ...  
... < m > .  
... g ... a ...  
... (p ... ) ...  
... 20°K ... 4—8 ...  
... < m > ...



. 33

Таблиця 22

□	н	п	я
а	б	в	г
д	е	ж	з
и	к	л	м
н	п	р	с
т	у	ф	х
ц	ч	ш	щ
ы	ь	я	ю

Вимоги до якості:

□ ж |Z |Z |Z ; h m dZ  
; h ; h ; h ; h 17%.  
масляного бісквіту — □ φ H — n  
j b, j p, m jh • Z, h h h m  
(h q Z). Z p b c Z p  
h i aZ jn jn th j m hm r mZ Z aZn  
h ab h g aZ h, h k φ H h xl a  
h hm r mZ — m h Z . p  
h hm r mZ h h h h h,  
h h • h \ h aZ h jn Z  
h ab Z h f' h r p h h h h h

1. Підготувати розчин, який містить певну кількість хімічних речовин, що використовуються для розпущення.

1-й спосіб (Згідно з [1]). Підготувати розчин при температурі 12°K. Для цього необхідно взяти певну кількість речовини та розчинити її в певній кількості розчинника. Після цього додати певну кількість другої речовини та перемішати.

2-й спосіб (Згідно з [2]). Підготувати розчин при температурі 75%. Для цього необхідно взяти певну кількість речовини та розчинити її в певній кількості розчинника. Після цього додати певну кількість другої речовини та перемішати.



75, 300, 500 ]  
 500 ]  
 1000 ]  
 2/3  
 1000 ] — h  
 1—1,5 k  
 205—215°K  
 21—25  
 300—500 ] — 180—190°K  
 35—40  
 1000 ] —  
 160-170° K  
 80-100

Таблица 23

□	Н	Н
Н	Н	Н
Н	Н	Н
Н	Н	Н
Н	Н	Н
Н	Н	Н
Н	Н	Н

10—15  
 23  
 23

### КЕКС «СТОЛИЧНИЙ»

Борошно 234 г, цукор 176 г, маргарин 175 г, меланж 140 г, сіль 0,7 г, родзинки 175 г, есенція 0,7 г, амоній вуглекислий 0,7 г, цукрова пудра для посипання 8 г. Маса тіста 910 г. Вихід 10 шт. по 75 г.

Корисні властивості: 1-Б К, В, С, М, Р, У, Х, Ц, Ф, Я. Має високу енергетичну цінність. Калорійність 205—210°К. Вміст білка 20 г. Вміст жиру 10 г. Вміст вуглеводів 500 • 1000 г.

Вимоги до якості: □

Вимоги до якості: □ К, В, С, М, Р, У, Х, Ц, Ф, Я. Має високу енергетичну цінність. Калорійність 205—210°К. Вміст білка 20 г. Вміст жиру 10 г. Вміст вуглеводів 500 • 1000 г.

### КЕКС «ЧАЙНИЙ»

Борошно 1-го татунку 361 г, цукор 271 г, маргарин 180 г, меланж 108 г, родзинки 108 г, амоній вуглекислий 3,6 г, сіль 1 г, есенція 1 г, цукрова пудра для посипання 25 г. Маса тіста 1039 г. Вихід 1000 г.

Корисні властивості: 1-Б К, В, С, М, Р, У, Х, Ц, Ф, Я. Має високу енергетичну цінність. Калорійність 160—170°К. Вміст білка 80—100 г. Вміст жиру 10 г. Вміст вуглеводів 500 • 1000 г.

Вимоги до якості: □

Вимоги до якості: □ К, В, С, М, Р, У, Х, Ц, Ф, Я. Має високу енергетичну цінність. Калорійність 160—170°К. Вміст білка 80—100 г. Вміст жиру 10 г. Вміст вуглеводів 500 • 1000 г.

### КЕКС «ГОРІХОВИЙ»

Борошно 375 г, цукор 243 г, маргарин 217 г, меланж 198 г, ядра горіхів (сирі) 99 г, есенція ванільна 2 г, амоній вуглекислий 1 г, пудра цукрова для посипання 12 г. Маса тіста 1147 г. Вихід 1000 г.

Корисні властивості: 1-Б К, В, С, М, Р, У, Х, Ц, Ф, Я. Має високу енергетичну цінність. Калорійність 160—170°К. Вміст білка 80—100 г. Вміст жиру 10 г. Вміст вуглеводів 500 • 1000 г.

Вимоги до якості: □ К, В, С, М, Р, У, Х, Ц, Ф, Я. Має високу енергетичну цінність. Калорійність 160—170°К. Вміст білка 80—100 г. Вміст жиру 10 г. Вміст вуглеводів 500 • 1000 г.

## КЕКС «СИРНИЙ»

Борошно 289 г, маргарин 155 г, цукор 330 г, сир свіжий 18% жирності 257 г, меланж 16 г; сода 0,5 г, амоній вуглекислий 0,9 г, пудра цукрова для посипання 10 г. Маса тіста 1197 г. Вихід 1000 г.

$\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  •  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  «  $\frac{1}{2}$  »,  $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  •  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  •  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  
 $\frac{1}{2}$  g  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  a

Вимоги до якості: □  $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  •  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  «  $\frac{1}{2}$  »,  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$ • g  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$

## КЕКС «ДВОКОЛІРНИЙ»

Борошно 302 г, цукор 225 г, маргарин 226 г, меланж 175 г, сіль 8 г, ядра горіхів 183 г, кориця 5 г, амоній вуглекислий 0,8 г, какао-порошок 10 г, цукрова пудра для посипання 9 г. Маса тіста 1135 г. Вихід 1000 г.

= $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  a  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  •  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  = $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  a  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  m  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  :  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  —  $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  a $\frac{1}{2}$  —  $\frac{1}{2}$  •  $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  :  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
160— 170°K  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  •  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  .

Вимоги до якості: □  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ;  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ;  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$ •  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ( $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  •  $\frac{1}{2}$  )  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ;  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$  , f'  $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$  ;  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  , a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  .

## КЕКС «ФРУКТОВИЙ»

Борошно 286 г, маргарин 226 г, меланж 169 г, цукор 167 г, родзинки 141 г, цукати 197 г, амоній вуглекислий 1 г, сіль 0,1 г, есенція 0,1 г. Маса тіста 1180 г. Помада для оздоблення 24 г. Вихід 1000 г.

= $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  «  $\frac{1}{2}$  »,  $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$  , m  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  .

Вимоги до якості: □  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  •  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  «  $\frac{1}{2}$  »,  $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$  ;  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  .

## § 23 Ікково-повітряний напівфабрикат

□  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$

... c ...  
... b ...  
... HZ ...  
... h ... 2°K ...  
... h ... Z ... a g ...

### БІЛКОВО-ПОВІТРЯНЕ ТІСТО

Цукор 961 г, білки яєчні 360 г, пудра ванільна 7 г. Вихід 1000 г.

... a ... m a ... 2—3 ...  
... a ... білків ... m 2—2,5 ...  
... h 300 ...  
... M 5—6 ...  
... 20—40 ... M ...  
... Z ...  
... M a ... g ...  
... 1:2,6 ... a ...  
... 1—2 ...  
... 1—2 ... — 22  
... — 24 % ...  
... 2 ...  
... g ... a ...  
... HZ ... a ... Z ...  
... a ...

Формування і випікання. ...  
...  
... a



100—110°K 30—40 б . =h h h h  
 M E . 24

Таблиця 24

□	h	h	h
g a	h	h	h
h 'h	h	h	h
h	h	h	h
h	h	h	h
h	h	h	h
h	h	h	h

**БІЛКОВО-ГОРІХОВИЙ НАПІВФАБРИКАТ**

Цукор 684 г, білки яєчні 342 г, ядра горіхів (смажені) 291 г, пудра ванільна 8,5 г. Вихід 1000 г.

=h h h h h h h h  
 a h h h h h h h

§ 24 **Ангдально-горіховий напівфабрикат**

h h h h h h h h  
 h h h h h h h h  
 h h h h h h h h  
 h h h h h h h h  
 h h h h h h h h

• h hlv a fh

h

### НАПВФАБРИКАТ ДЛЯ МИГДАЛЬНИХ ТІСТЕЧОК І МИГДАЛЬНО-ФРУКТОВИХ ТОРТІВ

Борошно 80 г, цукор 596 г, мигдаль (ядро) 298 г, білки яєчні 238 г. Вихід 1000 г.

75 % h h • h hlv a fh •  
h hlv 2—3 fh a fh ,  
h a fh h , h hlv z fh  
h , h z a fh h f h h  
h h kn , h a fh h h h ,  
h kn hlv h mhn h a fh  
h , kn h h hlv h h h , h  
• a fh h h h h h h h —  
19—20 %.

### НАПВФАБРИКАТ ДЛЯ ТІСТЕЧКА «ГОРІХОВОГО»

Борошно 83 г, цукор 622 г, ядра горіхів (сирі) 311 г, білки яєчні 208 г, есенція мигдальна чи горіхова 2 г, амоній вуглекислий 0,4 г. Вихід 1000 г.

h z h , 75 % h h h , •  
h h hlv , Zh hlv z fh h  
h h m 2—3 h . h hlv h hlv h h ,  
h • hlv , h hlv h 30—32 °K. h  
a fh m h hlv h • hlv h — 18,5—19,5 %.

### МИГДАЛЬНИЙ НАПВФАБРИКАТ ДЛЯ ТІСТЕЧОК І ТОРТІВ «ІДЕАЛ»

Борошно 83 г, цукор 424 г, мигдаль смажений 424 г, білки яєчні 635 г. Вихід 1000 г.

h h h h h h h •  
h h hlv , h hlv h h h •  
h hlv a fh m h 5:1 z fh hlv h h m  
h 2—3 fh , kn a fh h h h h  
h h hlv a fh • h m h h h  
a fh h h h h h h h h h •  
a fh , kn a fh h h hlv h h h h h •  
20—25 % .



МЗ . 25 Ж б П б а Ж -  
Ж П • б € б .

### ПЕЧИВО «МИГДАЛЬНЕ»

Борошно 66 г, цукор 658 г, мигдаль 263 г, білки яєчні 263 г. Вихід 1000 г. (220 шт. в 1 кг).

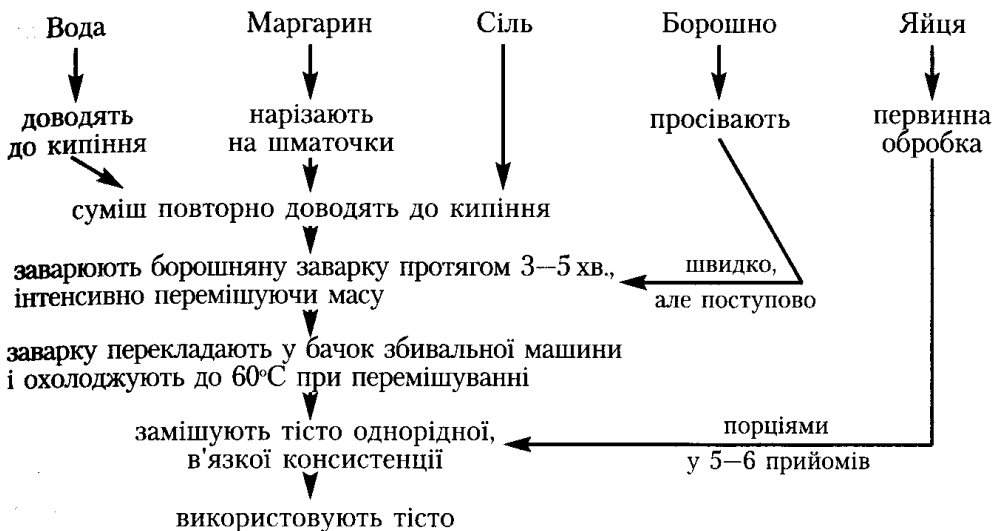
Ж б к ЖЗ З б , аЖ б •  
Ж б , мФ Ж П Ж Ж 5 | ♡  
Ж Ж а Ж Ж  
Ж 8—10 ф . ЖЗ б Ж 150— 160°K Ж  
10—15 б . =h б Ж • аЖЗ а б аЖЗ

Вимоги до якості: □ Ж ; б Ж а Ж  
f 'Ж Ж , Ж Ж , Ж Ж ; Ж  
Ж , Ж , а б Ж .

### § 25 Варний напівфабрикат

□ Ж аЖ б } аЖ  
аЖ \ б f P Ж Ж • б б б \ б  
Ж б , д аЖЗ Ж б Ж . б Ж  
Ж Ж , аЖ к б Ж \ 'сч Ж • б  
аЖ Ж б =жв аЖ к б аЖЗ  
Ж .  
Ж б аЖ Ж Ж Ж а  
Ж Ж (28—36 %) € Ж . б Ж а  
Ж а•Ж Ж Ж Ж Ж Ж б ' f ,  
Ж б \ б . А Ж Ж Ж  
Ж \ к Ж Ж а ЖЗ 3 | З 1 ф Ж .  
:Ж б Ж Ж Ж Ж • б б  
\ б б б . Ж б аЖЗ б , Z  
Ж аЖ аЖв а б , д жв Ж аЖ . М  
Ж Ж жн Ж жн , б € ж Ж ,  
ЖЗ Ж Ж Ж , к • жн аЖн б жн  
Ж . М жн жн жн , З жн , Жв Ж жн  
Ж жн жн , б жн жн жн  
Ж Ж . ЖЗ жн б 3— 5 б ., жн  
Ж б , Z б g аЖ аЖ б Ж . Q аЖЗ





Б . 35

А Б Г Д Е Ж З И Й К Л М Н О П Р С Т У Ф Х Ц Ч Ш Щ Ъ Ы Ь Э Ю Я  
 а б в г д е ж з и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ ъ ы ь э ю я  
 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

Таблиця 26

□	н	б	д
а	б	в	г
д	е	ж	з
и	к	л	м
н	о	п	р
с	т	у	ф
х	ц	ч	ш
щ	ъ	ы	ь
э	ю	я	

*Вимоги до якості:* □ ; b -H h 'fn a  
gH Z h ; h -H h , a H  
h H , E e H . h 23 %.

### ПРОФІТРОЛІ

*Борошно 490 г, маргарин 245 г, меланж 734 г, сіль 6 г, вода 287 г. Вихід 1000 г.*

□ e aZ h b mV aZ k m  
P H h (h ) Z l K . y P  
mV H H a h Z H 5—  
7 f . h mV b H 210—190°K • mV  
g H h h h .

*Вимоги до якості:* □ h ; b H , h b ,  
h a h ; E H , e H .

### БУЛОЧКА ЗАВАРНА З ВЕРШКАМИ

*Для тіста: борошно 153 г, маргарин 77 г, яйця 215 г, сіль 3 г, вода 150 г. Маса тіста 580 г.*

*Для крему: вершки 35 % жирності 380 г, ванільна пудра 1 г, цукрова пудра 70 г. Маса крему 450 г. Для посипання булочок: цукрова пудра 30 г. Вихід 10 шт. по 75 г.*

Z h mH H a aH  
E Z 15—18 f • mV Z b , e aZ  
h , h h E 58 ] mV h h P  
H 210—190° K . h h h h h  
aZ mV , h H h H (aZ h  
H E a aH H ), aZ aZ  
H • mV h h .

*Вимоги до якості:* □ h ; b H E  
h h ; E H H h ; H  
h E , E ; h m H , h — b ; E  
h , h .

### КІЛЬЦЯ ЗАВАРНІ «ПОВІТРЯНІ»

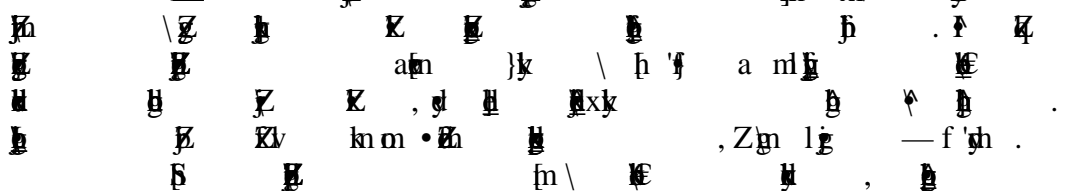
*Борошно 260 г, цукор 10 г, маргарин 120 г, яйця 200 г, сіль 5 г, вода 230 г, цукрова пудра для посипання 10 г. Вихід 10 шт. по 50 г.*

Z h m P  
E b h P E 78—92 ]( aZH H  
E a H E H 15 f ) . mV h h P  
H 210—190°K • h h , mV h  
h .

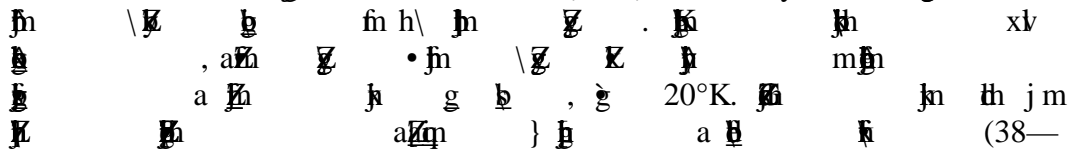
*Вимоги до якості:* □ E , g • h .

§ 26  існий шаровий напівфабрикат

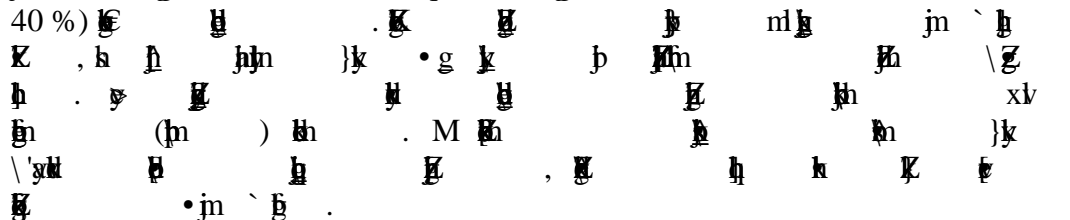
xn xlv



xn xlv

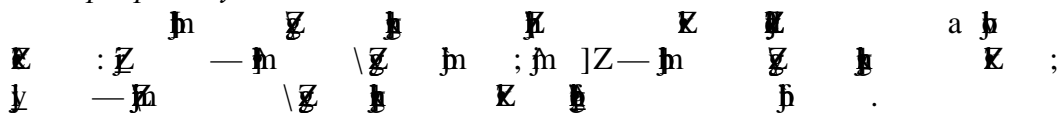


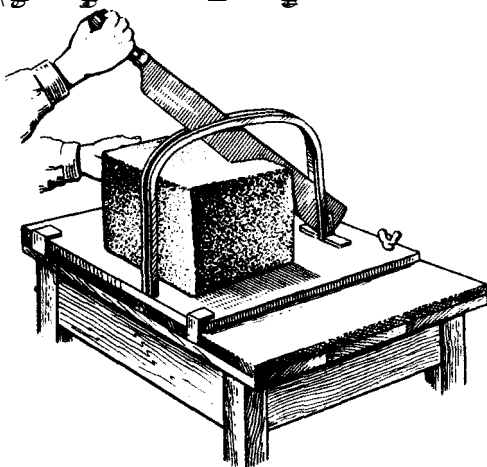
40 %)



**ПРІСНИЙ ШАРОВИЙ НАПІВФАБРИКАТ**

*Борошно в тісто і на підсипання 603 г, борошно для підготування жиру 67 г, жир 447 г, меланж (яйця) 34 г, сіль 5,3 г, лимонна кислота 0,9 г, вода 237 г. Вихід 1000 г. Вологість тіста 42 %, вологість напівфабрикату 7,5 %.*



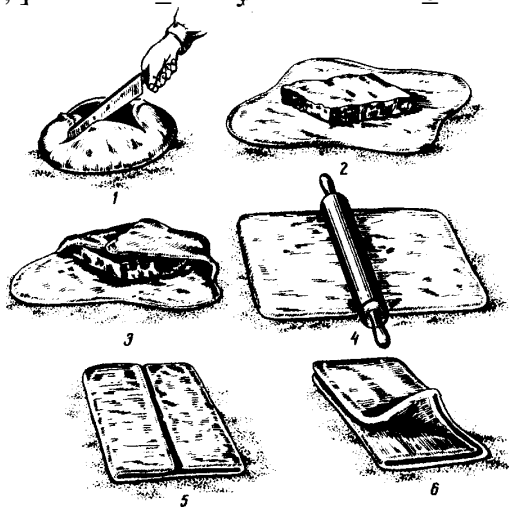


Приготування жиру. □

1. Взяти 11% жиру (11% жиру).  
 2. Змішати з маслом.  
 3. Нагрівати при 120°C.  
 4. Додати сіль.  
 5. Змішати до однорідної маси.  
 6. Злити в форми.  
 7. Застудити при 12-14°C.  
 8. Вийняти з форми.  
 9. Зважити (36%).  
 10. Зберігати в сухому місці.

Замішування прісного тіста. □

1. Взяти 15-20% жиру.  
 2. Змішати з борошном.  
 3. Нагрівати при 7-10°C.  
 4. Додати сіль.  
 5. Змішати до однорідної маси.  
 6. Злити в форми.  
 7. Застудити при 20°C.  
 8. Вийняти з форми.  
 9. Зважити (38% жиру, 44% борошна).



Прошаровування прісного тіста жиром. □

1. Підготувати прісне тісто за рецептом (7% жиру), яке має бути пластичним і не липким. Для цього до складу вносять жир (масло, маргарин) у кількості 20—25 ф. на 100 ф. тіста. Змішати до однорідності.

2. Тісто розкати в пластину товщиною 10—15 ф. і розрізати на квадрати розміром 10 ф. × 10 ф. (рис. 37.2).

3. На один квадрат нанести шар жиру товщиною 1 ф. (рис. 37.3).

4. Згорнути квадрат у трикутник (рис. 37.4).

5. Повторити операції нанесення жиру та згортання ще раз (рис. 37.5).

6. Після другого згортання квадрат стане трикутником з довжиною гіпотенузи 16 ф. (рис. 37.6).

7. Тісто розкати в пластину товщиною 16 ф. і розрізати на квадрати розміром 16 ф. × 16 ф. (рис. 37.7).

8. Повторити операції нанесення жиру та згортання ще раз (рис. 37.8).

9. Після третього згортання квадрат стане трикутником з довжиною гіпотенузи 256 ф. (рис. 37.9).

10. Тісто розкати в пластину товщиною 256 ф. і розрізати на квадрати розміром 256 ф. × 256 ф. (рис. 37.10).

Формування і випікання шарового тіста. □

1. Підготувати шарове тісто за рецептом (рис. 37.11).

2. Тісто розкати в пластину товщиною 5 ф. і розрізати на квадрати розміром 5 ф. × 5 ф. (рис. 37.12).

3. На один квадрат нанести шар жиру товщиною 4 ф. (рис. 37.13).

4. Згорнути квадрат у трикутник (рис. 37.14).

5. Повторити операції нанесення жиру та згортання ще раз (рис. 37.15).


6. Після другого згортання квадрат стане трикутником з довжиною гіпотенузи 10 ф. (рис. 37.16).

7. Тісто розкати в пластину товщиною 10 ф. і розрізати на квадрати розміром 10 ф. × 10 ф. (рис. 37.17).

8. Повторити операції нанесення жиру та згортання ще раз (рис. 37.18).

9. Після третього згортання квадрат стане трикутником з довжиною гіпотенузи 16 ф. (рис. 37.19).

aZ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ , Ӏ Ӏ . Ӏ  
 EZ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ , Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ  
 aӀ . aӀ . K aӀ Ӏ Ӏ Ӏ  
 Ӏ Ӏ . Ӏ Ӏ Ӏ mӀ Ӏ Ӏ 15—  
 20 Ӏ . ( Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ ) . Ӏ Ӏ Ӏ  
 Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ mӀ Ӏ , Ӏ Ӏ Ӏ  
 Ӏ , Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ ,  
 Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ . Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ ,  
 aӀ Ӏ Ӏ Ӏ , Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ .  
 Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ . Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ .  
 Ӏ . Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ , Ӏ Ӏ . Ӏ  
 Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ , Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ  
 Ӏ . Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ g Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ  
 Ӏ , Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ  
 Ӏ Ӏ 250—260°K Ӏ 20—25 Ӏ , Ӏ Ӏ Ӏ  
 Ӏ . Ӏ Ӏ Ӏ aZ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ  
 Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ , Ӏ Ӏ aӀ  
 Ӏ . Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ . Ӏ Ӏ Ӏ . A Ӏ m  
 Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ , Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ  
 Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ , Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ  
 Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ , Ӏ Ӏ  
 Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ . H Ӏ Ӏ Ӏ , Ӏ Ӏ  
 Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ . Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ .  
 M Ӏ Ӏ 8—10 Ӏ . Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ .  
 Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ , Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ , Ӏ  
 Ӏ . Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ . Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ , Ӏ  
 aZ Ӏ Ӏ Ӏ . M Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ  
 Ӏ Ӏ Ӏ , Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ , Ӏ Ӏ Ӏ  
 aӀ Ӏ .

Таблица 27 

□ Ӏ	Ӏ Ӏ
<p>Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ</p>	<p>Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ a Ӏ Ӏ ,            Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ , Ӏ            Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ ( Ӏ )            a Ӏ ), Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ a            Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ            a Ӏ Ӏ</p>
<p>Ӏ Ӏ , Ӏ j b</p>	<p>Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ , Ӏ            Ӏ j Z j n Z K Ӏ Ӏ i j Ӏ , Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ Ӏ ,</p>



240—250°K 15—20 б . 24 б аZ  
 • б , б б h h . h , h  
 h , f — h h • h .  
 h h h k an \ h h m2—3 h , Z

**ПИРІЖКИ ШАРОВІ З РІЗНИМИ НАЧИНКАМИ**

Для тіста: борошно 265 г, борошно для підготування жиру 29 г, маргарин 197 г, меланж (яйця) 15 г, сіль 2,3 г, лимонна кислота 0,4 г, вода 104 г. Маса тіста 440 г.

Для м'ясої начинки: яловичина 366 г, маргарин 21 г, борошно 3 г, цибуля ріпчаста 30 г, перець мелений 0,16 г, зелень петрушки 3 г, сіль 6 г. Маса начинки 300 г. Вихід 10 шт. по 60 г.

h h h h h a h 6—7 f •  
 a h h , h b h h h h  
 44 ] h h h h h a h h a h h h  
 22 ] h h h h h Z a h b , Z a h h  
 h h a h h h h h h h h h  
 h h • e h h h h h h h h  
 h h h m h h h h a h a h  
 h , Z h h h h (30 ) , a h a h  
 h , Z h h h h e h  
 h h h h h h h h h  
 h h h h h h h h h

h h h h h a h h h h h  
 2—3 k h h h , a h h h h h  
 15—20 б . m h h h c h h h h 250—  
 260°K h 20—25 б . h h h h h  
 h h : h , h , f h h h h h h  
 h h g a h h h h h h h h  
 h h h a h h h h h h h

Вимоги до якості: □ h h h h ;

h h a h 'Z , h ; Z h h h h h h  
 h h ; h h h h h h h h  
 h — f h ; h h .

### ПЕЧИВО «СОЛОНІ ПАЛИЧКИ»

Борошно 630 г, маргарин 400 г, яйця 34 г, сіль 5 г, вода 240 г, яйця для змащування поверхні 34 г; для посипання поверхні: сіль 25 г, кмин 40 г. Вихід 1000 г.

7—8 ф •  
 10 f • a 10—12 f .  
 15—20 ф . m 15—20 ф . 5—7 ф . h  
 250—260°K 1—2 f ,  
 1—2 ф .  
 Вимоги до якості: □ ;  
 ; a ;  
 ; h a ;  
 ; h a .

### ПЕЧИВО «ВУШКА ШАРОВІ»

Для тіста: борошно 319 г, борошно для підготування маргарину 35 г, маргарин 236 г, яйця 18 г, сіль 2,8 г, лимонна кислота 0,5 г, вода 125 г. Маса тіста 529 г. Цукор для посипання поверхні 130 г. Вихід 500 г (10 шт. по 50 г).

3—4 ф з  
 m 65 ]  
 250—260°K.  
 Вимоги до якості: □ m ; ;  
 ; ; .

### ПЕЧИВО «РОГАЛИК З ПОВИДЛОМ» (фірмове)

Для тіста: борошно 555 г, маргарин 400 г, яйця 40 г, молоко 140 г, дріжджі 50 г. Повидло для начинки 175 г, цукрова пудра для посипання поверхні 85 г. Вихід 1000 г (в 1 кг не менше ніж 75 шт.).

□ h ; h z  
 m ; a h z h h  
 (h 10—12°K). h • h h a z h h

h ln E , E b . M E f  
aE , th kv hg mh j , p , q  
b h , aE f'd , E k . E k h  
mE z 2—3 h . e aE h . H E k  
hE z k , e h f , E aE 2—  
3 f , E z h aE 5—6 f , Z h h — z  
h a h 5 k . Z h h aZ h E  
kv h E • k aE , q h h  
E . E E z aE b • kv  
b h 240—250°K f 10—15 b . k E  
hE kv h h .

Вимоги до якості: □ E , \ E a h ;  
h h E h h h ; E E ;  
E h , h ; h h k -h .

**ПЕЧИВО «ПРИКАРПАТСЬКЕ» (фірмове)**

Для тіста: борошно 578 г, маргарин 525 г, оцет 16 г, сметана 263 г, яйця 40 г (білок використовують для змащування поверхні виробів). Цукор для посипання поверхні 92 г. Вихід 1000 г (в 1 кг не менше ніж 40-45 шт.).

k kv E k . E h h z h a  
h h ln E b , kv h E , h ,  
h • h aE f'd , E k , d kv  
f 2—3 h . H E k hE E aE 6—  
7 f , E z h h hE 2,5x4 k . h  
E aE e aE h h • kv h h . h  
h kv z aE h h • kv h b  
h 240—250°K.

Вимоги до якості: □ E h ; h E ,  
h E h , e aE z ; E E ; E  
h , h .

**«ЯЗИЧКИ ШАРОВІ»**

Для тіста: борошно 306 г, борошно для підготування маргарину 34 г, маргарин 222 г, яйця 17 г, сіль 3 г, лимонна кислота 0,5 г, вода 121 г. Маса тіста 590 г. Цукор для посипання поверхні виробів 65 г. Вихід 500 г (10 шт. по 50 г).

E E k hE E aE 6—7 f ,  
aE a h aZ h • E E kv  
E aE a aE E hE 7x11 k . E  
kv m j h 5—6 f . z k h E h , •  
kv h E , q h e E h .

Коржівки шарові з повидлом (на 10 шт.),  
Тісто шарове — напівфабрикат 590 г, повидло 200 г, яйця для  
змащування 8 г, цукор для посипання 50 г. Вихід 10 шт. по 70 г.

Вимоги до якості: Коржівки шарові з повидлом — тісто шарове — напівфабрикат, повидло — повидло, яйця для змащування — яйця, цукор для посипання — цукор.

### РІЖКИ ШАРОВІ З ПОВИДЛОМ

Тісто шарове — напівфабрикат 590 г, повидло 200 г, яйця для  
змащування 8 г, цукор для посипання 50 г. Вихід 10 шт. по 70 г.

Вимоги до якості: Ріжки шарові з повидлом — тісто шарове — напівфабрикат, повидло — повидло, яйця для змащування — яйця, цукор для посипання — цукор.

### ВАЛОВАНИ

Тісто шарове — напівфабрикат 470 г, яйця для змащування  
10 г. Вихід 10 шт. по 40 г

Вимоги до якості: Валовани — тісто шарове — напівфабрикат, яйця для змащування — яйця, цукор для посипання — цукор.

1.  $t = 250 - 260^{\circ}\text{K}$  ;  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  
 2.  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  
 3.  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  
 4.  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  
 5.  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  
 6.  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  
 7.  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;

**ПІРИГ ШАРОВИЙ З ПОВИДЛЮМ**

*Тісто шарове — напівфабрикат 780 г, повидло 400 г. Вихід 1000 г.*

1.  $t = 250 - 260^{\circ}\text{K}$  ;  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  
 2.  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  
 3.  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  
 4.  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  
 5.  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  
 6.  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  
 7.  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;  $t = 150 - 170^{\circ}\text{C}$  ;

**Контрольні Запитання і Завдання**

1. Як приготувати тісто на млинчики?
2. Які способи розпушування використовують при приготуванні тіста на млинчики?
3. За рахунок чого розпушується тісто під час випікання?
4. Назвіть асортимент виробів з тіста на млинчики.
5. Як формують налисники залежно від використаної начинки?
6. Які можуть виникнути недоліки тіста на млинчики і чи можна їх усунути?
7.  чому особливість приготування вафельного тіста?

8. Як змінюються властивості вафельного напівфабрикату залежно від вмісту цукру у тісті?
9. Яке обладнання використовують для випікання вафельного тіста?
10. Чи можна повторно використати виливи вафельного тіста, що утворюються під час випікання, і як саме?
11. Який асортимент виробів можна готувати з вафельного тіста?
12. З якого тіста готують вафельні трубочки і чим їх можна заповнювати?
13. Назвіть начинки, що використовуються для приготування вафельних перекладанців?
14. Які можливі недоліки вафельного тіста і чи можна їх усунути?
15. Які є види пісочного тіста?
16. Яких умов необхідно дотримуватися при приготуванні пісочного тіста?
17. Які способи розпушування використовують при приготуванні пісочного звичайного і десертного тіста?
18. Як готують і випікають звичайне пісочне тісто?
19. Назвіть асортимент виробів, які випікають зі звичайного пісочного тіста?
20. Яка відмінність у приготуванні печива пісочного «Домашнього», «Круглого», «Лимонного»?
21. Приготуйте печиво «Шахове».
22. Як готують і випікають пісочне десертне тісто?
23. Який асортимент виробів готують □ пісочного десертного тіста?
24. Які фірмові вироби з пісочного тіста Ви знаєте? Яка особливість їхнього приготування?
25. До кондитерського цеху завезли борошно з сильною клейковиною. Чи можна з нього готувати пісочне тісто і чому?
26. Які можливі дефекти пісочного тіста і чи можна їх усунути?
27. Чим відрізняється прісне здобне тісто від пісочного?
28. Яке борошно найкраще використовувати для замішування прісного здобного тіста?
29. Які розпушувачі використовують під час приготування прісного здобного тіста і як їх додають у тісто?

30. Чи буде відрізнятися технологія приготування прісного здобного тіста, якщо під час його приготування використовують:

- а) тільки саму воду;
- б) кисломолочні продукти?

31. Приготуйте прісне здобне тісто.

32. Який асортимент виробів готують з прісного здобного тіста?

33. Яка особливість приготування сочників?

34. Які можливі дефекти прісного здобного тіста і чи можна їх виправити?

35. Чому тісто назвали пряничним? Які види прянощів використовують при його приготуванні?

36. Які способи приготування пряничного тіста Ви знаєте?

37. Приготуйте пряничне тісто сирцевим способом.

38. Приготуйте пряничне тісто заварним способом. Чим цей спосіб приготування відрізняється від сирцевого?

39. Чи змінюються властивості пряничного напівфабрикату залежно від способу приготування і як саме?

40. Яка особливість приготування коржиків з пряничного тіста?

41. Які види батонів з пряничного тіста Ви знаєте? Приготуйте батон «Дитячий».

42. Як формують і випікають пряники?

43. Приготуйте пряники «Ванільний», «Медовий».

44. Яка особливість приготування медового тіста?

45. Який асортимент виробів □ медового тіста Ви знаєте? Приготуйте «Коврижку медову з зіздкою».

46. Які можливі дефекти пряничного і медового тіста і чи можна їх виправити?

47. Яких правил необхідно дотримуватися при приготуванні білково-повітряного тіста і чому?

48. Приготуйте і випічіть білково-повітряне тісто.

49. За рахунок чого відбувається розпушування білково-повітряного тіста?

50. Яка особливість приготування печива «Меренги»?

51. Які можливі дефекти білково-повітряного тіста і чи можна їх виправити?

52. Назвіть особливість приготування білково-горіхового тіста.

53. Чим відрізняється мигдальне тісто від білково-повітряного?
54. Які існують способи приготування мигдального тіста?
55. Назвіть особливість підготування мигдального горіха для замішування тіста.
56. Які недоліки можуть виникнути при приготуванні та випіканні мигдального тіста?
57. Чи можна мигдальний горіх замінити якимось іншим горіхом при приготуванні мигдального тіста?
58. Які вироби готують з мигдального тіста?
59. Які види бісквітного тіста можна приготувати?
60. Яка особливість приготування бісквіту основного? Яке борошно найкраще використовувати для його приготування і чому?
61. Для чого додають картопляний крохмаль при приготуванні бісквітного тіста?
62. Які напівфабрикати випікають з основного бісквіту і за якого температурного режиму?
63. Яка особливість приготування печива «Легкий бісквіт»? Приготуйте його.
64. Чим відрізняється приготування бісквітного рулету і бісквітного пирога?
65. Чим відрізняється бісквіт «Новий» від бісквіту основного і для яких виробів його використовують?
66. Які недоліки можуть виникати при приготуванні та випіканні бісквітного тіста?
67. Яка особливість приготування бісквітного тіста типу «Буше»?
68. Приготуйте бісквіт «Буше».
69. Які вироби випікають з бісквіту «Буше»?
70. Які правила формування і випікання бушеток?
71. Які недоліки бісквіту «Буше» Ви знаєте і чи можна їх виправити?
72. Які є способи приготування масляного бісквіту і чим вони відрізняються?
73. Приготуйте масляний бісквіт з розпушувачами і без них.
74. Які вироби випікають з масляного бісквіту?
75. Який асортимент кексів можна приготувати з масляного бісквітного тіста?
76. Які правила формування і випікання кексів залежно від їхньої маси?

77. Яка відмінність у приготуванні кексів «Столичного», «Чайного», «Сирного»?
78. Як оздоблюють поверхню кексів після випікання?
79. Які недоліки масляного бісквіту Ви знаєте і чи можна їх виправити?
80. Як готують і випікають заварне тісто?
81. Які процеси відбуваються при заварюванні борошна і замішуванні заварного тіста?
82. Який температурний режим випікання заварного тіста?
83. За рахунок чого відбувається розпушування заварного тіста під час випікання?
84. Які вироби можна приготувати із заварного тіста?
85. Як приготувати і для чого використовують профітролі?
86. Яка особливість приготування «Булочки заварної з вершками»?
87. Які можливі дефекти заварного напівфабрикату і чи можна їх виправити?
88. Назвіть послідовність приготування прісного шарового тіста.
89. Які вимоги висуваються до основної сировини, що використовують для замішування прісного шарового тіста?
90. Замістіть прісне шарове тісто.
91. З якою метою маргарин перед прошаровуванням перемішують з борошном і охолоджують?
92. Які основні правила прошаровування прісного тіста?
93. Скільки разів складають учетверо і охолоджують прісне тісто при прошаровуванні ?
94. Які основні правила формування і випікання виробів з прісного шарового тіста?
95. За рахунок чого відбувається збільшення об'єму шарового напівфабрикату під час випікання?
96. Які можливі недоліки прісного шарового напівфабрикату і чи можна їх виправити?
97. Чим відрізняється приготування прісного шарового тіста прискореним способом?
98. Які вироби можна приготувати з прісного шарового напівфабрикату?
99. Приготуйте валовани і ріжки шарові.
100. Які вироби можна приготувати з прісного шарового тіста, замішаного прискореним способом?

## РОЗДІЛ ПАПІВФАБРИКАТИ ДЛЯ ОЗДОБЛЕННЯ ТІСТЕЧОК І ТОРТІВ. СПОСОБИ ОЗДОБЛЕННЯ

### § 27 Санітарні вимоги до процесу приготування кремів

Креми — це продукти, які використовують для оздоблення кондитерських виробів. Вони повинні бути безпечними та якісними. Для цього необхідно дотримуватися певних санітарних вимог.

Креми масляні. Для приготування масляних кремів використовують вершкове масло, цукор та яйця. Масло повинно бути свіжим та без запаху. Цукор слід використовувати тільки в кристалі. Яйця повинні бути свіжими та без запаху. Після приготування крем повинен бути добре перемішаний та мати однорідну консистенцію.

Креми білкові. Білкові креми приготують з білків та цукру. Білки повинні бути свіжими та без запаху. Цукор слід використовувати тільки в кристалі. Після приготування крем повинен бути добре перемішаний та мати однорідну консистенцію.

Вершиково-сметанні креми. Для приготування вершиково-сметанних кремів використовують вершкове масло, сметану та цукор. Масло повинно бути свіжим та без запаху. Сметана повинна бути свіжою та без запаху. Цукор слід використовувати тільки в кристалі. Після приготування крем повинен бути добре перемішаний та мати однорідну консистенцію.

Заварні креми. Заварні креми приготують з цукру, молока та яєчних жовтків. Цукор слід використовувати тільки в кристалі. Молоко повинно бути свіжим та без запаху. Яєчні жовтки повинні бути свіжими та без запаху. Після приготування крем повинен бути добре перемішаний та мати однорідну консистенцію.

### Сировина

Для приготування кремів використовують різні види сировини. Це включає цукор, яйця, молоко, сметану, вершкове масло та білки. Сировина повинна бути свіжою та без запаху. Перед використанням її слід перевірити на наявність бактерій та інших шкідливих організмів.

Цукор. Для приготування кремів використовують тільки кристалічний цукор. Цукор повинен бути без запаху та без сторонніх домішок. Перед використанням його слід перевірити на наявність вологи та інших шкідливих організмів.

Яйця. Для приготування кремів використовують тільки свіжі яйця. Яйця повинні бути без запаху та без сторонніх домішок. Перед використанням їх слід перевірити на наявність бактерій та інших шкідливих організмів.

Молоко. Для приготування кремів використовують тільки свіже молоко. Молоко повинно бути без запаху та без сторонніх домішок. Перед використанням його слід перевірити на наявність бактерій та інших шкідливих організмів.

Сметана. Для приготування кремів використовують тільки свіжу сметану. Сметана повинна бути без запаху та без сторонніх домішок. Перед використанням її слід перевірити на наявність бактерій та інших шкідливих організмів.

Вершкове масло. Для приготування кремів використовують тільки свіже вершкове масло. Масло повинно бути без запаху та без сторонніх домішок. Перед використанням його слід перевірити на наявність бактерій та інших шкідливих організмів.

Білки. Для приготування кремів використовують тільки свіжі білки. Білки повинні бути без запаху та без сторонніх домішок. Перед використанням їх слід перевірити на наявність бактерій та інших шкідливих організмів.



1. Згідно з умовами договору, температура зберігання продукції повинна становити не вище +60°K.

2. Маса нетто продукції повинна бути не менше, ніж вказано на етикетці.

3. Вміст жиру в продукції повинен становити не менше 0,2%.

4. Вміст цукру в продукції повинен становити не менше 0,02%.

**Використання кондитерських мішків**

1. Кондитерські мішки повинні бути герметично закриті та захищені від вологи та повітря.

2. Мішки повинні бути чистими та сухими.

3. Мішки повинні бути заповнені продукцією до вказаного рівня.

4. Мішки повинні бути закріплені за допомогою спеціальних пристроїв.

5. Мішки повинні бути позначені маркою виробника.

6. Мішки повинні бути заповнені продукцією не більше ніж на 20% від номінального об'єму.

7. Мішки повинні бути заповнені продукцією не більше ніж на 20% від номінального об'єму.

8. Мішки повинні бути заповнені продукцією не більше ніж на 20% від номінального об'єму.

9. Мішки повинні бути заповнені продукцією не більше ніж на 20% від номінального об'єму.

10. Мішки повинні бути заповнені продукцією не більше ніж на 20% від номінального об'єму.

11. Мішки повинні бути заповнені продукцією не більше ніж на 20% від номінального об'єму.

12. Мішки повинні бути заповнені продукцією не більше ніж на 20% від номінального об'єму.

13. Мішки повинні бути заповнені продукцією не більше ніж на 20% від номінального об'єму.

14. Мішки повинні бути заповнені продукцією не більше ніж на 20% від номінального об'єму.

15. Мішки повинні бути заповнені продукцією не більше ніж на 20% від номінального об'єму.

**Брак і повернення виробів**

1. Вироби, які не відповідають умовам договору, вважаються браком.

2. Брак повинен бути виявлений протягом 14 днів з моменту отримання продукції.

3. Брак повинен бути повернений виробнику протягом 14 днів з моменту виявлення.

4. Вироби, які не відповідають умовам договору, вважаються браком.

5. Брак повинен бути виявлений протягом 14 днів з моменту отримання продукції.

6. Брак повинен бути повернений виробнику протягом 14 днів з моменту виявлення.

## Особиста гігієна працівників

Місце роботи повинно бути чистим, а працівники повинні дотримуватися правил особистої гігієни. Перед роботою необхідно мити руки мильною водою. У робочій кімнаті повинні бути встановлені умивальники з гарячою водою та милом. Працівники повинні використовувати спеціальні рукавички при роботі з кремом. Після роботи необхідно змити крем з обличчя та одягу. Не можна використовувати крем для їди. Крем повинен зберігатися в спеціальній тарі, закритій кришкою. Термін придатності крему становить 12 місяців.

## Умови зберігання і строки придатності виробів, оздоблених кремами

Вироби, оздоблені кремом, повинні зберігатися в спеціальній тарі, закритій кришкою. Термін придатності виробів становить 12 місяців. Температура зберігання повинна бути не вище +4+6°C. Вологість повинна становити не більше 72%. Крем повинен зберігатися в спеціальній тарі, закритій кришкою. Термін придатності крему становить 12 місяців.

## § 28 Масляні креми на яйцях

Масляні креми на яйцях повинні виготовлятися з використанням свіжих яєць. Яйця повинні бути вимиті та продезинфіковані. Крем повинен зберігатися в спеціальній тарі, закритій кришкою. Термін придатності виробів становить 12 місяців.

## КРЕМ МАСЛЯНИЙ «ШАРЛОТ»

Масло вершкове 418 г, цукор-пісок 364 г, яйця 65 г, молоко незбиране 243 г, ванільна пудра 4 г, коньяк (десертне вино) 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25 %.

5—7 днів зберігання при температурі +4+6°C. Крем повинен зберігатися в спеціальній тарі, закритій кришкою. Термін придатності виробів становить 12 місяців.

15—20 г. н  
15—20 г. н

### ПРИГОТУВАННЯ СИРОПУ «ШАРЛОТ»

*Перший спосіб.* □

• 25—30 г. (н  
104—105°K). ма  
5—7 г. 10 % , а

а  
m a \ ych a  
G а

p а  
G б  
а  
—а  
а

а  
b жм б а  
—а  
жм •

а  
Z а g а  
а  
m а (а 50—60 К , 20—25 К ) .

а  
M 15—20 г .  
а 20—22°K. а 30-33 %.

*Другий спосіб.* □

• а  
а 4—5 г . а 104—105°K. =а  
• а 20—22°K.

*Вимоги до якості:* □

а  
а

### КРЕМ МАСЛЯНИЙ «ГЛЯСЕ»

*Масло вершкове 396 г, цукор-пісок 396 г, яйця 237 г, пудра ванільна 34 г, коньяк (вино десертне) 2 г. Вихід 1000 г. Вологість 22 %.*

а  
4:1, а  
122°K (а а ) . а

20—25 °С. У кінці процесу температура повинна становити 25°С. Після закінчення процесу крем повинен бути розм'якшеним і мати консистенцію сметани. Після закінчення процесу крем повинен бути розм'якшеним і мати консистенцію сметани. Після закінчення процесу крем повинен бути розм'якшеним і мати консистенцію сметани.

*Вимоги до якості:* □ Крем повинен бути білим, однорідним за кольором і консистенцією.

### Похідні від кремів «Шарлот» і «Глясе»

Крем «Шарлот» і «Глясе» виготовляють за такою технологією: у посуді з товстим дном змішують цукор-пісок з маслом, доводячи суміш до кипіння. Після цього додають яйця та кава, перемішуючи до утворення однорідної маси. Після закінчення процесу крем повинен бути розм'якшеним і мати консистенцію сметани.

### КРЕМ «ШАРЛОТ» КАВОВИЙ

Масло вершкове 408 г, молоко незбиране 165 г, цукор-пісок 388 г, яйця 44 г, кава натуральна мелена 93 г, ванільна пудра 4 г. Вихід 1000 г. Вологість 26 %.

У посуді з товстим дном змішують цукор-пісок з маслом, доводячи суміш до кипіння. Після цього додають молоко та кава, перемішуючи до утворення однорідної маси. Після закінчення процесу крем повинен бути розм'якшеним і мати консистенцію сметани.

*Вимоги до якості:* □ Крем повинен бути білим, однорідним за кольором і консистенцією.

Крем повинен мати консистенцію сметани та бути розм'якшеним. Після закінчення процесу крем повинен бути розм'якшеним і мати консистенцію сметани.

### КРЕМ «ШАРЛОТ» ШОКОЛАДНИЙ

Масло вершкове 408 г, молоко незбиране 226 г, цукор-пісок 340 г, яйця 60 г, ванільна пудра 1,5 г, какао-порошок 51,5 г. Вихід 1000 г. Вологість 24 %.

У посуді з товстим дном змішують цукор-пісок з маслом, доводячи суміш до кипіння. Після цього додають молоко та какао-порошок, перемішуючи до утворення однорідної маси. Після закінчення процесу крем повинен бути розм'якшеним і мати консистенцію сметани.

*Вимоги до якості:* □ Крем повинен бути білим, однорідним за кольором і консистенцією.

Крем повинен мати консистенцію сметани та бути розм'якшеним. Після закінчення процесу крем повинен бути розм'якшеним і мати консистенцію сметани.

### КРЕМ «ШАРЛОТ» ГОРІХОВИЙ

Масло вершкове 370 г, цукор-пісок 384 г, молоко незбиране 250 г, яйця 67 г, ядра горіхів (сирі) 51 г, ванільна пудра 3,6 г, коньяк (вино десертне) 1,4 г. Вихід 1000 г. Вологість 24 %.

У посуді з товстим дном змішують цукор-пісок з маслом, доводячи суміш до кипіння. Після цього додають молоко та коньяк, перемішуючи до утворення однорідної маси. Після закінчення процесу крем повинен бути розм'якшеним і мати консистенцію сметани.

Вимоги до якості: □ З К , Кн , Кн ,  
 а Кн Кн , Кн Кн , Кн Кн , Кн Кн ,  
 Кн Кн .

### КРЕМ «ШАРЛОТ» НА АГАРИ

Масло вершкове 443 г, цукор-пісок 356 г, яйця 32 г, молоко 214 г, агар 0,5 г, ванільна пудра 4 г, коньяк 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25 %.

2—3 л . Кн , Кн , Кн , Кн .  
 Кн Кн Кн м Кн Кн «Кн Кн Кн .  
 Кн Кн . Кн Кн Кн Кн Кн Кн , Кн Кн .  
 «Кн Кн Кн Кн Кн Кн .

Вимоги до якості: □ З К Кн Кн ,  
 а Кн Кн Кн Кн Кн Кн .

### КРЕМ «ГЛЯСЕ» ШОКОЛАДНИЙ

Масло вершкове 393 г, цукор-пісок 374 г, яйця 225 г, какао-порошок 50 г, ванільна пудра 3,8 г, коньяк (десертне вино) 1,9 г. Вихід 1000 г. Вологість 20 %.

М Кн Кн «Кн » Кн Кн Кн  
 Кн Кн  
 Вимоги до якості: □ Кн , Кн Кн Кн «Кн  
 Кн

### КРЕМ «ГЛЯСЕ» ГОРІХОВИЙ

Масло вершкове 384 г, цукор-пісок 381 г, яйця 229 г, ядра горіхів (смажені) 51 г, ванільна пудра 3,8 г, коньяк (десертне вино) 1,9 г. Вихід 1000 г. Вологість 20 %.

Кн Кн аКн м Кн «Кн » Кн Кн  
 Кн Кн . Вимоги до якості: □ Кн , Кн Кн Кн «Кн  
 Кн

### Ароматизовані масляні креми

Кн Кн Кн , Кн Кн Кн Кн , Кн Кн  
 Кн Кн , Кн Кн Кн Кн Кн . Кн Кн Кн Кн  
 Кн Кн , м Кн аКн Кн Кн Кн Кн Кн (Кн ) Кн  
 Кн Кн Кн Кн Кн Кн Кн Кн

### КРЕМ МАСЛЯНИЙ АБРИКОСОВИЙ

М Кн Кн аКн Кн Кн Кн Кн Кн  
 Кн Кн (4 % Кн Кн Кн Кн Кн ) . Кн Кн Кн Кн  
 Кн Кн Кн Кн Кн Кн Кн Кн Кн . Кн  
 Кн Кн Кн Кн Кн Кн Кн

### КРЕМ МАСЛЯНИЙ ВИШНЕВИЙ

300 г масла (3% цукор-пісок), 143 г ваніліну, 21 г коньяку (десертне вино), 21 г вихід 1000 г.

### КРЕМ МАСЛЯНИЙ ПОЛУНИЧНИЙ

300 г масла (3% цукор-пісок), 143 г ваніліну, 21 г коньяку (десертне вино), 21 г вихід 1000 г.

### КРЕМ МАСЛЯНИЙ АПЕЛЬСИНОВИЙ

300 г масла (3% цукор-пісок), 143 г ваніліну, 21 г коньяку (десертне вино), 21 г вихід 1000 г.

Таблиця 28

□	h	h	h
Д	«Р» («=к»)»	h	h
«R»	»	h	h
Д	«Р» («=к»)» g	Д	h
aE	h	h	h
Д	«Р» («=к»)» E	h	h
h	h	h	h
Д	«Р» («=к»)»	h	h
h	E aE	h	h

### КРЕМ МАСЛЯНИЙ З ВЕРШКАМИ

Масло вершкове 594 г, вершки (35%) 143 г, цукор-пісок 342 г, ванілін 0,3 г, коньяк (десертне вино) 21 г. Вихід 1000 г.

300 г масла, 143 г ваніліну, 21 г коньяку (десертне вино), 21 г вихід 1000 г.

1)  $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$  ;  $\text{H}_2\text{O}$  •  $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$   $\text{aZ}$   $\text{Z}$  20 ]  $\text{h}$   
 $\text{H}$  );  $\text{aZ}$   $\text{h}$  « $\text{H}$  » ( $\text{Z}$  1  $\text{h}$  — 197 ]  $\text{h}$  );  
 $\text{aZ}$   $\text{h}$  ( $\text{Z}$  1  $\text{h}$  — 100  $\text{h}$   $\text{h}$  ).

**КРЕМ МАСЛЯНИЙ З КРОХМАЛЕМ**

*Масло вершкове 590 г, цукор-пісок 257 г, молоко 257 г, крохмаль 37 г, коньяк (десертне вино) 29 г. Вихід 1000 г.*

$\text{aZ}$   $\text{h}$  ,  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  ,  $\text{h}$   $\text{h}$  ,  $\text{h}$   $\text{h}$   
 $\text{h}$   $\text{aZ}$  .  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  ,  $\text{h}$   $\text{h}$   
 $\text{h}$  ,  $\text{h}$   $\text{g}$   $\text{h}$   $\text{h}$  .  $\text{h}$   $\text{h}$   $20^\circ\text{K}$  .  
 $\text{aZ}$   $\text{h}$  5—7  $\text{h}$  ,  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  .  
 $\text{aZ}$   $\text{Z}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  10—15  $\text{h}$  .  $\text{h}$   $\text{aZ}$   
 $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  .  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{aZ}$   $\text{h}$  (15 ]  
 $\text{Z}$  1  $\text{h}$  ).

Вимоги до якості: □  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  ,  $\text{h}$   $\text{aZ}$

$\text{h}$   $\text{h}$  .

**КРЕМ МАСЛЯНИЙ «ПТАШИНЕ МОЛОКО»**

*Цукор-пісок 390 г, патока 196 г, агар 5 г, вода 165 г, яєчні бики 76 г, лимонна кислота 2,6 г, масло вершкове 253 г, молоко згущене з цукром 119 г, ванілін 0,4 г. Вихід 1000 г.*

$\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  .  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  ,  
 $\text{h}$  ,  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  ,  
 $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  •  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  110°K ( $\text{h}$   $\text{Z}$   
 $\text{h}$   $\text{h}$  ).

$\text{h}$   $\text{h}$  \ 6—7  $\text{h}$  .  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  ,  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   
 $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  ,  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  10—15  $\text{h}$  .  
 $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  .  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  ( $\text{aZ}$   $\text{h}$   
 $\text{h}$  )  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  .  
 $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  .  
 $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  •  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   
 $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  5  $\text{h}$  .  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$   
 $\text{h}$   $\text{h}$  « $\text{h}$   $\text{h}$  » .

Вимоги до якості: □  $\text{h}$  ,  $\text{h}$   $\text{h}$   $\text{h}$  ,  $\text{h}$  ,

$\text{h}$   $\text{h}$  .

## § 29 Білкові креми

1. Білкові креми призначені для задоволення потреб організму в білку та інших біологічно активних речовинах. Вони мають високу поживну цінність та легко засвоюються.

2. Білкові креми виготовляють з білків тваринного походження (яєчні, сироватковий, казеїновий) та рослинного походження (соєвий, пшеничний).

3. Білкові креми повинні мати високу біологічну цінність, тобто бути багатими на білок та інші біологічно активні речовини.

4. Білкові креми повинні мати приємний смак та запах, а також бути легко засвоюваними.

5. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

6. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

7. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

8. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

9. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

10. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

### КРЕМ БІЛКОВИЙ СИРЦЕВИЙ

*Цукор-пудра 699 г, білки яєчні 349 г, ванільна пудра 26 г, кислота лимонна 0,7 г. Вихід 1000 г. Вологість 27 %.*

1. Білкові креми призначені для задоволення потреб організму в білку та інших біологічно активних речовинах. Вони мають високу поживну цінність та легко засвоюються.

2. Білкові креми виготовляють з білків тваринного походження (яєчні, сироватковий, казеїновий) та рослинного походження (соєвий, пшеничний).

3. Білкові креми повинні мати високу біологічну цінність, тобто бути багатими на білок та інші біологічно активні речовини.

4. Білкові креми повинні мати приємний смак та запах, а також бути легко засвоюваними.

5. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

6. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

7. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

8. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

9. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

10. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

#### Вимоги до якості:

1. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

2. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

3. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

4. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

5. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

6. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

7. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

8. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

9. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

10. Білкові креми повинні мати високу поживну цінність та легко засвоюються.

аф) 2н 3н . 4н 5н 6н mн

### КРЕМ БІЛКОВИЙ ЗАВАРНІЙ (38)

Цукор-пісок 650 г, яєчні білки 325 г, ванільна пудра 24 г. Вихід 1000 г. Вологість 30 %.

2н 3н -4н 5н 6н mн (38) 4:1),  
7н 8н 9н , 10н aн 11н 12н • mн 13н mн  
14н • 15н 16н 17н 18н 19н 20н 21н 22н )  
23н 24н aн 25н 26н 27н 28н 29н \ 30н 31н m  
32н -33н 34н 35н 36н 37н 38н 39н mн 40н ,  
41н 42н 10н .  
43н 44н 45н aн 46н 47н 48н mн 49н 50н

*Вимоги до якості:* □ 1н 2н , 3н , 4н , 5н

6н 7н , aн 8н 9н  
10н 11н 12н 13н 14н 15н 16н 17н 18н 19н ,  
20н 21н 22н , 23н aн 24н 25н 26н 27н 28н \ 29н . 30н  
31н 32н 33н 34н (35н 36н 37н 38н ) mн 39н •  
40н 41н 42н 43н 44н 45н 46н 47н 48н 49н , h \ 50н  
51н 52н 53н 54н 55н 56н 57н 58н 59н 60н 61н 62н • 63н .  
64н 65н 66н , 67н aн 68н 69н 70н 71н 72н 73н 74н ^ 75н ,  
76н , 77н 78н . P 79н 80н 81н 82н 83н 84н 85н 86н b 87н 88н ^  
89н 90н 91н 92н 93н 94н 95н 96н 97н 98н • 99н  
100н 101н 102н 103н 104н 105н 106н 107н , h 108н 109н ^  
110н

### КРЕМ «ЗЕФІР»

Цукор-пісок 257 г, білки яєчні 257 г, начинка фруктовая 515 г, агар 3,9 г, барвник 1,3 г. Вихід 1000 г. Вологість 36 %.

Важко виміряти кількість білків, тому їх додають приблизно. Для цього беруть 2—3 г білків і додають до цукру. Після цього додають агар і барвник. Температуру нагрівають до 120°K, зливають у форму і нагрівають до 20—25 °C. Після цього додають начинку і залишають на 3—4 год.

Вимоги до якості: крем повинен бути однорідним, без грудочек, з приємним смаком і запахом. Після застосування не повинен викликати дискомфорту в роті.

### КРЕМ БІЛКОВИЙ НА АГАРІ

Цукор-пісок 669 г, яєчні білки 334 г, агар 5 г, ванілін 1 г, лимонна кислота 0,2 г, вода 200 г. Вихід 1000 г. Вологість 30 %.

Білки збивають до пухкої маси, додають цукор і нагрівають до 115°K (випробувати на пальці). Після цього додають агар і ванілін. Температуру нагрівають до 115°K і залишають на 6—7 год. Після цього додають лимонну кислоту і залишають на 8—10 год. Після цього додають воду і залишають на 2 год.


Вимоги до якості: крем повинен бути однорідним, без грудочек, з приємним смаком і запахом. Після застосування не повинен викликати дискомфорту в роті.

### КРЕМ БІЛКОВИЙ (ЗАВАРНИЙ) РОЖЕВИЙ

Цукор—пісок 697 г, яєчні білки 308 г, сік столового буряка 34 г, лимонна кислота 5,4 г. Вихід 1000 г. Вологість 30 %.

Білки збивають до пухкої маси, додають цукор і нагрівають до 115°K (випробувати на пальці). Після цього додають сік буряка і лимонну кислоту. Температуру нагрівають до 115°K і залишають на 1—2 год.

10—14°K, aKv a H E . h  
 h aKv h ag \ h 'f m6—7 • h  
 E E E . E aE KV h h .  
 g hq aE , KV H H H , h h  
 122°K h h . D aKv s h 8—10 b . h  
 aE E h H h h .  
 Вимоги до якості: □ -E , E , E , E h  
 E a h h .  
 M E . 29 E h E h E .  
 h E h .

Таблиця 29 

□ E	h h
g aKv h h 'h	G h E h E ; E b h E h ; E h a•E h
h E h h E	E h aE E ; E ab E
h h aE h h , h	E E h h h ; E h b h h ; E E aE E a h h
h aE h hE , g aE E h	E E E h h ; E E E aE E
Наг a h «h » KV h , h h	E h h E E E h h

§ 30  варні креми

□ h KV E E , E  
 E , E g aE E h . E E h  
 E h , h • p , h aKv h h  
 h • h } h h h h  
 E h h h h • KV , h E h  
 h h h h h h h h  
 E h • h E E , aE h h  
 E h E , aE h h



kn            kv            jh            •            m            jn            .            z            j            j  
 aZ            — 20 б .  
 Вимоги до якості: □ , kv            z            z            , h            aZ

### КРЕМ ВЕРШКОВИЙ НА ЖЕЛАТИНОВІЙ ОСНОВІ

Цукор-пудра 97 г, вершки 35 % жирності 963 г, желатин 20 г.

Вихід 1000 г. Вологість 57 %.

jh            kv            aZ            kv            mZ            1:10 •  
 aZ            z            kv            z            1,5—2 h            .            h            kv            j            jh  
 z            , hZ            , h            h            hZ            kv            .            hZ            h  
 aZ            h            jn            jh            , kv            kv            , jh            z            z            , z h            z  
 h            j            h            jfn            .  
 G            hZ            aZ            , mh            kv            jn            jh  
 jn            , kv            h            h            b            hZ            kv            •            h  
 aZ            aZ            .            D            h            kv            kv            kv            , h  
 h            h            kv            z            hZ            jh            h  
 jfn            , h            z            s            g            aZ

Вимоги до якості: □ , kv            , z            kv            z            , h

aZ            jn  
 kv            h            jh            kv            kv            c            kv            h  
 kv            kv            jh            kv            kv            h            .            P            h            h  
 kv            hZ            j            kv            hZ            kv            .  
 kv            kv            крему вершкового ванільного: □ 1 d            h            h  
 jh            kv            4,5 kv            jn

kv            крему вершкового шоколадного: □ 1 d — 40 ] kv -  
 jh            • 2 kv            jn

### КРЕМ СМЕТАННИЙ

Цукор-пудра 322 г, ванільна пудра 11 г, сметана 30 % жирності

737 г. Вихід 1000 г. Вологість 41,5 %.

D            kv            hv            aZ            h            h  
 jh            . Вимоги до якості: □ kv            , d            •            h            jn            «h            »; kv  
 kv            , z            kv

### КРЕМ ВЕРШКОВО-СМЕТАННИЙ

Цукрова пудра 177 г, сметана 30 % жирності 296 г, вершки

35 % жирності 590 г, ванільна пудра 7 г. Вихід 1000 г. Вологість 47,5 %.

hZ            h            •            kv            hv            , z z            hv            aZ  
 h            jn            «h            » .            kv            kv            aZ            — 20—  
 25 б .

h            •            h            M kv            . 30 kv            h            kv            h            kv

г	г	г	г	г	г	г	г
г	г	г	г	г	г	г	г
г	г	г	г	г	г	г	г
г	г	г	г	г	г	г	г

### § 32 Глазурі

Глазурі — це суцільна, прозора, блискуча кристалічна маса, яка утворюється при нагріванні розчину цукру з лимонною кислотою та іншими добавками. Глазурі використовують для покриття кондитерських виробів, а також для декоративних цілей.

### ГЛАЗУР СИРЦЕВА ДЛЯ ГЛАЗУРУВАННЯ ПОВЕРХНІ

Цукор-пудра 907 г, яєчні білки 28 г, вода 136 г. Вихід 1000 г.

Вологість 11 %.

Для приготування сирцевої глазури для покриття поверхні необхідно взяти 907 г цукру-пудри, 28 г яєчних білків та 136 г води. Усі компоненти ретельно перемішують. Розчин нагрівають до температури 35—40°K, після чого додають лимонну кислоту та інші добавки за рецептом. Далі суміш нагрівають до 40—45°K та виливають на підготовлену поверхню. Після застигання глазура утворює блискучу кристалічну плівку.

### ГЛАЗУР СИРЦЕВА ДЛЯ ОЗДОБЛЕННЯ ВИРОБІВ

Цукрова пудра 866 г, яєчні білки 169 г, лимонна кислота 0,1 г.

Вихід 1000 г. Вологість 13 %.

Для приготування сирцевої глазури для оздоблення виробів необхідно взяти 866 г цукрової пудри, 169 г яєчних білків та 0,1 г лимонної кислоти. Усі компоненти ретельно перемішують. Розчин нагрівають до температури +2°K, після чого додають інші добавки за рецептом. Далі суміш нагрівають до потрібної температури та використовують для оздоблення кондитерських виробів.

аб .  
 . R  
 . F  
 . N  
 k

*Вимоги до якості:* □  
 ,  
 Наг  
 a  
 A  
 1 f  
 h  
 a  
 12—24  
 m

A  
 m  
 m  
 m

### ГЛАЗУР ЗАВАРНА ДЛЯ ОЗДОБЛЕННЯ ВИРОБІВ

*Цукор-пудра 315 г, цукор-пісок 547 г, яєчні білки 170 г, лимонна кислота 0,1 г, вода 218 г. Вихід 1000 г. Вологість 14 %.*

2°K,  
 m 5—6  
 115°K  
 маp  
 35 p  
 , p

*Вимоги до якості:* □



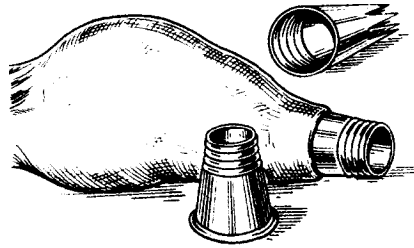


1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.



h . 41

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

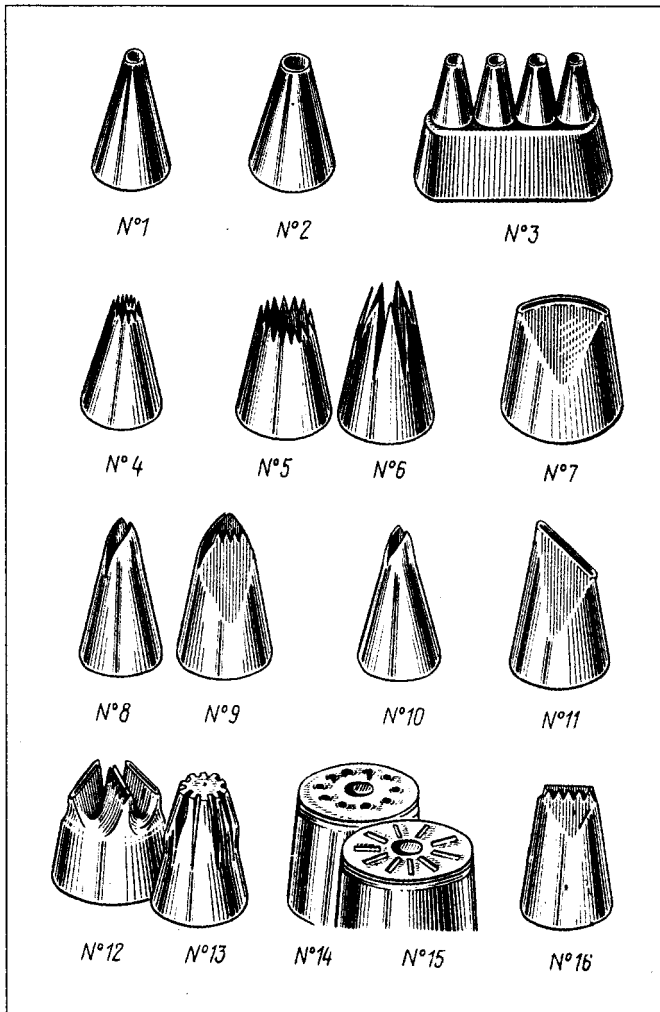


h . 42

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

— a 𐌱 a 𐌱 𐌹 𐌰 12 — 𐌹 . 𐌹 a 𐌱 𐌹 𐌴  
 a 𐌱 𐌰 𐌹 a 𐌱 𐌹 𐌰 a 𐌱 𐌹 𐌰 , 𐌹 — a 𐌹  
 𐌹 12 f . 𐌹 < 13 («𐌹 ») — a 𐌹 a 𐌱 a 𐌴 a 𐌱 𐌹  
 a 𐌴—20 f . 𐌹 a 𐌱 𐌹 .  
 𐌹 < 14 — 𐌴 𐌹 𐌹 , a 𐌹 𐌹  
 𐌹 𐌴 𐌴 𐌴 37 f , 𐌴 — 2 f , 𐌴 𐌹—  
 22 f , h 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 } 𐌴 𐌴 a 𐌹  
 (Z g 𐌴 ) 𐌹 8 f .  
 𐌹 < 15 («𐌹 𐌹 »). 𐌹 𐌹 𐌹  
 a 𐌴 . 𐌴 𐌴 — 9x1 f . 𐌹 𐌴 𐌴 — 37 f , h 𐌴  
 — 𐌴 a 𐌹 .  
 𐌹 < 16 — a 𐌹 𐌹 a 𐌱 . HZ  
 𐌴 𐌴 Z a 𐌴 𐌹 , 𐌴 — a 𐌴 𐌹 , 𐌹 a 𐌴 —  
 17 f , 𐌹 — 2 f , 𐌴 a 𐌴—5, 𐌹 a 𐌴—3 f .  
 𐌴 a 𐌴 𐌴 𐌴 a 𐌴 𐌴 𐌹 , Z b  
 𐌴 .  
 𐌹 𐌴 𐌹 𐌴 𐌹 xiv 𐌴 𐌴 Z 3/4 𐌴 𐌴 𐌴 .  
 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 , Z 𐌴 𐌴 b 𐌴 — 𐌹 .  
 𐌴 , g a 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 a 𐌴 , 𐌴 a 𐌴 \  
 𐌴 𐌴 , 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 . 𐌴 𐌴 a 𐌴 , 𐌴 .  
 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 , 𐌴 𐌴 , 𐌴 𐌴 ,  
 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 .  
 𐌴 𐌴 𐌴 , Z c a 𐌴 𐌴 b 𐌴 𐌴 𐌴  
 𐌴 b 𐌴 𐌴 𐌴 , 𐌴 b 𐌴 𐌴 a 𐌴 b  
 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 , a 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 a 𐌴 𐌴  
 𐌴 , a 𐌴 𐌴 f 𐌴 𐌴 𐌴 . 𐌴 𐌴 𐌴  
 𐌴 a 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 , 𐌴 𐌴 a 𐌴  
 𐌴 𐌴 𐌴 𐌴 , 𐌴 𐌴 . 𐌹 c 𐌴 a 𐌴  
 𐌴 𐌴 𐌴 , h Z 𐌴 𐌴 𐌴 a 𐌴 𐌴 .  
 𐌴 𐌴 . 44 𐌴 a 𐌴 𐌴 𐌴 , h 𐌴 𐌴 a Z  
 𐌴 𐌴 «𐌴 » (< 1, 2, 3) a 𐌴 𐌴 a 𐌴 . Z  
 𐌴 a 𐌴 : 𐌴 𐌴 — 1, a 𐌴 — 2, 𐌴 — A 𐌴  
 𐌴 — 4, 𐌴 𐌴 — 5, 𐌴 — [, 𐌴 — 7, 𐌴 —  
 8, 𐌴 a 𐌴 - 9, 𐌴 - 10, 𐌴 — 11, 𐌴 —

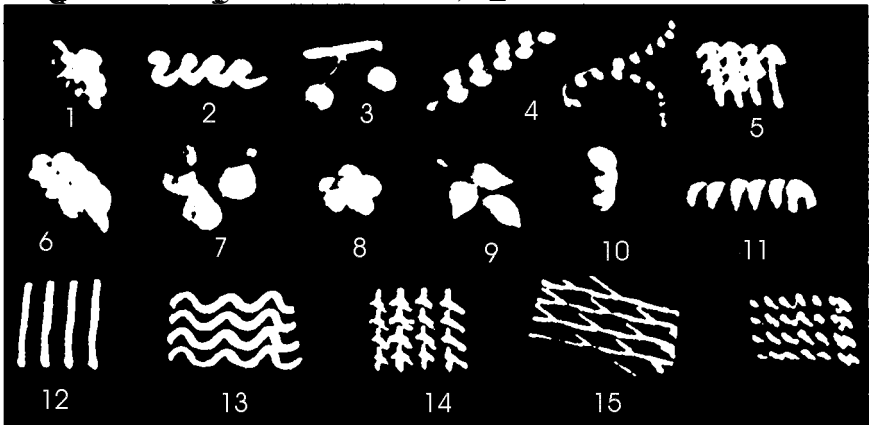
12, б aБ — 13, Б Б — 14, Б Б — 15, б  
 Б б aБ — 16.



Б . 43

Малюнок «Гроно винограду». □ Бх хlv бн  
 бн (бн [бн б бн Бв бн бн бн бн  
 бн ), Zб Б чн б — б .  
 Змійка. □ Бх хlv вл , б бн бн  
 бн [бн бн бн .  
 Грибок. □ □ Бв бн бн бн бн бн  
 бн і б афн хб б , Бв € б бн млбл Б

Ҁ , 2 gh Ҁ xv Ҁ Ҁ a Ҁ . Ҁ Ҁ  
 ab ah Ҁ «;mr ».



Ҁ . 44

Шнурочок. □ □ Ҁ Ҁ dh h Ҁ ,

Ҁ m^h\ Ҁ Ҁ jn Ҁ .  
 Гічка з бруньками чи конвалія. □ □ Ҁ Ҁ .  
 Ҁ a Ҁ Ҁ jn [ Ҁ Ҁ Ҁ Ҁ dh Ҁ .  
 Ҁ Ҁ q Ҁ Ҁ • dh Ҁ Ҁ a Ҁ

Пірамідка. □ □ Ҁ Ҁ Ҁ h Ҁ h Ҁ ,  
 xv Ҁ , Ҁ Ҁ jn [ Ҁ , h Ҁ jn [ Ҁ Ҁ .  
 Ҁ k Ҁ , Ҁ Ҁ Ҁ , • Ҁ Ҁ . Ҁ m Ҁ Ҁ .  
 Ҁ m dh Ҁ Ҁ xv Ҁ jn ]m Z h k — Ҁ

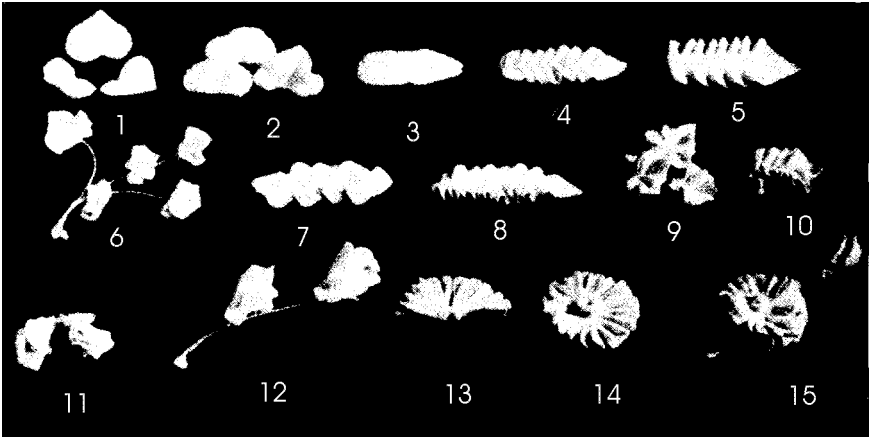
Ҁ Ҁ . 45 Ҁ h Ҁ , h Ҁ aZ Ҁ  
 Ҁ ]b an Ҁ jn [ Ҁ < 4, 5, 6, Ҁ jn [ Ҁ < 7 • < 11. Ҁ  
 Ҁ . 45 a Ҁ Ҁ — 1,5, a Ҁ — 2, 6, Ҁ Ҁ — 3,  
 Ҁ — 4, Ҁ Ҁ — 7, an Ҁ Ҁ — 8, Ҁ Ҁ — 9;  
 Ҁ (Ҁ • Ҁ ) — 10, 11, Ҁ m i Ҁ — 12 (jn [ Ҁ <  
 12), Ҁ Ҁ — 13.

Черепашка. □ □ Ҁ Ҁ Ҁ h Ҁ h Ҁ ,  
 Ҁ , Ҁ Ҁ xv Ҁ , jn Ҁ jn [ Ҁ Ҁ m i Ҁ .  
 Ҁ , Zh Ҁ jn h ng • h k a Ҁ xv Ҁ . Ҁ Ҁ Ҁ  
 Ҁ xv Ҁ Ҁ , Ҁ Ҁ «h » Ҁ .

Зірочка. □ □ Ҁ Ҁ Ҁ h Ҁ h Ҁ ,  
 Ҁ Ҁ 2—3 f , Ҁ xv Ҁ , Ҁ Ҁ Ҁ Ҁ .  
 Ҁ , jn qh m k Ҁ jn [ Ҁ • Ҁ Ҁ

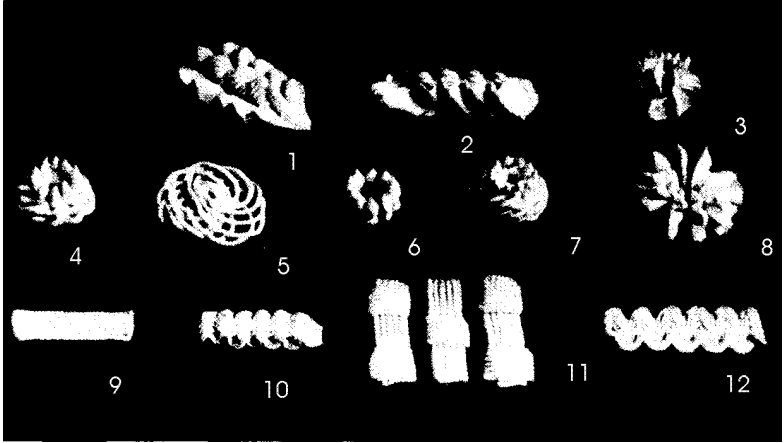


2 f • 1 a € 11 , 11 xq 11 jn b a 11 \ 11 . 11  
 11 • 11 jn 11 h k 11 11 am , a 11 xlv jn \ 11  
 mi 11 .



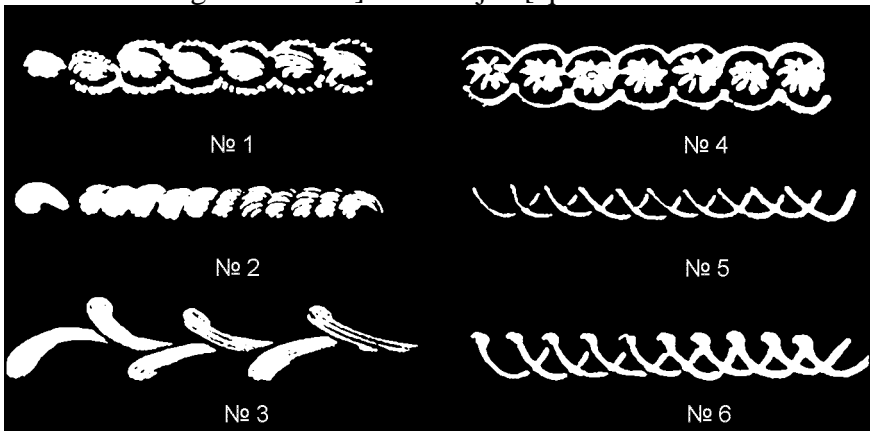
11 . 46

*Маргаритка.* □ 11 11 11 xlv 11 , jn [ 11  
 11 11 11 h 11 jn ( 11 ch h 11  
 h k ) • 11 11 11 , 11 xq 11 jn o h 11  
 11 . 11 11 xlv 11 11 • 11 11 , 11 11 11  
 11 11 11 ajn 11 . 11 11 11 11 xlv jn \ 11  
 11 11 . 47 a 11 11 , 11 11  
 jn [ 11 : 11 mi 11 ( 1 • 2 ) — jn [ 11 < 12;  
 11 11 ( 3 ) — jn [ 11 < 15; h 11 ( 4, 5, 6, 7 ) —  
 jn [ 11 < 14; 11 ( 8 ) — jn [ 11 < 13; 11 11 ( 9 ),  
 11 11 ( 10, 12 ), 11 11 ( 11 ) — jn [ 11 < 16.



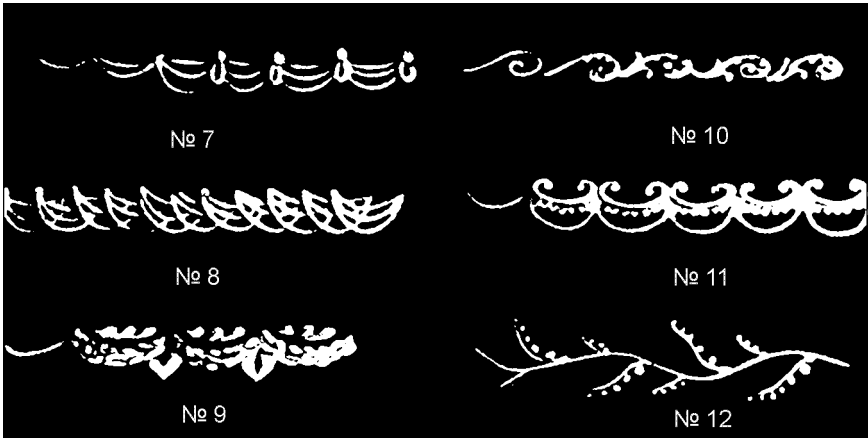
11 . 47

A th • zm j • blv H Np , h zv  
 H H . Hh h , Np aNp xlv H , Hlv  
 h • h , g m v m b Z h h : Np  
 Hlv h (Z H H ) , H h q m H .  
 m v m b • H Np , h h h h h h h h  
 H • h Np , h Z m H , H m .  
 : e aH , 48—50 H 15 aZd Np h H g  
 m h .  
 H Np H a H th aZH  
 H H a H m [H • H H . H  
 H H H g h , H • H h h .  
 4 • th ]h H m [H < 1 — H . th xlv anH m [H <  
 H H ]h m [H < 1 .  
 H H < 2 — m H , H ]h < 3 — H . H  
 H p Np h ]m xlv anH m [H < 4 .  
 H H < 4 — aH . th xlv anH m [H < 4 •  
 H m [H < 1 .  
 H H < 5 — H H , H ]h < 6 — H Z -  
 H a th H . th xlv H m [H < 1 .



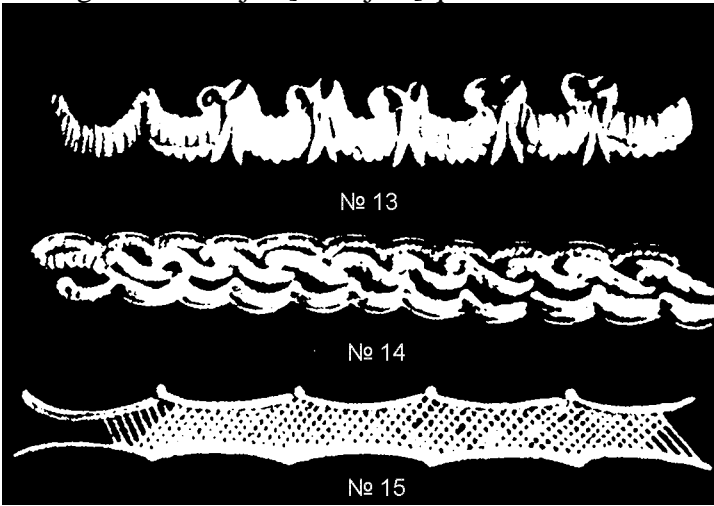
H . 48

H H Np < 7—12 h xlv H  
 m [H < 1 H H , Hm < 9 — H  
 h xlv anH m [H < 4 .  
 H H < 13 - H a H . th xlv H  
 m [H , h h < 16 , Z h anH , a H H  
 H .



№ . 49

$\begin{matrix} \text{h} & \text{xl} & \text{an} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} \\ < 15 - \text{h} & & & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} \end{matrix}$



№ . 50

$\begin{matrix} \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} \\ \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} \\ \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} & \text{h} \end{matrix}$

13. МЗ. €m lh jh xk jm [h] < 11. Mfn h  
 h b e f f j , z jm } h h z  
 i^km m lv mfn b p m j•25—30°K.

Духмяний горошок — kh h h xv a jm [h]

< 11 a h jm [h] < 1.  
 Пуп'янок троянди — □ □ a jm [h] < 7,

h }k z jm [h] < 1.  
 z h . 51 h h m € ,

h , h h g (h 1, 2, 3).  
 Петунія — □ h h h € h

h ]m xk jm [h] < 11.  
 Жоржина — □ «h h » h jm [h]

< 13. Mz. €m lh jh xk jm [h] < 11. Mfn h  
 h b e f f j , z jm } h h z

Квітка яблуні — □ h «h xv » aZ h  
 jm [h] < 7 z jm [h] < 1.

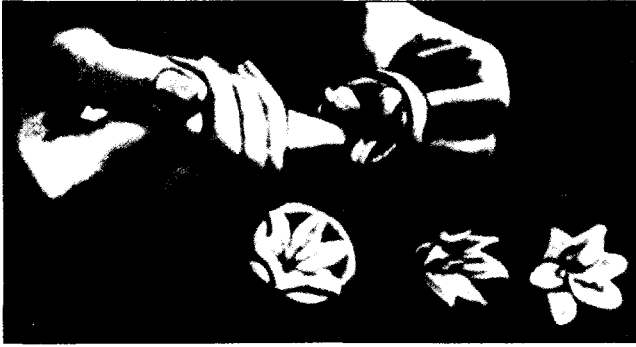
z h h h h h } h h .  
 h h h h z h . 52.



h . 51

Квітка троянди. □ □ a h h h € jm [h] < 7  
 h a h h h jm [h] , z a h ah . h h





Խ . 53

Ը յ . 53 աԷ Խ աԷ a *glazypri* □  
 Խ աԷ Խ . Ը աԷ xlv Խ Ը .  
 «Ը xlv » Շ Խ ԷԸ աԷ աՇ Խ Ը a  
 Ը աԷ . =Խ Ը Ը Ը \ Խ  
 Ը , ԸԷ ԸՄ j , Ը Խ xlv ԷԸ , Խ i Է  
 ԸxԷ Ը , Է Խ l Ը Ը Ը Ը .  
 Ը Ը Ը Ը xlv [ ԷԸ . Ը Ը  
 Ը Շ Ը Ը , աԷ Ը Ը Ը Ը . Ը  
 Ըiv a ԸՄ j . Ը xlv Խ Խ Ը a ՄաԸ  
 Ը Խ ]Ե աԷ . Ը աԷ Ը Ը Ը Ը .  
 Ը շ j Ը աԷ . M Ը աԷ Ը աԷxlv  
 ԸՄ ԸՄ j 'x . Ը a Ը աԷ Ը lv Ը  
 \ Ը Ը . i ^km Մ lv ՄԸ Ը Ը 24 Ը .  
 Ը Ը աԷ Ը , Ը Ը Ը Ը . Ը Խ Խ  
 Ը . Ը Ը Ը . աԷ .

§ 34 Ելե

Желе — □ Ը , Ը Խ xlv Շ Ը ՄԸ -  
 Ը Խ a Ը ԸxԷ Ը , ԸԸ .  
 Ը . Ը աԷ Ը Ը Ը Ը Ը , ԸԸ .  
 Ը , Ը Ը Ը Ը Ը . Ը աԷ Ը Ը .  
 ԸԸ ԸՇ Ը Մ Ը . Ը a Ը Ը  
 Ը xlv Շ ԸԸ Ը . Ը xlv Ը  
 Ը g աԷ Ը . Ը աԷ (ԸՄ j nxlv ) Ը Ը .  
 Ը աԷ Ը Ը Ը Ը Ը Ը . Ը .  
 Ը Մ Ը -Ը Ը Ը Ը Ը Ը Ը a  
 Ը dh -Ը Ը , Շ Ը Ը Ը Ը Ը g Ը  
 Ը Ը , Ը Ը Մ Ը , Ը Ը

1. Цукор-пісок 414 г, патока 103 г, есенція 2 г, коньяк чи десертне вино 33 г, кислота лимонна 2 г, агар 10 г, барвник 2 г, вода 496 г. Вихід 1000 г. Вологість 50 %.

### ЖЕЛІЕ НА АГАРИ

Цукор-пісок 414 г, патока 103 г, есенція 2 г, коньяк чи десертне вино 33 г, кислота лимонна 2 г, агар 10 г, барвник 2 г, вода 496 г. Вихід 1000 г. Вологість 50 %.

1. Цукор-пісок 414 г, патока 103 г, есенція 2 г, коньяк чи десертне вино 33 г, кислота лимонна 2 г, агар 10 г, барвник 2 г, вода 496 г. Вихід 1000 г. Вологість 50 %.

### ЖЕЛІЕ НА ЖЕЛАТИНІ


Цукор-пісок 414 г, патока 103 г, вода 496 г, есенція 2 г, коньяк чи десертне вино 33 г, кислота лимонна 2 г, желатин 40 г, барвник 2 г. Вихід 1000 г. Вологість 50 %.

1. Цукор-пісок 414 г, патока 103 г, вода 496 г, есенція 2 г, коньяк чи десертне вино 33 г, кислота лимонна 2 г, желатин 40 г, барвник 2 г. Вихід 1000 г. Вологість 50 %.

### Вимоги до якості:

1. Цукор-пісок 414 г, патока 103 г, вода 496 г, есенція 2 г, коньяк чи десертне вино 33 г, кислота лимонна 2 г, желатин 40 г, барвник 2 г. Вихід 1000 г. Вологість 50 %.

hñiv Z E mñn h , Z E (H  
 h )—mñn q ñn h .  
 H E 10—35 f . k aE h E m m h , h ,  
 H E , ah , h E , H h h Z  
 è , b \ e aE , Z s g E \ 'yH , E Z  
 è h h . k h aE ñn ñn am  
 E e Z h h . b E E h è  
 h , i b • E Z . D k E è aE , a E E  
 h E E E jg h , d Z hñ • ñn b - ,  
 h -b i h .  
 è h h h • hE è . y h  
 è E mH E 20—35 f . D h h E  
 E , Z h h h E h è , Z g  
 h k h , Z E . k p aE E , E q  
 E E E è h aE . b ñn \ h , h  
 aE h h , aE h è , d • h  
 h ñn .  
 h h è • e h hE è , \ H E E  
 aZE jE h a h è • h  
 h E la aE E è E h b  
 E E hE h .

Таблица 31 

|           |                                     |
|-----------|-------------------------------------|
| □ E       | h h                                 |
| @ E , h h | E h E h E                           |
| @ g aE    | E h h ; E<br>E ; E h E E h<br>èxb h |
| Z h h è   | Z h è                               |
| aE E h    |                                     |

h è E aE m ñn h  
 h 3—4 g . N aE è h h Z E , h  
 h hñv b h E h h 60—70°K. G  
 h E è E E • h E

Мікроцистеринолу, а також цукрову мастику, яку використовують для покриття кондитерських виробів. Цукрова мастика — це суцільна маса, яку використовують для покриття кондитерських виробів. Вона складається з цукру, желатину, води та інших інгредієнтів.

### § 35 Цукрова мастика

Цукрова мастика — це суцільна маса, яку використовують для покриття кондитерських виробів. Вона складається з цукру, желатину, води та інших інгредієнтів. Цукор — пудра 945 г, желатин 10 г, вода 150 г. Вихід 1000 г. Вологість 6 %.

### ЦУКРОВА СИРЦЕВА МАСТИКА

Цукор—пудра 945 г, желатин 10 г, вода 150 г. Вихід 1000 г. Вологість 6 %.

Цукор — пудра 945 г, желатин 10 г, вода 150 г. Вихід 1000 г. Вологість 6 %.

### МОЛОЧНА МАСТИКА

Цукор-пудра 300 г, сухе молоко 300 г, згущене молоко з цукром 430 г, ванільна пудра 0,5 г, желатин 5 г, вода 75 г. Вихід 1000 г.



h m hZ h khd ). y kh m  
 hlv h h aZ 2—3 f • h h  
 hZv h aZ a h aZ h . D a h  
 h aZ h hm z h h , \ h h  
 h m h a h z h • h h h  
 hlv z h h h h kh . h h h  
 kh aZv m h Z hZv h h h h  
 h . Z h hlv • zXv h aZ h h  
 kh h . h h h h h h h z  
 h h h h . < h aZ h h h h  
 , h • aZv h h , h h h

### § 36 ндир для цукрових фігурок

Кандир — □ h , h hlv h hZ  
 h h .  
 h hlv h m h h , ^ g  
 h h • h h aZ h h h ,  
 hZv \ h .  
 A h h h h (a h \ h )  
 h h , h , hZ h h h h  
 hlv a h , aZ a h h h , j — a  
 h -h .

### КАНДИР

Цукор-рафінад міцний 745 г, цукор-пудра 74 г, вода 224 г. Вихід 1000 г. Вологість при розливанні 18,5%.

h hlv m h , h h h , h  
 aZv h • zXv h h 110°K (h z h h ).  
 h hlv h 80°K, h hlv h h h ,  
 hZv h h h • h h a h  
 h h . h hm hlv mh h h .  
 h h h h hlv , a\ zXv • aZv m  
 h h h 2—3 h . f h aZ h h h  
 h h , g hlv h h . D h m  
 aZ h h g h h h . Nfn hZv  
 h (ahm h aZ h ) • h h h aZv  
 h h . K h aZ h , h m h g aZ  
 h h . Nfn aZv h h h • h  
 h h .



## МАРЦИПАН ГУСТИЙ (СИРЦЕВИЙ)

Мигдаль підсушений очищений 351 г, цукор-пудра 586 г, патока 23 г, коньяк чи десертне вино 93 г, харчовий барвник 4,5 г. Вихід 1000 г. Вологість 7% ± 2%.

Вимоги до якості:

## МАРЦИПАН ГУСТИЙ ЗАВАРНИЙ

Мигдаль підсушений очищений 351 г, цукор-пісок 228 г, цукор-пудра 358 г, патока 23 г, коньяк чи міцне десертне вино 93 г, вода 57 г, барвник харчовий 4,5 г. Вихід 1000 г. Вологість 9% ± 2%.

Вимоги до якості:

## РІДКИЙ МАРЦИПАН

Густий заварний марципан 850 г, цукровий сироп 130 г, коньяк 22 г. Вихід 1000 г. Вологість 17%.

1. *Фігурки з густого марципану* □

2. *Виготовлення суцільних фігурок.* □

3. *Виготовлення порожнистих фігурок.* □□

4. *Виготовлення плодів, квітів.* □□

5.

Троянди 100 г, ароматизатор 10 г, вода 100 г, спирт 200 г. Вихід 400 г.

Імітація їстівних продуктів. Цукор 100 г, ароматизатор 10 г, вода 100 г, спирт 200 г. Вихід 400 г.

Цукор 100 г, ароматизатор 10 г, вода 100 г, спирт 200 г. Вихід 400 г.

Цукор 100 г, ароматизатор 10 г, вода 100 г, спирт 200 г. Вихід 400 г.

### § 38 Харчовий лак

Харчовий лак — це рідина, яка утворюється шляхом розчинення цукру в спирті та воді. Вона використовується для покриття кондитерських виробів.

Цукор 100 г, ароматизатор 10 г, вода 100 г, спирт 200 г. Вихід 400 г.

Цукор 100 г, ароматизатор 10 г, вода 100 г, спирт 200 г. Вихід 400 г.

Цукор 100 г, ароматизатор 10 г, вода 100 г, спирт 200 г. Вихід 400 г.

### ЛАК ПАТОКОВИЙ

Патока 100 г, вода 100 г, спирт 200 г. Вихід 400 г.

Патока 100 г, вода 100 г, спирт 200 г. Вихід 400 г.

Патока 100 г, вода 100 г, спирт 200 г. Вихід 400 г.

### ЛАК СИРОПНИЙ

Сироп від цукатів (краще динних) 200 г, коньяк 500 г. Вихід 700 г.

Сироп від цукатів (краще динних) 200 г, коньяк 500 г. Вихід 700 г.

### § Посилки

Посилки — це документи, які використовуються для підготовки кондитерських виробів. Вони можуть бути цукровими, масляними або сиропними.

Цукор 100 г, ароматизатор 10 г, вода 100 г, спирт 200 г. Вихід 400 г.

Цукор 100 г, ароматизатор 10 г, вода 100 г, спирт 200 г. Вихід 400 г.

Цукор 100 г, ароматизатор 10 г, вода 100 г, спирт 200 г. Вихід 400 г.

, H . D H M , H H H Z  
 h b a E , h kv jE E ,  
 m E , E , E .  
 H H H a h E ,  
 H , E , h h H kv h (E  
 E h , E E h , h h , h  
 h H , h a E H ), h  
 (E h -H , h h ), E (E E  
 hE h , h E ), h (E h , E  
 h , E E ).

*Бісквітні смажені крихти.* □ E H

Hvd hD y H • h E e h H .  
 ;E E kv a E 2—3 f ,  
 E h kv mE E b H 220—230°K.  
 b m hv , h b g h . Hvd  
 E h E H 1h .

*Бісквітні фісташкові крихти.* □ a H

H , \ h hZ E E . F' h H kv  
 a E 2 f , Z E h kv E  
 h • h E • k h kv h h  
 h ah aZ . E h hkv Z  
 b E E • kv \ h f .

*Пісочні крихти.* □ a hE h h

H (h E hE Z b haxb E ) E  
 E kv hD h E , h aEY y  
 H aE h q h . HhD hXlv h b  
 H jE h h h hfn • kv a  
 b . Hvd hE h • h .

*Крихти повітряного напівфабрикати.* □ a E b

E aE h b h , d hXlv h b  
 H jE . P h E g E . Hvd  
 hE E h -E • h h .

*Крихти з шарового напівфабрикати.* □ a hE E

h E H , d hXlv h b  
 H jE , Z a b g kv . Hvd  
 hE h • h .  
 h E h h h -H , h • E  
 m , ZE E

*Нонпарель.* □ jE h , h h a

E . H y Z E h , h h kv m

Цукор-пісок. 100 г, масло 200 г, ванільна пудра 5 г, вершкове масло 100 г, яйця 2 шт.

Цукрова пудра. 100 г, ванільна пудра 5 г, вершкове масло 100 г, яйця 2 шт.

Шоколадна посипка. 100 г, ванільна пудра 5 г, вершкове масло 100 г, яйця 2 шт.

Трюфельна крупка. 100 г, ванільна пудра 5 г, вершкове масло 100 г, яйця 2 шт.

**ТРЮФЕЛЬНА КРУПКА**

Помада біла основна 786 г, какао-порошок 196 г, масло вершкове 39 г, ванільна пудра 5 г, Вихід 1000 г. Вологість 11 %.

Помішати какао-порошок з маслом при температурі 70—75°K, додати ванільну пудру.

Додати помаду та перемішати до однорідної маси. Зробити кульки діаметром 3 см.

Посипати кульки шоколадною посипкою та ванільною пудрою. Зробити крупку діаметром 10—12 мм.

Порошок какао. 100 г, ванільна пудра 5 г, вершкове масло 100 г, яйця 2 шт.

Мигдальна крупка. 100 г, ванільна пудра 5 г, вершкове масло 100 г, яйця 2 шт.

Грецький горіх. 100 г, ванільна пудра 5 г, вершкове масло 100 г, яйця 2 шт.

Фісташкова крупка. 100 г, ванільна пудра 5 г, вершкове масло 100 г, яйця 2 шт.

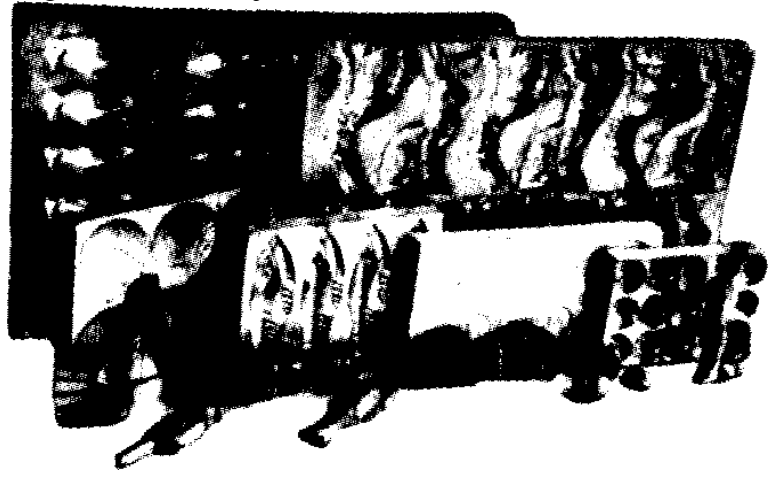
Фісташкова крупка. 100 г, ванільна пудра 5 г, вершкове масло 100 г, яйця 2 шт.



kh g^ h aE                      E . R , h m jk                      Z aE ,  
 h aE                      h .  
                     Y                      Z h                      m j aE                      E h , E  
 aE xlv E . E h m xlv h aZ h h , Z h  
 m j .

**Барельєфні (пласкі) фігурки**

E                      h                      E                      E knE , E  
 E mE                      h , E aE                      E , E  
 m da (a h m h ) h                      h .  
                     Y                      Z h                      E h                      h , h E  
 m j E m E a h                      h                      E .  
 E E E \ E m v -h h , h , aE .  
 M h                      Z h h                      E aE xlv h h  
 h m h , Z h E . M h j m h E E E  
 aE xlv h m j h m j . E h \ Z  
 aE \ k h j E E E , Z h • E Z  
 E . E aE \ h E E aE  
 h h aE .  
 E h j E aE , Z h h h xlv E ,  
 h m E h E m E . E h . 54, 55, 56 aE E  
 h E E m j , h E E h Z  
 h • E E m j .



h . 54



Б . 55



Б . 56

Пласкі тонкі шоколадні фігурки і шоколадні «вусики»

Б Б Б Б Б Б Б Б Б Б  
 : Б хб м jБ aZБ Б Б Б Б Б Б Б Б Б  
 Б (aБ 2—3 f ) Б Б Б Б Б Б Б Б Б Б  
 Бxб € ББ Б aZБ Б .

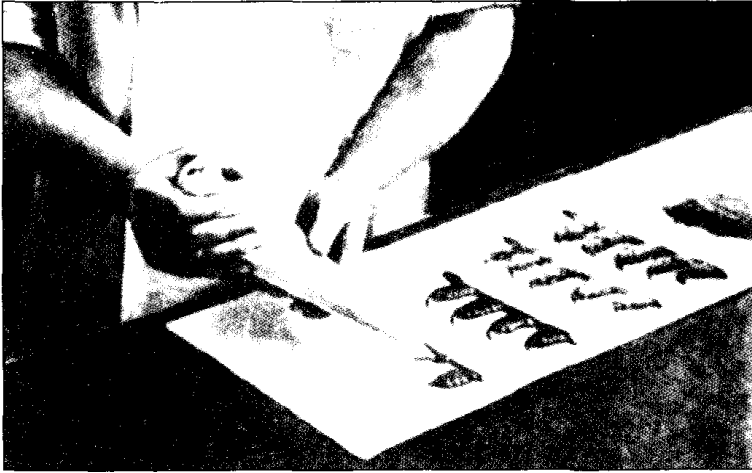


图 . 57

一、在毛筆書法中，筆法是基礎。筆法包括起筆、行筆、收筆三個過程。起筆要輕，行筆要穩，收筆要重。只有筆法純熟，才能寫出神韻。

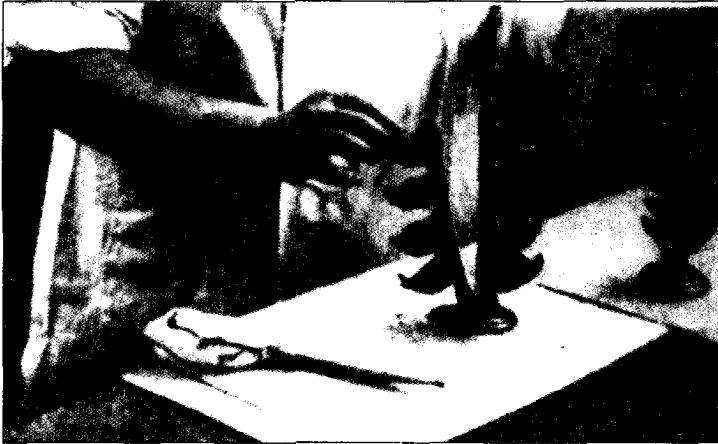
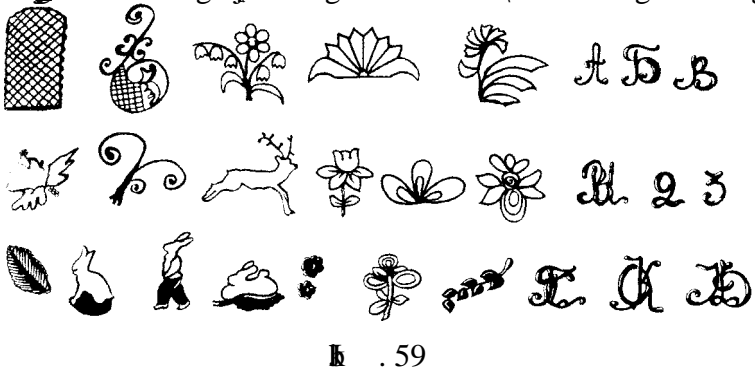


图 . 58

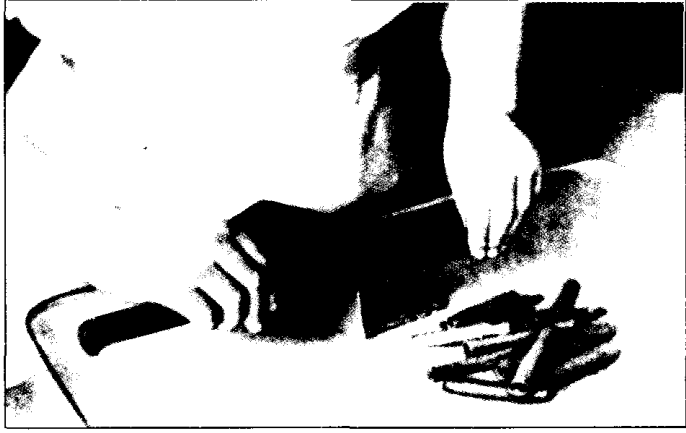
二、在毛筆書法中，墨法是關鍵。墨法包括墨色、墨量、墨質三個方面。墨色要黑，墨量要適中，墨質要好。只有墨法純熟，才能寫出神韻。

аґ ґ | ґ ґ <мґ > аґґ ґ а  
 ґ ґ ґ ґ ґ <мґ > ґґ ґ ґ .59.



ґ .59

Шоколадні ошурки. □ □ ґ xv а ґ  
 , ґ ґґ мґ ґн kґ , Zґ ґн xv ґ  
 аґ



ґ .60

;jn kґ ґґґ ґ ґ ґ , ґ , ґxґ ,  
 ґн ґн xґ м ґн [ґ] (ґ . 60). ґ ґ Z ґґ , ґ  
 ґ ґ ґ ґ , Zґ f ґ — mґґ} ґ с  
 ґн jґ .

Контрольні Запитання і Завдання

1. Як використовують креми у кондитерському виробництві?
2. Яких правил і вимог необхідно дотримуватися при приготуванні кремів?
3. Які вимоги висуваються до обладнання, посуду і інвентарю, що використовують при приготуванні кремів?

4. Який термін придатності до споживання, виробів, оздоблених кремами: масляними, білковими, заварними?
5. Як приготувати сиропи для кремів «Шарлот» і «Глясе»?
6. Назвіть креми, які готують на основі крему «Шарлот».
7. Яка особливість приготування ароматизованих масляних кремів?
8. Які основні правила приготування білкових кремів?
9.  чому полягають відмінності приготування білкових кремів: сирцевого, заварного, «Зефір»?
10. Чому заварний крем має такий короткий термін використання?
11. Як можна продовжити термін придатності до використання вершкових і сметанних кремів?
12. Які желюючі речовини використовують для приготування желе?
13. Які мастики Ви знаєте і як їх приготувати?
14. Які є способи приготування марципану?
15. Які є види оздоблень з шоколаду?



— 100 г ;  
 — ацукор 100 г , цукор 100 г  
 яйця 100 г , а цукор 100 г  
 ацукор 100 г +4+6°K, цукор 100 г а  
 цукор 100 г . цукор 100 г , а цукор 100 г  
 цукор 100 г 72 г ; а цукор 100 г  
 24 г ; а цукор 100 г «Р» цукор «=к» —  
 24 г ; а цукор 100 г — 7 г ; а ацукор 100 г — 6 г ; а  
 цукор 100 г цукор 100 г — 24 г .  
 цукор 100 г : цукор 100 г , цукор 100 г , ацукор 100 г , цукор 100 г -  
 цукор 100 г - цукор 100 г , а цукор 100 г

§ 41  Бісквітні тістечка

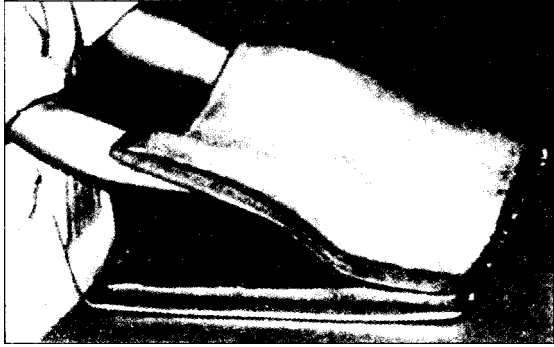
□ бісквітних тістечок є 100 г ацукор 100 г  
 цукор 100 г , цукор 100 г , цукор 100 г , м 100 г  
 цукор 100 г ацукор 100 г цукор 100 г , цукор 100 г . НЦ  
 цукор 100 г } цукор 100 г , цукор 100 г цукор 100 г  
 цукор 100 г . цукор 100 г , цукор 100 г , цукор 100 г  
 цукор 100 г а цукор 100 г цукор 100 г  
 цукор 100 г • ацукор 100 г цукор 100 г .  
 цукор 100 г цукор 100 г , цукор 100 г , цукор 100 г  
 цукор 100 г , цукор 100 г а цукор 100 г . цукор 100 г  
 цукор 100 г ацукор 100 г а цукор 100 г • цукор 100 г  
 цукор 100 г , цукор 100 г цукор 100 г , цукор 100 г  
 цукор 100 г ацукор 100 г , цукор 100 г , цукор 100 г  
 цукор 100 г • цукор 100 г

**ТІСТЕЧКО «БІСКВІТНЕ З БІЛКОВИМ КРЕМОМ,  
 ГЛАЗУРОВАНЕ ПОМАДОЮ»**

*Бісквіт основний 1415 г, крем білковий сирцевий 1157 г, помада 801 г, крем «Шарлот» 641 г, начинка фруктовая 486 г. Вихід 100 шт. по 45 г.*

цукор 100 г , цукор 100 г а цукор 100 г  
 цукор 100 г , цукор 100 г , цукор 100 г  
 цукор 100 г • ацукор 100 г цукор 100 г «Р» цукор 100 г  
 цукор 100 г 8— 10 г . цукор 100 г ацукор 100 г , ацукор 100 г

4 p                      p                      • jnXlv                      h pZ                      z z E                      . y p  
 E                      E ev e                      jn                      xlv E                      E jn b h kn                      . G a  
 E                      p                      ah                      jnXlv                      E                      h pZ                      E                      . G  
 E                      aZn                      xlv E                      E                      jn dE                      E                      • E                      jn p  
 E                      E                      E                      E                      E                      E                      xlv E                      • E xlv  
 E                      E                      E                      (p . 61). g                      E                      E                      E                      aZn                      xlv  
 jn dk                      E                      • ajn                      E                      aZ E                      E                      E                      z  
 E                      E                      ah                      8—10 f .



h . 61

h                      pXlv                      E                      p                      E                      ex • zXlv                      p z  
 jn                      lg E                      (p . 62) E                      E                      E                      , E                      E  
 aZn jxlv \ E                      E                      • jn m xlv .  
 E                      E                      E                      jn b aZ                      35 f , aZ                      80 f ,  
 aZ                      E                      50 f . E                      E                      E                      E                      E                      E  
 E                      a jn Zom Zgyf E                      E                      E .



h . 62

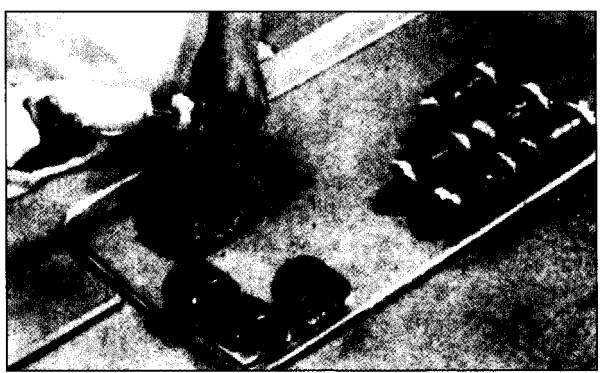
E                      E                      p                      E xlv                      E                      y E                      • E  
 E                      E                      r m z                      E                      E                      , jeZajn m lv E                      E



P H Z jn lgn jn , H a b -b  
 H H , h jn , H jn dk H ,  
 H H aZm H H • hZ H H  
 «H ». Hb H :H — 80 f , H — 35 f , H —  
 50 f .

H H ev k 8—10 H . hZ aZv H  
 jn , aZv H H • Hm xv Z Z b b H .  
 H H jn xv H , Z g b , H g jn ^  
 H H . h p H aZn xv H H jn dk  
 H , H jn b H , H H jn xv H , Z  
 \ H , • aZn aZn xv jn dk H . H H  
 H a b H , h jn b H H H , H , \  
 H jn , jn xv • aZn xv jn dk H . ;H H  
 H ex Hxlv , Zxlv H Z jn lg H , H  
 H jeZajm m lv H H • H aZ H H  
 Hxlv H H . =h H H aZ H Z b .  
 63 ( H j ) .

A b H jn jn , Z a• aZ jn dk  
 H • a H H H H H , H H H  
 «H H » a H H H , H \ H  
 H .  
 H jn Z H H Z b , H  
 H , H H H H H Z m b H  
 aZ 65 f • H 60 f . NH Hxlv H Z 3/4  
 b aZ H H • H b 200—220°K  
 j 40 b .



H . 64

Hē , k̄ Hē Hē jxlv m aH  
 h̄ a h̄ , H̄ Z̄ k̄ • aH̄ Z̄ 8—24 h̄ . ④  
 aH̄ jn̄ th̄ j b.  
 aH̄m xh̄ H̄ , h̄ kn̄ i xlv , € h̄ jh̄ xlv ④ ,  
 jn̄ Z̄ kn̄ r b̄ H̄ h̄ .  
 h̄ k̄ H̄ aH̄ h̄ aH̄ , H̄ h̄ a h̄  
 h̄ H̄ ml̄ h̄ H̄ , Z̄ sh̄ zn̄ lv H̄ .  
 H̄ fn̄ th̄ jn̄ xlv , aH̄ jxq̄ h̄ h̄ \ h̄ , • h̄  
 H̄ , h̄ nth̄ b̄ aH̄ H̄ (jn̄ xlv h̄ m̄ den̄  
 jn̄ aH̄ ). h̄ fn̄ th̄ zn̄ lv Z̄ k̄ , h̄ kn̄ €  
 aH̄ xlv jn̄ dk̄ H̄ • JeZajm̄ m̄ lv H̄ H̄  
 (H̄ h̄ jn̄ H̄ xlv Z̄ h̄ ). H̄m̄ H̄ fn̄ th̄  
 H̄ Z̄ k̄ Z̄ aH̄ h̄ kn̄ . D̄ H̄ aH̄ , H̄  
 H̄ h̄ H̄ h̄ xlv h̄ aZ̄ h̄ an̄ H̄  
 jn̄ [h̄ (h̄ . 64) m̄ H̄ aH̄ a h̄ h̄ H̄ . D̄  
 h̄ H̄ h̄ h̄ h̄ h̄ . Z̄ h̄ H̄  
 H̄ xlv h̄ «h̄ » , \ h̄ h̄ h̄ xlv h̄  
 jn̄ d̄€ H̄ . =h̄ H̄ H̄ Z̄ Z̄ H̄  
 H̄ (h̄ . 65).



h̄ . 65

Вимоги до якості: □ H̄ , d̄ • h̄ H̄ «:H̄ a  
 H̄ h̄ , H̄m̄ H̄ H̄ »; Z̄ h̄ aH̄ • : Z̄ H̄  
 H̄ h̄ , H̄ jn̄ dk̄ H̄ . H̄  
 «fn̄ H̄ » Z̄ jn̄ H̄ , h̄ h̄ h̄ ; h̄  
 aH̄m̄ H̄ H̄ H̄ • h̄ H̄ h̄ ; H̄  
 h̄ h̄ H̄ , ḡ h̄ H̄ ; Z̄ h̄ • ; H̄  
 H̄ , h̄ , h̄ h̄ h̄ , h̄  
 h̄ ; H̄ h̄ , H̄ .

**БІСКВІТНЕ ТІСТЕЧКО «КУТИКИ»**

Бісквіт основний 2051 г, бісквіт з какао 2051 г, крем масляний  
 «Шарлот» шоколадний 1400 г, помада 1120 г, горіхи підсмажені 378 г.  
 Вихід 100 шт. по 70 г.

Вимоги до якості: □ ;  
а) ; б) ; в) ; г) ;  
д) ; е) ; ж) ; з) ;  
з) ; а) ; б) ; в) ; г) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;

### **БІСКВІТНЕ ТІСТЕЧКО «УЛЮБЛЕНЕ»**

*Бісквіт основний з родзинками 2730 г, крем масляний основний 1400 г, начинка фруктова 210 г, помада 2240 г, сироп для просочування 420 г. Вихід 100 шт. по 70 г.*

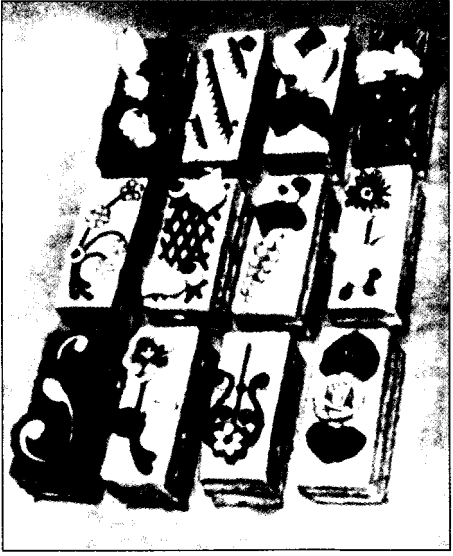
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;

### **ТІСТЕЧКО «БІСКВІТНЕ З МАСЛЯНИМ КРЕМОМ»**

*Бісквіт основний 1998 г, крем масляний «Шарлот» 1633 г, сироп для просочування 756 г, начинка фруктова 113 г. Вихід 100 шт. по 45 г.*

а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;  
а) ; б) ; в) ; г) ; з) ;

«Смужки». □ ʒ ʃn lgn ʃn , ʒ a ʃ  
b ʃ ʒ , ʒ ʃn • ʒ ʒ  
ʃn . ʒ ʒ hʒ ʒ ʒ a ʒ  
ʃn ʃʒ ʒ • ʃn dʒ ʒ , ʃn dʒ , è . ʃʒ  
35x85 f , ʒ — 50 f .  
ʒ ev ʃn ʒ ʒ b ʒ ʒ ,  
ʃn xlv ʒ . ʒ ʒ ʒ ʃn b ʒ ʒ ʒ ʒ , ʒ  
ʒ — ʒ . ʒ aʒ xlv ʒ ʒ ʒ ʒ  
ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ . G ʒ ʒ ʒ ʒ , ʒ ʒ ʒ ʒ  
aʒ a ʒ ʒ , ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ  
ʒ . ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ  
ʒ xlv ʒ (ʃno gm xlv) , ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ  
ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ • ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ xlv  
ʃn ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ b ʒ ʒ g .  
ʒ ;ʒ ʒ ʒ ʒ ex ʒ ʒ ʒ • ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ  
ʒ l g ʒ ʒ ʒ a ʒ aʒ . ʒ ʒ ʒ  
hʒ xlv ʒ ʒ • ʃn dʒ ʒ .

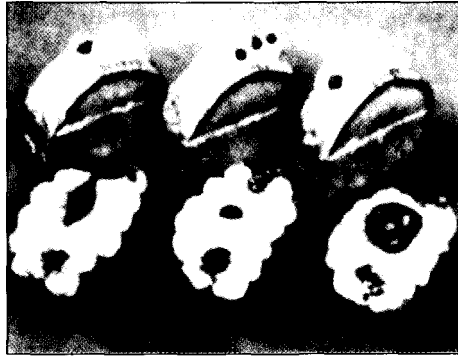


ʒ . 66

ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ • ʒ .  
ʒ ʒ ʒ aʒ ʒ aʒ ʒ ʒ • ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ . ʒ ʒ ʒ .  
66 ʒ ʒ ʒ hʒ ʒ ʒ ʒ «ʒ ʒ a ʒ  
ʒ ʒ . ʒ x b ʒ ʒ ʒ ʒ , ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ ʒ  
ʒ ʒ • ʒ , ʒ a ʒ ʒ ʒ . ʒ ʒ , ʒ ʒ ʒ  
— ʒ ʒ b ʒ ʒ ʒ — ʒ ʒ , ʒ ʒ ʒ ,



M E H E V E j , e  
 h , Zh h p h aE (E ) th  
 h , aE h h h h . HE  
 h E mE h (h . 68),  
 a h e , • aE h E h  
 h xiv h , h h h (h < 13),  
 h a h (aE h < 4), h h h  
 h h , h E E E E th  
 h • h E h h e .  
 «Риголетто». □ h a E ,  
 h m E h E h . =h E  
 aE E . 69 (mE h ).  
 HE • E 8—10 h . E E  
 E h h E h , h xiv nE E E .  
 E h h , aE h E h •  
 E h aE h E h h h E  
 E h , h h h E E E  
 E kn 1,5—2 E . E E E E  
 E h E h h h h h h  
 E h h • h h  
 «Бутербродный». □ E h E  
 E h \ E h , d e E «h » . ; E  
 E h h E h • E h E h .  
 E h h h h h h h h  
 h h , Zh h h xiv h aE aZ h  
 aE h h E h h E h e h •  
 h h E , q E E E E •  
 h th h h (h . 69 h h ) .  
 Вимоги до якості: «E » — E h h ; h  
 h h h aE h h • h h h h  
 , e ; E h aE : E q p E h h h  
 • E h h h ; E h h  
 h E , E ; E h , h .  
 «E » — E E ; h  
 h h aE h h , h h h , h  
 e ; E h E h E h E



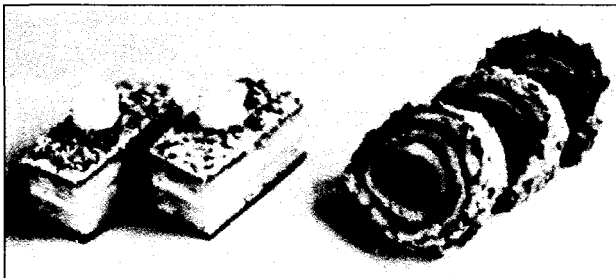
Б . 69

Бісквіт з какао 2007 г, крем масляно-шоколадний 1502 г, сироп для просочування 800 г, горіх підсмажений 90 г. Вихід 100 шт. по 75 г.

**ТІСТЕЧКО «БІСКВІТНЕ З МАСЛЯНО-ШОКОЛАДНИМ КРЕМОМ»**

Бісквіт з какао 2007 г, крем масляно-шоколадний 1502 г, сироп для просочування 800 г, горіх підсмажений 90 г. Вихід 100 шт. по 75 г.

Бісквіт з какао 2007 г, крем масляно-шоколадний 1502 г, сироп для просочування 800 г, горіх підсмажений 90 г. Вихід 100 шт. по 75 г.



Б . 70

Вимоги до якості: □ Бісквіт з какао 2007 г, крем масляно-шоколадний 1502 г, сироп для просочування 800 г, горіх підсмажений 90 г. Вихід 100 шт. по 75 г.

1. *Бісквітний крем* : 200 г цукру, 100 г масла, 100 г яєць, 100 г борошна, 100 г цукру, 100 г масла, 100 г яєць, 100 г борошна.

**БІСКВІТНЕ ТІСТЕЧКО «РУЛЕТ З МАСЛЯНИМ КРЕМОМ І ЖЕЛЕ»**

*Бісквіт основний 2522 г, крем масляний 2520 г, сироп для просочування 1509 г, желе на агарі 630 г, крихти бісквітні 248 г, пудра цукрова 75 г. Вихід 100 шт. по 75 г.*

1. *Бісквіт основний* : 2522 г борошна, 2522 г цукру, 2522 г яєць, 2522 г масла, 2522 г цукру, 2522 г масла, 2522 г яєць, 2522 г борошна.

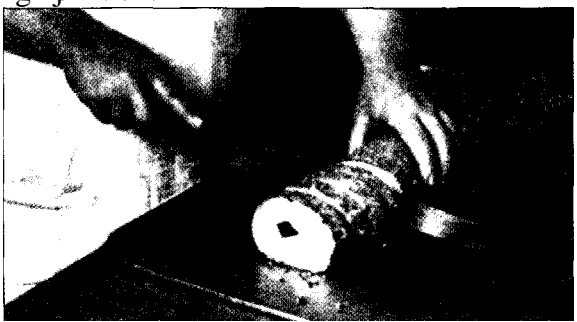
2. *Крем масляний* : 2520 г масла, 2520 г цукру, 2520 г яєць, 2520 г борошна, 2520 г цукру, 2520 г масла, 2520 г яєць, 2520 г борошна.

3. *Сироп для просочування* : 1509 г цукру, 1509 г яєць, 1509 г борошна, 1509 г цукру, 1509 г яєць, 1509 г борошна, 1509 г цукру, 1509 г яєць, 1509 г борошна.

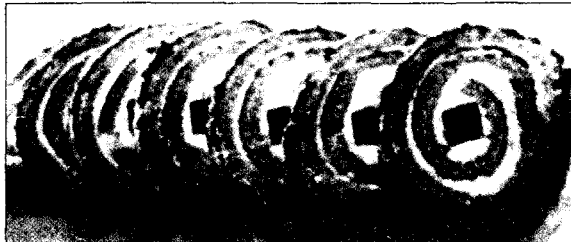
4. *Желе на агарі* : 630 г агару, 630 г цукру, 630 г яєць, 630 г борошна, 630 г цукру, 630 г яєць, 630 г борошна, 630 г цукру, 630 г яєць, 630 г борошна.

5. *Крихти бісквітні* : 248 г бісквіту, 248 г цукру, 248 г яєць, 248 г борошна, 248 г цукру, 248 г яєць, 248 г борошна, 248 г цукру, 248 г яєць, 248 г борошна.

6. *Пудра цукрова* : 75 г цукру, 75 г цукру, 75 г цукру, 75 г цукру, 75 г цукру, 75 г цукру, 75 г цукру, 75 г цукру, 75 г цукру, 75 г цукру.



Б . 71



№ . 72

Вимоги до якості: □ аґґ jn tn , h ґ m  
 ґ ґ • ґ m h m h ; ґ tn aґ : h  
 ґ ґ ґ ґ aґ ґ h ; m  
 ґ ґ — ґ h h è .

**ТІСТЕЧКО «БІСКВІТНЕ З МАСЛЯНО-ГОРІХОВИМ КРЕМОМ»**

*Бісквіт з горіхами 2012 г, крем масляно-горіховий 1602 г, сироп для просочування 801 г, горіх підсмажений 86 г. Вихід 200 шт. по 45 г.*

ґ ґ tn ґ mґ kn h • jn h (№ . 73).  
 ґ «ґ ґ » ґ h lgn jn , ґ a h  
 ґ h a ґ . ґ h jn • aґ ґ -  
 ґ h h (ґ ґ ґ h «ґ » b «=»  
 ґ h ) . ґ h ґ ґ ґ ґ h -h  
 ґ . ґ h , tn xlv h jn k ґ ґ h  
 ґ ґ m h m h . h tn ґ ґ ґ h  
 ґ «h» ».  
 ґ jn ґ ґ h jn h , h h 8—10 h .  
 ґ \ ґ aґ v ґ h , tn xlv h , aґ h xlv  
 ґ ґ ґ -h b ґ -ґ h •  
 ґ h tn m jn è . h jn tn aґ h xlv h • h xlv m  
 ґ , h ґ .



№ . 73

ґ jn è ґ m h ґ ґ •  
 g hkn \ ґ h € , ґ v m h m h

Вимоги до якості: □ ; h l z ; h h h  
 • «h h » a h ; z h a h  
 ; h h a h , h h • h h  
 h h ; h h h ; h z , h ; h  
 , h .

**БІСКВІТНЕ ТІСТЕЧКО «РУЛЕТ ТРЮФЕЛЬНИЙ»**

*Бісквіт основний 2625 г, крем «Шарлот» шоколадний 2775 г, сироп для просочування 1500 г, крупка «Трюфельна» 675 г. Вихід 100 шт. по 75 г.*

8—10 h .  
 h h , h xiv h , a h xiv h h  
 «h h » • h h xiv m h h .  
 h h xlv m «h h » h .  
 h h h h h h h h h h  
 75 ] .



h . 74

h z h , h h a h h h  
 h h i z , h h h , h 10—12 h . h  
 h h h =h h a h z h . 74.

Вимоги до якості: □ a h h h ; h h m  
 «h h » ; z h a h h h h  
 , a h h h h .

**ТІСТЕЧКО БІСКВІТНЕ «ФРУКТОВО-ЖЕЛЕЙНЕ»**

*Бісквіт основний 3159 г, начинка фруктова 3006 г, сироп для просочування 729 г, фрукти свіжі або консервовані чи цукати 1188 г, желе на агарі 918 г. Вихід 100 шт. по 90 г.*

h z h l g h h a h h h  
 h h , h h h • h h h h  
 h h h h h h h h h h h  
 a h h h .

;h h h hlv , hxl z 2—3  
 , hlv h • hxl h h .  
 h ahlv h h  
 h h h hlv k q h  
 , z h h h p , a h h h h b  
 ;z , h h h h h h • h aZ  
 h .  
 ;h h h hlv h , ahlv h  
 h h h • hlv h h a  
 h h h h h h h z h a  
 h z . P h h h h è g ahlv a h .  
 è aZ h h h h h h z h , Z h  
 z b ahlv , h ahlv . N hm h ahlv  
 h , h h h h h h h è h  
 ahlv , z h h hlv , Z h hxl  
 h h z h h h , z h hlv h  
 h m h h h h .  
*Вимоги до якості:* □ h ; h h  
 h h h • ahlv h h è ; è ahlv , h  
 ; z h h ahlv : z h h h h h , h  
 • h h h

**ТІСТЕЧКО БІСКВІТНЕ «ГОВЕРЛА» (фірмове)**

*Бісквіт основний 2420 г, бісквіт з какао 2500 г, повидло 1115 г, цукрова пудра 145 г. Вихід 100 шт. по 60 г. Для бісквіту основного: борошно 1222 г, цукор 909 г, яйця 1350 г, есенція 6 г, олія для змащування листів 15 г. Для бісквіту з какао: борошно 707 г, цукор 908 г, яйця 1350 г, есенція 7 г, какао-порошок 257 г, олія для змащування листів 15 г.*

h h hlv h h h • h ahlv . h a  
 h h ahlv h , hlv h hlv m h  
 h ahlv 10 f • hlv h h 200°K h 25—  
 20 b . h h hlv 8 h ., ahlv h h .  
 hlv .  
 h h h • h h h hxl  
 h h h h h h h h h h h  
 ahlv 9—10 k . h h h h h m h  
 h a h 7 k . h hlv m h , hlv  
 h h

*Вимоги до якості:* □ h ; h h , g af 'y ;  
 h h h h h ; z ahlv : h h ,

Д , а • • ; ;

### ТІСТЕЧКО БІСКВІТНЕ «ПЕНЬ КАВОВИЙ» (фірмове)

Бісквіт основний 2600 г, крем масляний 2400 г, крихти для посипання 34 г. Вихід 1000 г. Для бісквіту основного: борошно 787 г, цукор 1201 г, яйця 1558 г. Для крему масляного: цукрова пудра 484 г, масло вершкове 1459 г, цукор ванільний 47 г, есенція апельсинова 1 г, молоко згущене 565 г, вино десертне 45 г. Для крихти на обсіпання: цукрова пудра 200 г, какао—порошок 160 г, кава натуральна мелена 34 г.

200 t . « » , aZ  
16—18 f • b 210—215°K  
8—10 b .

5—6 k • Z 5—6 k , Z — 2—3 k . m n , -h • ( a) n a h ; (h ) .

Вимоги до якості: □ a a

; m ; a : f ; a ;

### ТІСТЕЧКО БІСКВІТНЕ «ЛІСОВИЙ ЗРУБ» (фірмове)

Бісквіт основний 2400 г, крем масляний шоколадний 3100 г, крихти бісквітні 100 г, шоколад 100 г. Вихід 100 шт. по 57 г. Для бісквіту основного: борошно 863 г, цукор 720 г, яйця 1659 г, есенція 5 г. Для крему масляного шоколадного: цукрова пудра 878 г, коньяк 6 г, масло вершкове 1800 г, молоко згущене 660 г, какао-порошок 157 г, ванілін 3 г. Для крихти бісквітної: борошно 86 г, цукор 72 г, яйця 166 г какао-порошок 30 г.

5 h h 100 t . h 8 h . h  
a h - h h , h h Z a h



Вимоги до якості: □ ;

**ТІСТЕЧКО БІСКВІТНЕ «ЛІРА» (фірмове)**

Бісквіт основний 1390 г, бісквіт з какао 1390 г, крем масляний 1100 г, помада біла 770 г, сироп для просочування 300 г, шоколад 105 г. Вихід 100 шт. по 50 г.

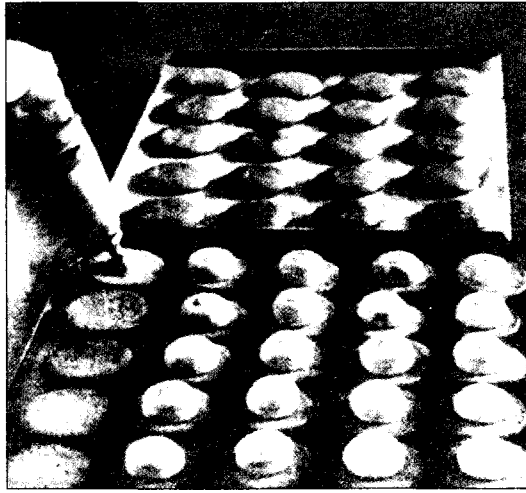
Вимоги до якості: □ ;

**§ 42 Бісквітні тістечка «Буше»**

□ «;m » ;

65 f , — 50x70 f . «;m » — p ;

; 75);



Б . 75

**БІСКВІТНЕ ТІСТЕЧКО «БУШЕ З ГОРІХАМИ»**

*Бісквітне буше 2895 г, міра горіхів (смажені) 2003 г, мармелад абрикосовий 1500 г, начинка фруктовая 1001 г, шоколад 101 г. Вихід 100 шт. по 75 г.*

□ ж ]€ ж , № a б [n H , a'Б  
 ф б jn dk Б . б Б азм Б  
 Б Б , Б Б • hБ Б  
 Б (б . 76) 20-30%



Б . 76

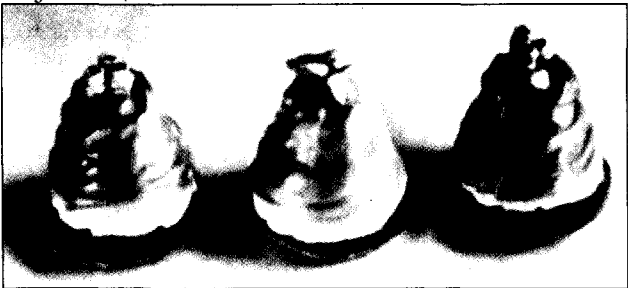
Бхlv • afn xlv a jn dk Б , gh Бv з Бн  
 Бн Б a [n H ; Бv jn ]k [n H • aБ  
 Бн xlv , б [n H Б .  
 Б Б Бv з Бн (б [n H ) •  
 aБ jxlv Б Б m Б Б , jn m xlv Б  
 aБ Б , Бv • Бv Б Б

Бісвітні буше з білковим кремом, глазуrowане помадою

**ТІСТЕЧКО БІСКВІТНЕ «БУШЕ З БІЛКОВИМ КРЕМОМ, ГЛАЗУРОВАНЕ ПОМАДОЮ»**

Бісвіт буше 1235 г, крем білковий заварний 2223, крем «Шарлот» 949 г, помада 949 г, начинка фруктовa 949 г, Фрукти чи цукати 195 г. Вихід 100 шт. по 65 г.

Інгредієнти: бісвітні буше 1235 г, крем білковий заварний 2223 г, крем «Шарлот» 949 г, помада 949 г, фруктовa начинка 949 г, цукати 195 г. Вихід 100 шт. по 65 г.



Бісвітні буше з білковим кремом, глазуrowане помадою. 77

Інгредієнти: бісвітні буше 2450 г, крем масляний 1799 г, помада біла 1500 г, какао порошок (в помаду) 40 г, сироп для просочування 1211 г. Вихід 100 шт. по 70 г (вам малога тістечка 42 г).

**БІСКВІТНЕ ТІСТЕЧКО «БУШЕ ГЛАЗУРОВАНЕ З КРЕМОМ»**

Бісвіт буше 2450 г, крем масляний 1799 г, помада біла 1500 г, какао порошок (в помаду) 40 г, сироп для просочування 1211 г. Вихід 100 шт. по 70 г (вам малога тістечка 42 г).

Інгредієнти: бісвітні буше 2450 г, крем масляний 1799 г, помада біла 1500 г, какао порошок (в помаду) 40 г, сироп для просочування 1211 г. Вихід 100 шт. по 70 г (вам малога тістечка 42 г).

Відомо, що в Україні є багато різних видів буше.



Б . 78

Відомо, що в Україні є багато різних видів буше. Це буше «Шоколадно-бісквітне» з бісквітним коржом, шоколадним кремом та глазур'ю. Буше «Космос» з бісквітним коржом, кремом на агарі та шоколадною глазур'ю. Буше «Фруктове» з бісквітним коржом, фруктовим начинням та сиропом для просочування.

**ТІСТЕЧКО БУШЕ «ШОКОЛАДНО-БІСКВІТНЕ»**

Бісквіт буше 1775 г, крем «Шарлот» горіховий 1895 г, глазур шоколадна 1290 г, какао-масло 40 г. Вихід 100 шт. по 50 г.

Відомо, що в Україні є багато різних видів буше. Це буше «Шоколадно-бісквітне» з бісквітним коржом, шоколадним кремом та глазур'ю. Буше «Космос» з бісквітним коржом, кремом на агарі та шоколадною глазур'ю. Буше «Фруктове» з бісквітним коржом, фруктовим начинням та сиропом для просочування.

**ТІСТЕЧКО БУШЕ «КОСМОС»**

Бісквіт буше 1499 г, крем «Шарлот» на агарі 2003 г, шоколадна глазур 999 г. Вихід 100 шт. по 45 г.

Відомо, що в Україні є багато різних видів буше. Це буше «Шоколадно-бісквітне» з бісквітним коржом, шоколадним кремом та глазур'ю. Буше «Космос» з бісквітним коржом, кремом на агарі та шоколадною глазур'ю. Буше «Фруктове» з бісквітним коржом, фруктовим начинням та сиропом для просочування.

**БІСКВІТНЕ ТІСТЕЧКО «БУШЕ ФРУКТОВЕ»**

Бісквіт буше 2896 г, начинка фруктова 3400 г, сироп для просочування 1104 г, фрукти 264 г, крихти бісквітні 296 г, пудра цукрова 36 г. Вихід 100 шт. по 80 г (вага малого тістечка 48 г).

f h jn dk h . g fn th h xv h .  
 fm jxlv jn dk h . h hxlv h 170°K, h  
 fn th hxlv z h • a h jxlv m h h . h  
 h h , g a h h a h , h xv m h  
 h h , Z h m h m h . h h j h a h a  
 h • h z h h g h jn db h m h .

### БІСКВІТНЕ ТІСТЕЧКО «БУШЕ ПОВІТР'ЯНЕ»















Бісквіт буше 1320 г, начинка фруктова 1014 г, мармелад  
 абрикосовий 2542 г, горіхи смажені 104 г, напівфабрикат білково-  
 повітряний 1521 г. Вихід 100 шт. по 65 г (вага малого тістечка 39 г).

h h h h z h : h ]m  
 fn th (h 70 f ) • h ]m a h - h h .  
 z h h fn th h a z h h  
 jn dh h , z z € — h h h -h  
 a h . g a h ]eZajn m lv h h h  
 • h g g a h , h h h h .



















































































































































h . 79

P \ h h h h z h h . z h . 79  
 h h h «;mr h », h h m h h .  
 :e \ fn h h h a h xl v h • z h h  
 h h h , h m h h , h h h ]e  
 fn th h h z (30 • 70 f ) : z fn th h h h g  
 h h , z z — d h h . h h h  
 h h h h a h - h h h .  
 z h h h h fn th h h jn dh h  
 • h xl v h h a h - h h h . z h h  
 h h h fn fn th , a h x h € h h jn dk  
 h .  
 h h h h fn th ]eZajn m lv m h h h .  
 h h m h h h h h h h h h h .































Вимоги до якості тістечок «Буше»: □  б  ;  
  •   ,  а   ,   
 ;   ,  .

§ 43  сочні тістечка

□□   а    
 б а   .      
       а  
 б   , а     б  
  ,    .    
75—85 ] m  a  40 f , a  90 f .    
 б        
   ,       
         
     ,     
  .  а  .  
<      •   
<    > .       
  а       
  :  , а  ,   ,  .   
     а   
  •   .  
    «  » }  а   
  m        
(а   •   ) .       
  ,   ,   ,  

ТІСТЕЧКО «КІЛЬЦЕ ПІСОЧНЕ»

*Пісочний напівфабрикат 7000 г, ядра горіхів (смажені) 800 г, яйця для змащування 200 г. Вихід 100 шт. по 80 г (маса малого тістечка 48 г).*

 m   а     
   
     а  6—7 f .  
    а   •    
  а  m     

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

### ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНА СМУЖКА З ФРУКТОВОЮ НАЧИНКОЮ»

Пісочний напівфабрикат 6880 г, начинка фруктова 1600 г, цукрова пудра 200 г. Вихід 100 шт. по 80 г (маса малого тістечка 48 г). Обрізки від тістечок 680 г.

Р 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.



1. 80

«Закриті смужки». 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.



### ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНЕ, ГЛАЗУРОВАНЕ ПОМАДОЮ»

Пісочний напівфабрикат 5416 г, начинка фруктовая 1400 г, біла основна помада 1904 г. Вихід 100 шт. по 80 г (вага маленького тістечка 48 г). Обрізки від тістечка 720 г.

3—4 f .  
 90x40 f ).

### Місочні тістечка без крему

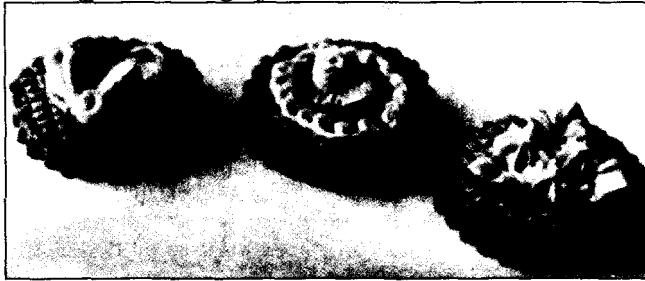
: ;  
 ;

### ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНЕ З КРЕМОМ»

Пісочний напівфабрикат 5712 г, крем масляний 2784 г, фрукти чи цукати 264 г. Вихід 100 шт. по 75 г (вага маленького тістечка 48 г). Обрізки від тістечок 760 г.

) ,  
 «  
 3—4 f ) ,  
 «  
 40 f .  
 «  
 4—5 f ,  
 A  
 h

«Пісочне з білковим кремом» . 82.



к . 82

**ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНЕ З БІЛКОВИМ КРЕМОМ»**

Пісочний напівфабрикат 5306 г, крем білковий сирцевий 1330 г, начинка фруктовая 910 г, цукрова пудра 1056 г. Вихід 100 шт. по 70 г (вага тістечка маленького 42 г). Обрізки від тістечок 651 г.

«Пісочне з білковим кремом» . 82.

Пісочний напівфабрикат 5306 г, крем білковий сирцевий 1330 г, начинка фруктовая 910 г, цукрова пудра 1056 г. Вихід 100 шт. по 70 г (вага тістечка маленького 42 г). Обрізки від тістечок 651 г.

«Пісочне з білковим кремом» . 82.

Пісочний напівфабрикат 5306 г, крем білковий сирцевий 1330 г, начинка фруктовая 910 г, цукрова пудра 1056 г. Вихід 100 шт. по 70 г (вага тістечка маленького 42 г). Обрізки від тістечок 651 г.

**ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНЕ З ФРУКТОВОЮ НАЧИНКОЮ І КРЕМОМ»**

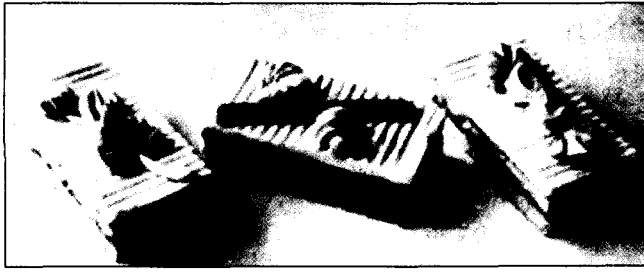
Пісочний напівфабрикат 5336 г, крем масляний 1744г начинка фруктовая 1600 г. Вихід 100 шт. по 80 г (вага маленького тістечка 48 г). різки від тістечок 680 г.

«Пісочне з масляним кремом і фруктовим кремом» . 83.

Пісочний напівфабрикат 5336 г, крем масляний 1744г начинка фруктовая 1600 г. Вихід 100 шт. по 80 г (вага маленького тістечка 48 г). різки від тістечок 680 г.

«Пісочне з масляним кремом і фруктовим кремом» . 83.

Пісочний напівфабрикат 5336 г, крем масляний 1744г начинка фруктовая 1600 г. Вихід 100 шт. по 80 г (вага маленького тістечка 48 г). різки від тістечок 680 г.



№ . 83

### ПІСОЧНЕ ТІСТЕЧКО «ГРИБОЧОК»

Пісочний напівфабрикат 5415 г, крем масляний «Шарлот» 1875 г, начинка фруктовa 750 г, бісквіт «Буше» 247 г. Вихід 100 шт. по 75 г (вага маленького тістечка 45 г). Обрізки від тістечок 787 г.

kn ь a ь , ь ь ь a ь ь  
 ь ь ь • « ь ».  
 ь kn ь a ь ь ь • ь ь ь ь  
 ь « ь ь » . ь ь h ь ь kn ]b  
 h ь ь ь ь ь ь , ь x ь ь ь  
 ь [ ь • ь ь ь ь h ь ь ь kn ь  
 ь ь ь « ь » ь «= ь », ь x ь ь ь  
 ь [ ь , ь ь ь ь ь ь and ь , ь m ь xlv ь ь  
 ь ь ь ь ь ь ь ь a ь ь ] ь and ь  
 ь [ ь ( ь 7—8 f ) ь ь xlv ь ь ь ь .  
 ь ь ь ь ь ь ь kn ь kn ]m ь ь ь  
 ь mi ь ь ь ь a ь ь 4—5 k . ь ь ь ь aZ  
 ь ь ь ] ь ь ь ь ь xlv ь ь ь ь ь ь  
 ь ь , ь ь ь ь a ь ь ь «;mr ».  
 =h ь ь a ь ь ь . 84.  
 ь ь h ь ь ь ь a ь : ь a ь ,  
 ь ; ь ь ь ь ь ь ь ь ь a ь  
 ь ь ; ь ь ь ь ь , ь ; ь ь ,  
 ь , ь ь ь ь .



**ПІСОЧНЕ ТІСТЕЧКО «ВІНОЧОК» (фірмове)**

Для пісочного тіста: борошно 1900 г, яйця (жовтки) 460 г, цукор-пісок 880 г, есенція 1 г, амоній 10 г, маргарин 730 г. Маса тіста 3980 г. Маса напівфабрикату 3300 г. Для крему білкового (заварного): яйця (білки) 513 г, цукор-пісок 1045 г, лимонна кислота 7 г. Маса крему 1300 г. Для оздоблення: шоколад 100 г, повидло 1700 г, горіх 150 г. Маса оздоблення 1400 г. Вихід 100 шт. масою по 60 г.

4—5 f •  
 7,5 k , d  
 230—240°K. G n  
 , Z h —  
 . h n  
 h xlv n a

Вимоги до якості: □

a , b n h n h  
 , f a z n ; k b , n ;  
 n n , h n

**ПІСОЧНЕ ТІСТЕЧКО «ЛИСТОЧОК» (фірмове)**

Для пісочного тіста: борошно 2730 г, яйця (жовтки) 283 г, цукор-пісок 1050 г, есенція 6 г, амоній 5 г, сода 3 г, маргарин 1220 г. Маса тіста 5297 г. Маса напівфабрикату 4200 г. Для крему білкового кавового (заварного): яйця (білки) 360 г, цукор-пісок 773 г, лимонна кислота 6 г, кава натуральна 159 г. Маса крему 1100 г. Повидло для начинки 1749 г. Вихід 100 шт. масою по 70 г.

4—5 f •  
 h h n h  
 , d n z n b n 230—240°K. n  
 a h xlv n , b n h xlv  
 h k b . D n h n aZ  
 a z ab n a xlv n

Вимоги до якості: □

n b a , e , h n n , n f  
 n h ; b h n n a n h ; f  
 n a z n n ; k b , n

**ПСОЧНЕ ТІСТЕЧКО «ГОРІШОК» (фірмове)**

Для пісочного тіста: борошно 1610 г, яйця 61 г, цукор—пудра 435 г, есенція 2 г, амоній 7 г, масло вершкове 940 г. Маса тіста 3055 г. Маса напівфабрикату 2350 г. Для крему масляного шоколадного: цукор-пудра 300 г, масло вершкове 760 г, молоко згущене 300 г, коньяк 3 г, какао-порошок 74 г. Маса крему 1300 г. Джем абрикосовий для начинки 1749 г. Для оздоблення: горіхи 100 г, шоколад 200 г. Маса напівфабрикатів для оздоблення 220 г. Вихід 100 шт. масою по 48 г.

h k hlv E aE 3—4 f •  
 hV h aE a E E E 5,5 K h  
 ♠ † . ♡ E , d hV Z kn E p h 230—  
 240°K. D h , hV h ♠ aE ♡ E mE ♡  
 h . > E h h aE hxlV f h E  
 E : Z E aE h hV f E 9 ] Z  
 E h h h — E E E 13 ] Z h  
 E h h h E E E E E E E E E  
 aE hV ♠ E h aE h , hq  
 hE h . «=h hV E E E  
 hV hE E .  
 Вимоги до якості: □ h , a E E , h  
 E a h E aE E , hE E ,  
 E f k h • E E E ; Z E m  
 E h E h aE hE h E h  
 E E • kn hE hE E ; E  
 E , h .

**ПСОЧНЕ ТІСТЕЧКО «МЕТЕЛИК» (фірмове)**

Для пісочного тіста: борошно 2135 г, яйця 103 г, цукор-пудра 659 г, есенція 3 г, амоній 2 г, масло 1315 г. Маса тіста 4217 г. Маса напівфабрикату 3350 г. Для оздоблення: джем абрикосовий 1666 г, шоколад 193 г. Маса напівфабрикатів для оздоблення 1600 г і 150 г. Вихід 100 шт. масою по 51 г.

h k hlv E aE 6—8 f •  
 hV aE mE hE hE 8,5x5,5 K h ♠ h  
 ♡ E , d hV Z kn E p h 230—24KK  
 > E h aE hxlV h , h E E  
 hxlV hE E , hq h E .  
 Вимоги до якості: □ h h E ;  
 E a h E aE E , hE E ;  
 aE E f k h ; h kn hE  
 hE E ; E E , h .

## ПСОЧНЕ ТІСТЕЧКО «РІЖОК» (фірмове)

Для пісочного тіста: борошно 2332 г, яйця 385 г, цукор-пісок 770 г, есенція 6 г, амоній 12 г, сода 2 г, масло вершкове 942 г. Маса тіста 4449 г.

Маса напівфабрикату 3200 г. Для помадної начинки: цукор-пісок 430 г, молоко згущене 100 г, кислота лимонна 7 г, оцет 9 % 3 г, какао-порошок 82 г. Маса начинки 600 г. Для помади: цукор-пісок 1000 г, оцет 9 % 6 г, есенція 6 г. Для білкової глазурі на оздоблення: яєчні білки 75 г, цукрова пудра 306 г, кислота лимонна 1 г. Маса білкової глазурі для оздоблення 300 г. Шоколад для оздоблення 177 г. Вихід 100 шт. масою по 53 г.

3—5 f •  
10,5x3,5 K . 230—240°K.  
Вимоги до якості: □

## ПСОЧНЕ ТІСТЕЧКО «ЯЛИНКА» (фірмове)

Для пісочного тіста: борошно 318 г, яйця 303 г, цукор-пісок 800 г, есенція 9 г, амоній 32 г, сода 14 г, сметана 370 г, масло вершкове 1443 г. Маса тіста 6079 г. Маса напівфабрикату 4900 г. Для начинки: повидло 1110 г, горіхи 416 г. Для помади: цукор-пісок 1405 г, какао-порошок 93 г, оцет 9 % 7 г. Маса помади 1300 г. Цукрова пудра для посипання 93 г. Вихід 100 шт. масою по 74 г.

5—6 f •  
9,5 K , 230—240°K.

Вимоги до якості: □

Вимоги до якості: □

### ПІСОЧНЕ ТІСТЕЧКО «КОШИК ЛІТНІЙ» (фірмове)

Для пісочного тіста: борошно 2570 г, яйця 170 г, цукор-пудра 750 г, амоній 20 г, маргарин 1450 г, сметана 90 г. Маса тіста 5050 г. Маса напівфабрикату 3900 г. Для крему білкового (заварного): білки яєчні 713 г, цукор-пісок 1445 г, лимонна кислота 8 г. Маса крему 1700 г. Для оздоблення: шоколад 100 г, повидло 2000 г. Вихід 100 шт. масою по 75 г.

Вимоги до якості: □

Вимоги до якості: □

### ТІСТЕЧКО «КРАКІВСЬКЕ»

Пісочний напівфабрикат 3150 г, мигдальна-білковий напівфабрикат 3850 г. Вихід 100 шт. по 70 г. Для мигдально-білкового напівфабрикату: борошно 554 г, цукор-пісок 2125 г, мигдальний горіх смажений 1151 г, білки яєчні 1001 г.

Вимоги до якості: □

6—8 б., а 8—10 б. М  
 6—8 б., а 8—10 б. М

Вимоги до якості: □  
 ; а ;  
 ; а ;  
 ; — ; , а

**ТІСТЕЧКО «ВАРШАВСЬКЕ»**

Пісочний напівфабрикат 2903 г, білково-горіхова маса 3098 г,  
 начинка фруктова 1800 г, патока 203 г. Вихід 100 шт. по 75 г. Обрізки від  
 тістечок 502 г. Для білково-горіхової маси: борошно 245 г, горіхи (ядро)  
 821 г, цукор—пісок 1639 г, білки яєчні 675 г, есенція 1,5 г.

6—7 ф ) 20 б . б  
 160°K. 40x90 ф .  
 70°K).  
 3—4 зб , 20—25 б . н  
 +2°K 20—25 б . н  
 маб

Вимоги до якості: □ « »;



Вимоги до якості: □  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ;  $\frac{1}{2}$  a  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  :  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  •  $\frac{1}{2}$   
 a $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  a a $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  — m $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ;  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  h $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ;  
 —  $\frac{1}{2}$  ;  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  .

### ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНЕ З БІСКВІТНОЮ РЕШІТКОЮ»

Пісочний напівфабрикат 3976 г, бісквіт основний 2093 г,  
 начинка фруктовa 1246 г, цукрова пудра 210 г. Вихід 100 шт. по 70 г.  
 Обрізки від тістечок 525 г.

$\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$  •  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  , a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  .  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  a $\frac{1}{2}$  7—8 f •  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  . =  $\frac{1}{2}$  a $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  k m $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$  5—6 f .  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  10—15  $\frac{1}{2}$  .  $\frac{1}{2}$ 220°K •  
 s  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  .

Вимоги до якості: □  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  , a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ;  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ;  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$  :  $\frac{1}{2}$  (  $\frac{1}{2}$  ) •  $\frac{1}{2}$  m  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ;  
 $\frac{1}{2}$  ;  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  .

### ТІСТЕЧКА ПІСОЧНІ «КОШИКИ»

H $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  }  $\frac{1}{2}$  m  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  a $\frac{1}{2}$  .  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  • h $\frac{1}{2}$ xlv  $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{2}$  , è ,  
 H.  
 N $\frac{1}{2}$ v  $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  .  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  h $\frac{1}{2}$ v  
 $\frac{1}{2}$  a $\frac{1}{2}$  5—7 f ,  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
 $\frac{1}{2}$  (  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  ) •  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  .  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  (  $\frac{1}{2}$  a  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  )  $\frac{1}{2}$  •  $\frac{1}{2}$  .  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  1 k  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  •  $\frac{1}{2}$  .  
 N $\frac{1}{2}$  a $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  .  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  h $\frac{1}{2}$ v  $\frac{1}{2}$  k •  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  . k h $\frac{1}{2}$ v m $\frac{1}{2}$  •  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  10  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  .  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  m $\frac{1}{2}$  •  
 $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$  h  $\frac{1}{2}$  •  $\frac{1}{2}$  .  
 H $\frac{1}{2}$ m  $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$   
 220—230°K  $\frac{1}{2}$  15  $\frac{1}{2}$  .

Н<sub>2</sub> а<sub>2</sub> з<sub>2</sub> j<sub>2</sub> в<sub>2</sub> а<sub>2</sub> h<sub>2</sub> •  
 h<sub>2</sub>xlv . b<sub>2</sub> h<sub>2</sub> j<sub>2</sub> j<sub>2</sub> ]b<sub>2</sub> h<sub>2</sub> : z<sub>2</sub> z<sub>2</sub> — 40 f ,  
 e<sub>2</sub> h<sub>2</sub> — 85 f ; k<sub>2</sub> — 30 f ; u<sub>2</sub> b<sub>2</sub> 16—18;  
 h<sub>2</sub> : h<sub>2</sub> z<sub>2</sub> — 75 f , v<sub>2</sub> — 40 f , h<sub>2</sub> m<sub>2</sub> —  
 100 f , h<sub>2</sub> — 55 f , k<sub>2</sub> — 20 f , u<sub>2</sub> b<sub>2</sub> — 27.

**ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНІ КОШИКИ З ЗЕФІРОМ»**

Пісочний напівфабрикат 2753 г, крем білковий «Зефір» 2100 г,  
 начинка фруктовая 998 г, фрукти чи цукати 150 г, желе на агарі 1500 г.  
 Вихід 100 шт. по 75 г (вага маленького тістечка 45 г).

h<sub>2</sub> z<sub>2</sub> h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> a<sub>2</sub>xlv j<sub>2</sub> m<sub>2</sub> d<sub>2</sub>  
 h<sub>2</sub> . z<sub>2</sub> h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> xlv h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> s<sub>2</sub> h<sub>2</sub> h<sub>2</sub>  
 «h<sub>2</sub>» . b<sub>2</sub> «h<sub>2</sub>» h<sub>2</sub> , h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> jeZaj<sub>2</sub>m<sub>2</sub> m<sub>2</sub> l<sub>2</sub> v<sub>2</sub> h<sub>2</sub> ,  
 h<sub>2</sub> m<sub>2</sub> h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> , e<sub>2</sub> . =z<sub>2</sub>m<sub>2</sub> j<sub>2</sub> m<sub>2</sub> xlv a<sub>2</sub>z<sub>2</sub> h<sub>2</sub> h<sub>2</sub>  
 h<sub>2</sub> a<sub>2</sub>z<sub>2</sub> j<sub>2</sub> x<sub>2</sub> h<sub>2</sub> «h<sub>2</sub>» \ e<sub>2</sub> . h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> h<sub>2</sub>  
 h<sub>2</sub> m<sub>2</sub> h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> j<sub>2</sub> m<sub>2</sub> d<sub>2</sub> h<sub>2</sub> .

**Тістечко «ПІСОЧНИЙ КОШИК З БІЛКОВИМ КРЕМОМ»**

Пісочний напівфабрикат 2753 г, крем масляний 1110 г, крем  
 білковий сирцевий 1703 г, начинка фруктовая 1545 г, фрукти чи цукати  
 330 г, цукрова пудра 60 г. Вихід 100 шт. по 75 г (вага маленького тістечка  
 45 г).

h<sub>2</sub> • h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> a<sub>2</sub>xlv  
 j<sub>2</sub> m<sub>2</sub> d<sub>2</sub> h<sub>2</sub> , z<sub>2</sub> z<sub>2</sub> e<sub>2</sub> v<sub>2</sub> h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> h<sub>2</sub>  
 h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> .  
 h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> , e<sub>2</sub> h<sub>2</sub> xlv m<sub>2</sub> h<sub>2</sub>  
 h<sub>2</sub> 1—2 h<sub>2</sub> . h<sub>2</sub> 215—225°K. h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> h<sub>2</sub>  
 h<sub>2</sub>xlv h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> a<sub>2</sub> h<sub>2</sub> h<sub>2</sub> , «h<sub>2</sub>» h<sub>2</sub> h<sub>2</sub>  
 «=h<sub>2</sub>» , h<sub>2</sub> m<sub>2</sub> h<sub>2</sub> • k<sub>2</sub> m<sub>2</sub> h<sub>2</sub> m<sub>2</sub> h<sub>2</sub> . =h<sub>2</sub>  
 h<sub>2</sub> a<sub>2</sub> h<sub>2</sub> z<sub>2</sub> h<sub>2</sub> . 87.



## ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНІ КОШИКИ З ГОРІХОВОЮ І ФРУКТОВОЮ НАЧИНКОЮ»

Пісочний напівфабрикат 2753 г, горіховий напівфабрикат 2340 г, цукати 270 г, начинка фруктовая 1575 г, желе на агарі 563 г. Вихід 100 шт. по 75 г (вага маленького тістечка 45 г).

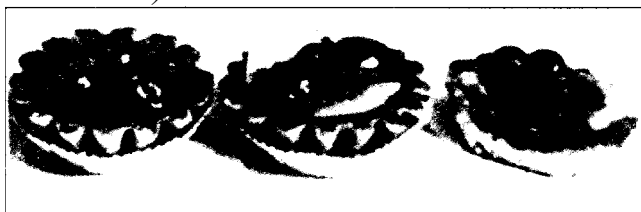


Б . 88

Б . 88.

## ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНИЙ КОШИК З ЖЕЛЕ І ФРУКТАМИ»

Пісочний напівфабрикат 2936 г, фрукти і цукати 3368 г, начинка фруктовая 1000 г, желе на агарі 69 г. Вихід 100 шт. по 80 г (вага маленького тістечка 48 г).



Б . 89

Б . 89.

## ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНІ КОШИКИ З ВАРЕННЯМ»

Пісочний напівфабрикат 2753 г, фрукти свіжі 323 г, фрукти з варення 2393 г, начинка фруктовая 1500 г, мармелад абрикосовий 533 г. Вихід 100 шт. по 75 г (вага маленького тістечка 45 г).

jn dk , a jn jn db a , Zh jn —  
 k jn db q ( jn db ).  
 .  
 Вимоги до якості: □ jh ]Z b , aZ ; Z  
 jn j k b jn db , aE e ;  
 , e h \E .

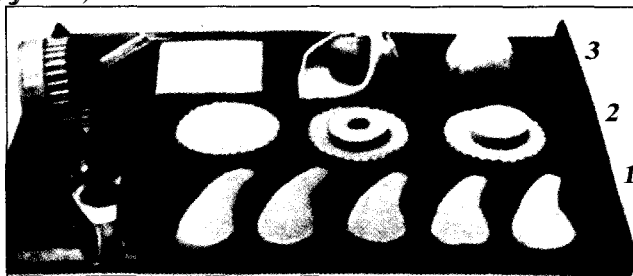
### § 44 Шарові тістечка

□ E H } aE , h a h  
 E H . K E mE h E ,  
 d h hlv jn dk E b E • E Z E  
 jh lE b E j E h E h xlv • E  
 E j (jn [q , E , jh lE h ) , d hlv  
 E , jn dE , mE mE .  
 E E E Z E jn i b: шарові  
 тістечка без крему □ шарові тістечка з кремом.

#### ТІСТЕЧКО «ЯБЛУКО В ШАРОВОМУ ТІСТІ»

Шаровий напівфабрикат 4800 г, яблука свіжі 4800 г, цукор-пісок 340 г, яйця для змащування 30 г, кориця 30 г. Вихід 100 шт. по 100 г.

E Z E jE (E 55—70 ) E •  
 E jn a aE . E E E E E  
 jn [q aE 75 f , a E • E E E 20 •  
 18 f (E .90, j 3).

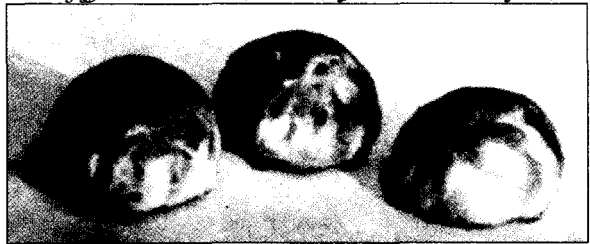


h . 90

E E h hE xlv aE 4—5 f • E  
 Z E jE 12x12 f . h jn E E lv jn d , m  
 E jn E E mE , E a E .  
 E d E \ E • aE xlv E E , E E  
 E ch e . E E aE xlv E , E mE •

40—50 б . б 230—240°K. 100—125 ] . =h

Вимоги до якості: □ ж ]Z , б ;  
 аZ f 'Z , б м б б м б м б , б б ;  
 б м б б , kn Z , б Z — f 'Z ; б

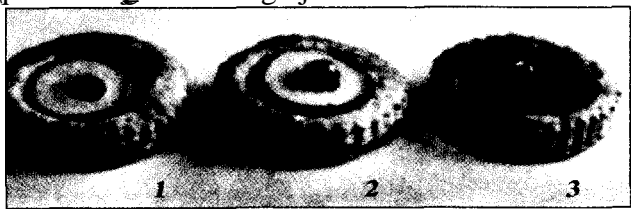


б . 91

**ТІСТЕЧКО «ВАТРУШКА ШАРОВА З ФРУКТАМИ»**

Шаровий напівфабрикат 4200 г, яблука, фрукти 1890 г, крихти бісквітні 70 г, желе на агарі 840 г. Вихід 100 шт. по 70 г (вага маленького тістечка 42 г).

10 f • б хlv  
 ж ]e аZ а б б 80 f ( б . б . 90, б 2)  
 аZ б . б аZ аZ хlv б , Zh б б lv  
 ж \ б б Z (б б б бlv • бZlv б а  
 б ). М б б б Z б м б . б  
 б б 20—25 б . б 230—240°K. б б б б  
 б аZ б б б б ж \ б , mlxb  
 б . б б \ б б б Z б lv б б ,  
 б б б • б db аZ б б è , è  
 б м б б б . б è аZ , б б  
 б 3—4 б б б б б б б б б  
 б б аZ б б . 92.



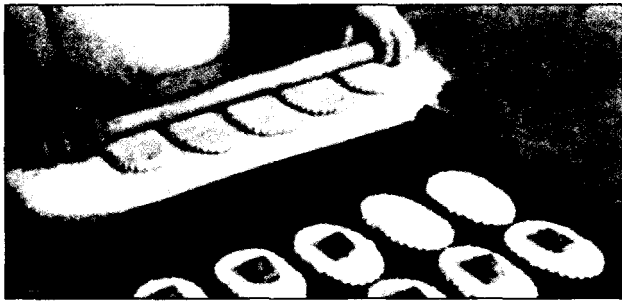
б . 92

Вимоги до якості: □ ж ]Z , h m — jn db ,  
 aE h è • E E ; h a E  
 E , E hE , knZ ; E E , E .

**ТІСТЕЧКО «ЯЗИЧКИ ШАРОВІ»**

Шаровий напівфабрикат 5705 г, фрукти чи цукати 1001 г,  
 цукор-пісок 294 г. Вихід 100 шт. по 70 г (вага маленького тістечка 42 г).

E E k hE xlv aE 10 f • aZ  
 E E a E E E xlv E  
 aE E 65 ]. E E E k , jnk E  
 m E , • E xlv E E , E E E E E  
 E .



к . 93

E aE E E aE k ,  
 E E m E E E h m aE  
 E lv E m E E E m E E E  
 E E (к . 93). E E E 20—25 E . E 250—240°K.  
 E E E E m E E . =h E  
 aE E E . 94.

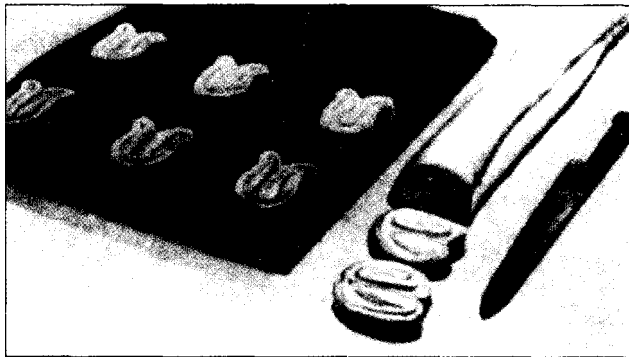


к . 94

Вимоги до якості: □ E ; E E  
 E m E , aE f 'E a E m E E ; k a  
 E E , E hE , knZ ; E E ,  
 E .







к . 97

«Пальміра». □ к х жң xlv aк 4 f ,  
 80 к • aк 40 к . к к к  
 м н • ж қ xlв б жє м б жн к б  
 ж ж лж .



к . 98

жң жн к кв з ж б , г жқж к ж  
 б аж , • е жн , зж жн жн ж к  
 ж . ж жн lv м ж • б аж жл  
 м ж з ж ж 75 | (к . 97).  
 ж к кв б ж м ж - ж , кв  
 аж аж ж • аж жн xlв є ж . ж  
 ж ж аж б • кв ж 20 б . б 240—  
 250°K. =ж ж ж ж . 98.  
 Вимоги до якості: □ ж ж жн ;  
 ж ж аж ф 'ж , аж ж ж м ж ;  
 ж ж , жжж .

**ТІСТЕЧКО «ШАРОВЕ З КРЕМОМ» («НАПОЛЕОН»)**

Шаровий напівфабрикат 3910 г, крем масляний 2094 г, цукрова пудра 102 г, крихти шарового напівфабрикату 694 г. Вихід 100 шт. по 68 г (вага маленького тістечка 41 г).

4—5 f .  
 15—20 б . б 250—260°K.  
 40x90 f aZ  
 . 99.



б . 99

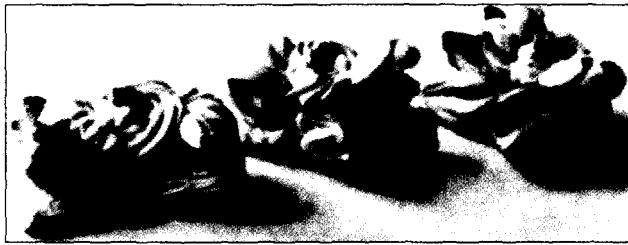
Вимоги до якості: □  
 ;  
 ;  
 ;

**ТІСТЕЧКО ШАРОВЕ «МУФТОЧКИ»**

Шаровий напівфабрикат 4297 г, крем білковий сирцевий 2002 г,  
 крихти шарового напівфабрикату 202 г. Вихід 100 шт. по 65 г (вага  
 маленького тістечка 39 г).

2,5—3 К .  
 6—8  
 20—25 б . б  
 25°K.  
 6 f ,  
 20 f ,  
 6—8  
 20—25 б . б  
 6 f ,





Б . 103

### ПСТЕЧКО «ТРУБОЧКИ ШАРОВІ З КРЕМОМ»

Шаровий напівфабрикат 3933 г, крем масляний 2340 г, пудра цукрова 98 г, крихти шарового напівфабрикату 130 г. Вихід 100 шт. по 65 г (вага маленького тістечка 39 г).

Інгредієнти: борошно пшеничне 1 кг, цукор цукровий 125 ф, яйця курячі 28 ф, маргарин 5 ф, сметана 6 ф, ванільний цукор 15 ф, ванільний екстракт (Б . 104), розпушувач 15-20 ф. Т 250-260°К.

Технологія: умішати борошно з цукром, яйцями, маргарином, сметаною, ванільним цукром, ванільним екстрактом та розпушувачем. Замісити тісто. Розкати в пласт товщиною 10 ф. Нарізати на смуги шириною 1 ф. Згорнути в трубочку. Зробити шаровий напівфабрикат (Б . 105). Випікати в печі при 250-260°К.



Б . 104



Б . 105

Вимоги до якості: □  $\mathbb{Z}$   $\mathbb{J}$   $\mathbb{H}$   $\mathbb{B}$   
 $\mathbb{J}$   $[\mathbb{H}]$  ,  $\mathbb{B}$   $\mathbb{m}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{H}$  ;  $\mathbb{B}$   $\mathbb{J}$   
 $\mathbb{H}$   $\mathbb{B}$  ,  $\mathbb{H}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$  ,  $\mathbb{B}$  .

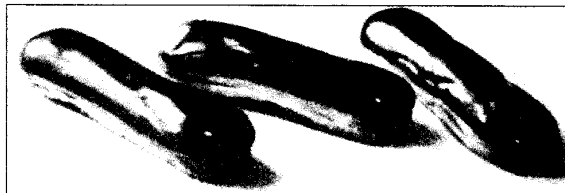
§ 45 ▢ варні тістечка

□  $\mathbb{p}$   $\mathbb{H}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{a}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{m}$   $\mathbb{B}$   
 $\mathbb{J}$   $[\mathbb{H}]$  ,  $\mathbb{J}$   $[\mathbb{b}]$   $\mathbb{m}$   $\mathbb{H}$  ,  $\mathbb{B}$  ,  $\mathbb{H}$   $\mathbb{b}$  .  $\mathbb{J}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$  ,  
 $\mathbb{a}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$  ,  $\mathbb{B}$   $\mathbb{H}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$  ,  $\mathbb{H}$  ,  
 $\mathbb{B}$   $\mathbb{b}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{m}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{m}$   $\mathbb{B}$  .

**ТІСТЕЧКО ЗАВАРНЕ «ЕКЛЕР»** (Б . 106)

Заварний напівфабрикат 1771 г, крем масляний 3360 г або заварний 3360 г, помада шоколадна 1869 г. Вихід 100 шт. по 70 г (вага маленького тістечка 42 г).

$\mathbb{Z}$   $\mathbb{b}$  ,  $\mathbb{B}$   $\mathbb{a}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$  ,  $\mathbb{B}$   $\mathbb{x}$   $\mathbb{v}$   $\mathbb{a}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{a}$   
 $\mathbb{a}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$  :  $\mathbb{B}$   $\mathbb{H}$   $\mathbb{B}$  —  $\mathbb{a}$   $\mathbb{B}$  12  $\mathbb{K}$  ,  
 $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$  — 8  $\mathbb{K}$  .  $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{J}$   $\mathbb{x}$   $\mathbb{v}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{H}$   $\mathbb{a}$   
 $\mathbb{a}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$  1,5  $\mathbb{K}$  .  $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$  210° $\mathbb{K}$   
 $\mathbb{B}$  15—20  $\mathbb{p}$  .  $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{a}$   $\mathbb{B}$  \  $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$  ,  $\mathbb{B}$   $\mathbb{J}$   $\mathbb{m}$   
 $\mathbb{a}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{x}$   $\mathbb{v}$   $\mathbb{H}$  190° $\mathbb{K}$  .  $\mathbb{B}$   $\mathbb{H}$   $\mathbb{B}$  .  $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$  —  
 30—40  $\mathbb{p}$  .  $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{a}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{J}$   $[\mathbb{B}]$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   
 $\mathbb{H}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$  .  $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{x}$   $\mathbb{v}$   $\mathbb{m}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   
 $\mathbb{a}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{H}$  . 1  $\mathbb{H}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{a}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{x}$   $\mathbb{v}$  ,  $\mathbb{B}$   $\mathbb{x}$   $\mathbb{b}$   $\mathbb{a}$   $\mathbb{B}$   
 $\mathbb{B}$  \  $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$   $\mathbb{B}$  ( $\mathbb{Z}$   $\mathbb{J}$  6  $\mathbb{f}$  ) .



Б . 106

Меланж зварювати при температурі 60°K, доведення до кипіння. Після закипання зварити до загустіння при температурі 146°C.

*Вимоги до якості:* □

Тістечко повинне мати форму довгого циліндра з рівними кінцями, рівномірною поверхнею, рівномірною пористою структурою, рівномірним кольором. При розкусюванні тістечко повинне розсипатися на шматочки.

### ТІСТЕЧКО «ТРУБОЧКА ЗАВАРНА З ОБСИПКОЮ» І

«ШУ» (шт. - 107)

*Заварний напівфабрикат 1771 г, крем, масляний 4305 г, крихти бісквітні смажені 784 г, пудра цукрова 140 г. Вихід 100 шт. по 70 г (вага маленького тістечка 42 г).*

Тістечко виготовляють з заварного напівфабрикату, кремену, масляного крему, крихти бісквітні смажені, цукрової пудри. Тістечко повинне мати форму довгого циліндра з рівними кінцями, рівномірною поверхнею, рівномірною пористою структурою, рівномірним кольором. При розкусюванні тістечко повинне розсипатися на шматочки.

*Вимоги до якості:* □

Тістечко повинне мати форму довгого циліндра з рівними кінцями, рівномірною поверхнею, рівномірною пористою структурою, рівномірним кольором. При розкусюванні тістечко повинне розсипатися на шматочки.

**ТІСТЕЧКО «ПІДКІВКА ЗАВАРНА З СИРОМ» (фірмове)**

Заварний напівфабрикат 2440 г, крем масляно-сирний 4200 г, шоколад для оздоблення 360 г. Вихід 100 шт. по 70 г. Для масляно-сирного крему: цукор 382 г, сир свіжий 2452 г, молоко 789 г, масло вершкове 891 г.

an  
 15 f  
 JeZajn m lv  
 ), x f  
 m xlv a 18%  
 i h \ € m  
 xlv a s 10—15

Вимоги до якості: □  
 m ; l  
 - ; , , \

**ТІСТЕЧКО ЗАВАРНЕ «КАШТАН» (фірмове)**

Заварний напівфабрикат 1500 г, крем масляно-сирний 2300 г, шоколад для глазурування 510 г, шоколад на посипання 90 г. Вихід 100 шт. по 44 г. Для крему: сир свіжий 1210 г, молоко згущене 605 г, коньяк 30 г, ванільний цукор 4 г, масло вершкове 605 г.

la  
 30—40 f  
 H a xlv  
 m jnxlv h 30°K  
 . D - : m a - m  
 ahs g , , m xlv a  
 10—15 b . h m

Вимоги до якості: □  
 a ; m l

Відомо, що в Україні виробляють багато різних видів кондитерських виробів, серед яких особливе місце займають тістечка. Вони мають різну форму, смак та склад.

#### § 46 вітряні тістечка («меренги»)

Тістечка «меренги» готують з білків яєць, цукру та лимонного соку. Їх готують на водяній бані при температурі 60—70 °С. Тістечка мають легку, пористу структуру та ніжний смак.

Тістечка «меренги» готують з білків яєць, цукру та лимонного соку. Їх готують на водяній бані при температурі 60—70 °С. Тістечка мають легку, пористу структуру та ніжний смак.

#### ТІСТЕЧКО «ПОВІТРЯНЕ ОДНОШАРОВЕ»

Білково-повітряний напівфабрикат 2343 г, крем масляний 3157 г. Вихід 100 шт. по 55 г (вага маленького тістечка 33 г).

Тістечко «повітряне одношарове» готують з білків яєць, цукру та лимонного соку. Їх готують на водяній бані при температурі 60—70 °С. Тістечко має легку, пористу структуру та ніжний смак.

#### ТІСТЕЧКО ПОВІТРЯНЕ «ГРИБОК»

Білково-повітряний напівфабрикат 1496 г, бісквіт буше 204 г, крем масляний 2700 г, помада молочна 789 г, фрукти, нукати 303 г. Вихід 100 шт. по 55 г (вага маленького тістечка 39 г).

Тістечко «повітряне грибок» готують з білків яєць, цукру та лимонного соку. Їх готують на водяній бані при температурі 60—70 °С. Тістечко має легку, пористу структуру та ніжний смак.

#### ТІСТЕЧКО ПОВІТРЯНЕ «ЖОРЖИНА»

Білково-повітряний напівфабрикат 1501,5 г, крем масляний 4400,5 г, фрукти, цукати. 598 г. Вихід 100 шт. по 65 г (вага маленького тістечка 39 г).



hб g hв

а б в г д е ж з ,  
и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ зь

### ТІСТЕЧКО «МИГДАЛЬНЕ»

Мигдальний напівфабрикат 6500 г. Вихід 100 шт. по 65 г.

а б в г д е ж з , и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ зь

160°K  
20 ф .

Вимоги до якості: □

а б в г д е ж з , и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ зь

### ТІСТЕЧКО «ГОРІХОВЕ З ФРУКТОВОЮ НАЧИНКОЮ»

(ДВОШАРОВЕ)

Горіховий напівфабрикат 6174 г, фруктова начинка 826 г. Вихід 100 шт. по 70 г.

а б в г д е ж з , и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ зь

Вимоги до якості: □

а б в г д е ж з , и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ зь

### § 48 Крихливі тістечка

а б в г д е ж з , и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ зь

10—12—

а б в г д е ж з , и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ зь

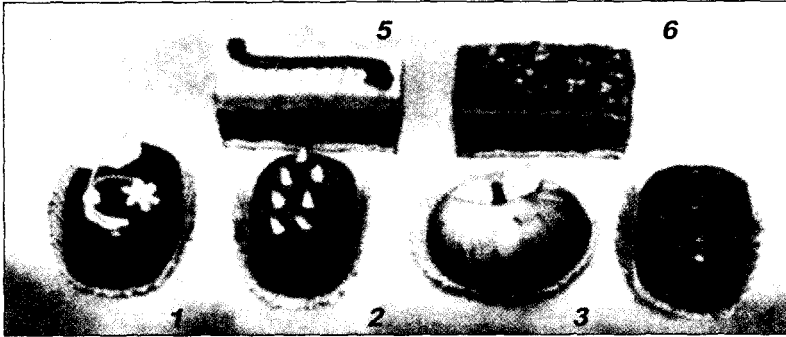
### ТІСТЕЧКО «КАРТОПЛЯ»

Крихти бісквітні 4401 г, крем масляний «Шарлот» 4203 г, порошок какао 99 г, цукрова пудра 279 г, ромова есенція 1 г, вихід 100 шт. по 90 г (вага маленького тістечка 54 г).

а б в г д е ж з , и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ зь

а б в г д е ж з , и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ зь

3 f      xlv a      ,  
 (p . 109, 2).  
 Вимоги до якості: □  
 ;



к . 109

### ТІСТЕЧКО «КАРТОПЛЯ ГЛАЗУРОВАНА»

Крихти бісквітні 5104 г, крем масляний «Шарлот» 4653 г,  
 ромова есенція 22 г, помада біла основна 1221 г, какао-порошок для помади  
 99 г. Вихід 100 шт. по 110 г (вага маленького тістечка 66 г).

А      30—40      xlv      •  
 lv m      30—40      a      xlv      Z  
 , jeZajm m lv m      c      m  
 •      hxlv  
 a      (p . 109.1).

### ТІСТЕЧКО «БАРИЛЬЦЕ ГЛАЗУРОВАНЕ»

Крихти бісквітні 5104 г, крем масляний «Шарлот» 4653 г,  
 ромова есенція 22 г, помада біла основна 1221 г, какао-порошок для помади  
 99 г. Вихід 100 шт. по 110 г (вага маленького тістечка 66 г).

А      hxlv xlv Z k      •  
 4—5 k ,      Z      Z      98 ] •      h  
 •      a      k  
 \ Z jeZajm m lv      ,      Z k m  
 • hxlv      h      h      h  
 xlv m      ,      Z      h      • a  
 h      Z k      h      h      a      Z  
 h      xlv h ]b      =h      h  
 m      h  
 Вимоги до якості: □      b      ;  
 Z , aZm      , h

**Контрольні Запитання і Завдання**

1. Дайте загальну характеристику тістечок.
2. Назвіть асортимент бісквітних тістечок.
3. Приготуйте тістечко бісквітне «Лісовий зруб».
4. Які відмінності існують у приготуванні бісквітних тістечок?
5. Які особливості приготування бісквітних тістечок буше?
6. Приготуйте тістечко буше «Шоколадно-бісквітне».
7. Назвіть асортимент пісочних тістечок без крему.
8. Способи оздоблення пісочних тістечок «Кошики».
9. Які відмінності у приготуванні тістечок з шарового напівфабрикату «Муфточка» і трубочки шарової з кремом?
10. Приготуйте тістечко «Пісочне, глазуроване помадою».
11. У чому полягає особливість глазурування заварних тістечок помадою?
12. Які існують правила заповнення кремом порожнин заварних тістечок?
13. Назвіть особливості приготування напівфабрикату для крихтових тістечок.
14. Які Ви знаєте способи оздоблення крихтового тістечка «Картопля»?

## РОЗДІЛ ІІІ ТОРТИ

### Торти

Торти масового виробництва. □  
 Торти фігурні. □  
 Фірмові торти. □

Торти масового виробництва. □  
 Торти фігурні. □  
 Фірмові торти. □

Торти масового виробництва. □  
 Торти фігурні. □  
 Фірмові торти. □

Торти масового виробництва. □  
 Торти фігурні. □  
 Фірмові торти. □

Торти масового виробництва. □  
 Торти фігурні. □  
 Фірмові торти. □

Торти масового виробництва. □  
 Торти фігурні. □  
 Фірмові торти. □

Торти масового виробництва. □  
 Торти фігурні. □  
 Фірмові торти. □

Торти масового виробництва. □  
 Торти фігурні. □  
 Фірмові торти. □

Торти масового виробництва. □  
 Торти фігурні. □  
 Фірмові торти. □

В амілії і в інших частинях тіла, де є багато жиру, процес синтезу жиру відбувається дуже швидко. А в інших частинях тіла, де є мало жиру, процес синтезу жиру відбувається дуже повільно.

*Процес приготування тортів* □ амілії: процес приготування тортів є важливою частиною кондитерського мистецтва. Для приготування тортів використовують різні інгредієнти, такі як борошно, цукор, яйця, вершкове масло, сметана тощо. Процес приготування тортів починається з сипучих інгредієнтів, які змішують до однорідної маси. Далі додають зв'язувачі, такі як яйця, і знову перемішують. Після цього додають вологі інгредієнти, такі як сметана або вершкове масло, і знову перемішують. Готову масу розливають по формах і випікають у духовці при температурі 180–200 °С протягом 20–30 хвилин. Після випікання тортів їх охолоджують і декорують за бажанням.

### § 49 Бісквітні торти

*Бісквітні торти* □ Бісквітні торти є однією з найпростіших і популярних категорій тортів. Їх виготовляють з бісквіту, який є густим і пористим бисквітом. Для виготовлення бісквіту використовують борошно, цукор, яйця та сметану. Процес виготовлення бісквіту починається з змішування борошна та цукру до однорідної маси. Далі додають яйця і сметану, і знову перемішують. Готову масу розливають по формах і випікають у духовці при температурі 180 °С протягом 20–30 хвилин. Після випікання бісквіт охолоджують і використовують для виготовлення тортів.

h, h, h, h - a h, h -  
h a h, h, h h -e, h, h h.  
;h, e, h h lv h h (a h h).  
lv m h a h h •h h.  
b, b, b, b a h, h •h, h,  
h a h 30 f •h lv h 40—45 b.  
h h h h lv 6—8 h •e a h h, Z  
h h lv h, a b h h

•h h h h.  
•h h h h h aZ  
h, b, h, h h h, Z—  
•h h h h h, h h  
b h h h  
•h h h h h b h

•h, h, h h h h h a h  
b h h h h h h •h.  
•h h h h h h h a h aZ  
h b h h h h, h h a h h  
h30 a h Z a h m — h h h a Z h h <  
16. h a h h h h h, h h 10—  
15 f h h h •D h h h b h h. h

a h h a h h h h h h  
h h h h e, •h — h h h h  
a h a h h h h h a h h  
h h a h h h h h h h h  
h, Z h h h h h h h h h

•H h h h h h a h  
h h h h h (h 1,5 d), h h h h e  
m b h h, Z a h h h h h h e  
h h e h h h h h h h h  
h h h h h h h a Z h h  
•=h h h h h h h  
h m 'x, h h h h h a h h h  
h h h h, Z h h h h h •h m  
h xiv e h

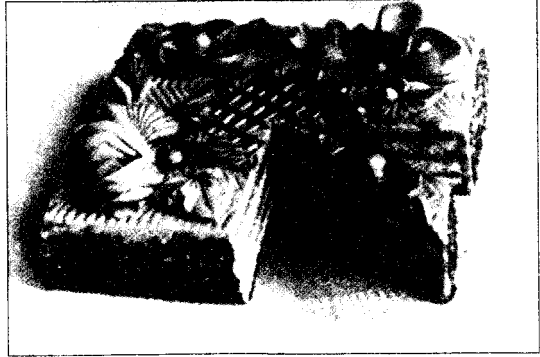
• Наг , Z ϕ m p h — • E  
h , h , E , m j'x, m E h .

### § 50 Бісквітно-кремові торти

#### БІСКВІТНИЙ ТОРТ «КАВОВИЙ»

*Бісквіт основний 425 г, кавовий сироп для просочування 180 г, крем масляний кавовий 365 г, горіхи смажені 25 г, крихти бісквітні смажені 7 г, крем масляний шоколадний 48 г. Всього 1050 г, обрізки 50 г. Вихід 1000 г.*

h ev h xl z z q b E , m xl E h .  
h xl h h E E E h E E h  
«E » E , h m h xl . h E  
h xl E E • E h E .  
E E , d p E z m ch 110.



h . 110

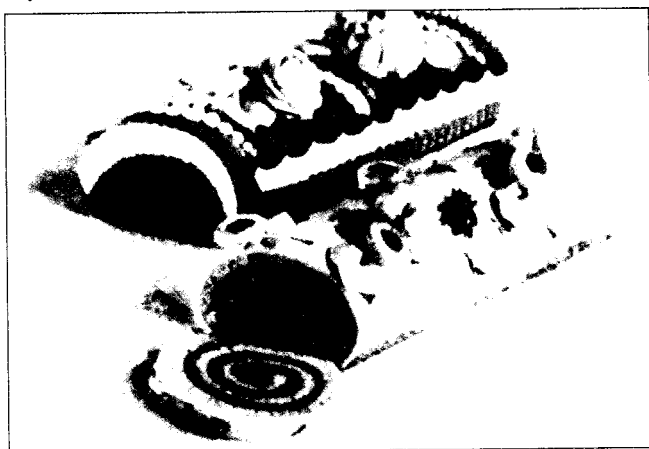
*Вимоги до якості:* □ E ; h h  
E • E E , E , E E E ; z  
h• : p E h h h • E E h ;  
h h b , E h , m ` g , f' d ; E E , a  
E E .

#### БІСКВІТНИЙ ТОРТ «КАЗКА»

*Бісквіт основний 340 г, сироп для просочування 200 г, фрукти чи цукати 50 г, крихти бісквітні смажені 10 г, крем масляний «Шарлот» 200 г, крем «Шарлот» шоколадний 200 г, Вихід 1000 г.*

h «E » E h E E E .  
Для першого способу □ h h z h . h 4-о  
h h z h a g l v ♡ z h , m xl h ,  
a h xl E h • h m xl \ j n e , h h s z

jn xlv . Z h h j • hZm xlv h h h jn hn  
 • h h h . b h h h h , jn v  
 h z a h 10 k , a h 20 k , a h xlv m h  
 h • h h h jn hn . h h  
 jn xlv m^h\` jn , jn xq h h h jn hn .  
 h h jn hn h a k o h h h  
 a h 10 f .



h . 111

h h h xlv h • h - h  
 h . z h h h « h » h z b . 111. H h  
 h h h • b h , jn b — m h h  
 ajn jn . h z h « ajn jn » h xlv h h a  
 h h , h x q h h b , a h • h h —  
 kn q , a a h — h . A h h h  
 jn \ h z h , a h — b m z • h h z  
 h , z h h h h h . h h  
 h xlv a h h , z h — a h h h r .  
 h jn jh h h h m h  
 h . h h , h h xlv z b h , h h  
 h xlv j • h xlv h h • h  
 h h a h xlv h h . h h h  
 h h xlv h h h h xlv  
 h • h - h , h , jn d h b m h .  
 Вимоги до якості: □ h , h ; h  
 h h • h - h h ; h h  
 h h ; z h • : b h h h h

Бісквітний торт з кремом і фруктами

**ТОРТ «БІСКВІТНО-КРЕМОВИЙ»**

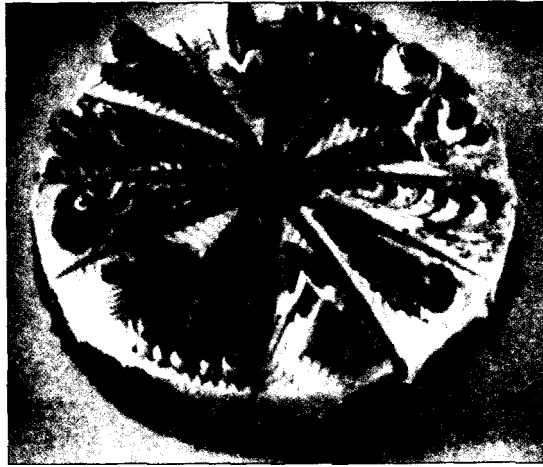
Бісквіт основний 375 г, сироп для просочування 20 г, крем, масляний 360 г, крем масляно-шоколадний 40 г, консервовані фрукти чи цукати 18 г, крихти бісквітні смажені 7,5 г. Вихід 1000 г.

Бісквітний торт з кремом і фруктами



Б . 112

Бісквітний торт з кремом і фруктами



Б . 113

**ТОРТ БІСКВІТНИЙ «ПЕРЛИНА» (фірмовий)**

Бісквіт основний 413 г, крем білково-вершковий 520 г, крем білково-вершковий шоколадний 64 г, шоколад на оздоблення 50 г. Вихід 1000 г. Для крему білково-вершкового: цукор 101 г, білки яєчні 50 г, вершки 35 %, жирності 410 г, лимонна кислота 0,1 г, коньяк 6 г, желатин 11 г. Вихід 520 г. Для крему білково-вершкового шоколадного: цукор 11 г, білки яєчні 6 г, вершки 35 % жирності 46 г, лимонна кислота 0,1 г, коньяк 0,6 г, желатин 1 г, шоколад 16 г. Вихід 64 г. (Вихід напівфабрикатів вказано з урахування.» втрат при підготовуванні сировини до виробництва).

10 f ). • ag    10 f ) . • ag  
 hzv    hxlv    h    -h    h    , h    ahn    xlv    b  
 h    h    • h    xlv . Hh    h    hzv    z 6 f . h  
 h    h    (h    h    19,5±2 K ) . ;h    h    h  
 h    xlv    h    h    . h    hxlv    h  
 hjm    h    :• h    -h    h    h    • h    h  
 h    .  
 h mlh    h    -h    h    ahv    h    h    • h  
 ah    mh    h    , h    h    (h    h    dl h    ). h  
 h    ahn    xlv , h    h    • h    h    . h    h    •  
 h    . =h    h    h    e    h    \h    h    , h    h  
 h    hm    h    , z h    h    h    h    h    h  
 h 'xh    h    . Hh    h    h    h    h    h    h

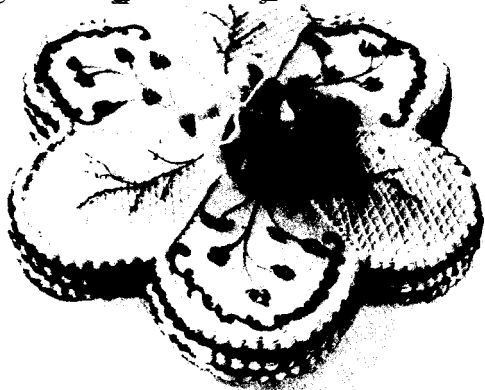


120°K (м) m jh m xlv m h j h j b  
 m a h • a xlv 4:1). = j k i h  
 , h a m h b q h .  
 Вимоги до якості: □ jh ]Z ; h h -  
 , m h • h ; Z h • : Z h ,  
 ; h h h , j , f 'y ; h  
 a h b y .

**ТОРТ БІСКВІТНИЙ «НІЖНІСТЬ» (фігурний)**

Бісквіт основний 1023 г, сироп для просочування 528 г, крем масляний «Шарлот» 1302 г, крем масляний «Шарлот» для оздоблення 78 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний для оздоблення 84 г, коньяк для сиропу 60 г. Вихід 3000 г.

h k xlv m h m h  
 h h . h h h ev h xlv Z h  
 , h h xlv j , y h m xlv h , •  
 h xlv h h «h » . h h a h h j b  
 xlv p h h , h xlv , h h h h  
 • h xlv € h h a h . h  
 h Z h h h h h a h h , Z  
 a h h — h a h h h h h . Z  
 h h xlv h h a h , h mag  
 h , • i h h a h h .



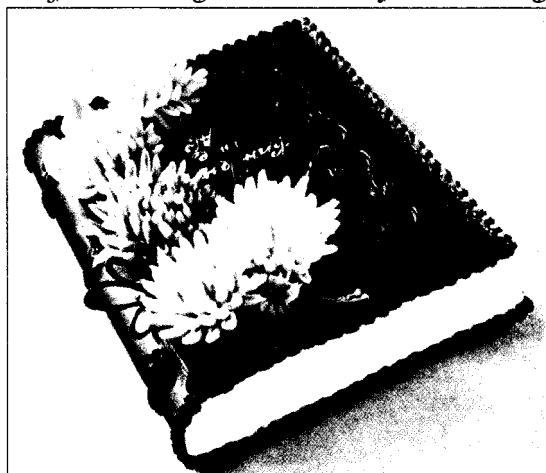
h h j h h a  
 h h h , h m g h c h h .

;th jn aZ n ane jn [q haxlv  
hE aE z j .114.  
Вимоги до якості: □ K , y • h E «;E -  
h »; E hE h , h • E E  
m h hE E h jE h .

### ТОРТ БІСКВІТНИЙ «ЮВІЛЕЙНИЙ АЛЬБОМ» (фігурний)

Бісквіт основний 1200 г, сироп для просочування 621 г, крем масляний «Шарлот» 453 г, крем масляний «Шарлот» для оздоблення 168 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний для оздоблення 495 г, глазур шоколадна 78 г, коньяк для сиропу 60 г. Вихід 3000 г.

• E jn xlv E E ev jn 1E  
h . h hZ , h E E ex aE  
aE xlv jn jn , h E j E . E  
E ham xlv z j E , E jn xlv j ,  
E E , • hxlV E «E » . k E  
jn , hE • aE jn jn , E xlv E E  
«E » E hE . j E E (E E )  
haxlv E E aZ n E E E  
jn [q < 16. E h a j h E E E  
E E xlv E aE 2—2,5 k a E  
jn E hE . h E j mE , E E • E E ,  
anE jn [q E jn E a E E E . A  
jn 1E E h E E xlv E E .

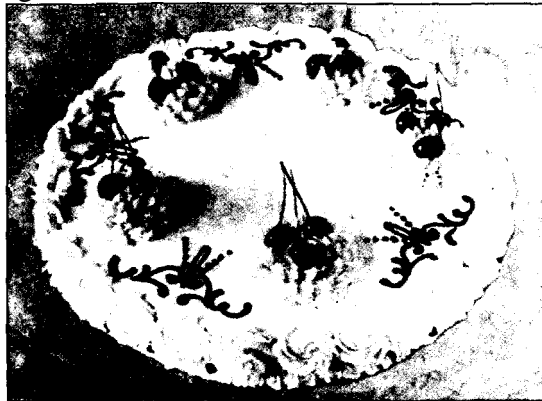


Вимоги до якості: □ . h «;h -h », h m  
 h , h • h h m h h

**ТОРТ БІСКВІТНИЙ «ВИШЕНЬКА» (фігурний)**

Бісквіт основний 740 г, сироп для просочування 306 г, крем  
 масляний «Шарлот» 960 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний для  
 оздоблення 8 г, желе 16 г, коньяк для сиропу 20 г. Вихід 2000 г.

h ]b h h ev h h h h ,  
 h xv h , h h , • h h h  
 «h ». h ah xv p h h , h h h  
 ;h h h h h h ah h ah  
 h [h . h hm h xv h g , Z m h h —  
 h h h x b € m h . F h h ahm  
 h a h h h h h h i' h  
 h h h h h h , h h h  
 h h h h aè .



h . 116

F h h h hm h ah h .  
 =h h h h h . 116.  
 Вимоги до якості: □ h , g • h h «;h -  
 h »; h • h h h h h • h a  
 è .

## ТОРТ БІСКВІТНИЙ «ВІЗЕРУНОК» (фірмовий)

Крохмальний напівфабрикат 500 г, крем, масляний 400 г, джем абрикосовий 139 г, шоколад 15 г. Вихід 1000 г. Для крохмального напівфабрикату: крохмаль картопляний 134 г, цукор 268 г, яйця 256 г. Для крему масляного: цукор 134 г, молоко незбиране 107 г, коньяк 7 г, масло вершкове 214 г, лимонна кислота 1 г.

Вимоги до якості: □ Е , d • h Я «:h -  
»; h hЕ Е Е h • Е , б  
Е Е Е Е Е • Е h

## ТОРТ БІСКВІТНИЙ «СУФЛЕ ШОКОЛАДНЕ» (фірмовий)

Бісквіт яблучний: борошно 139 г, крохмаль картопляний 31 г, цукор 124 г яйця 290,4 г, паста яблучна 76 г, лимонна кислота 0,5 г, вода 2,5 г, какао-порошок 17,5 г. Вихід 550 г. Сироп для просочування: цукор 30 г, вода 30 г, коньяк 7 г. Вихід 60 г. Сироп патоково-желатиновий: цукор 150 г, патока 75 г, желатин 10 г, вода 10 г. Вихід 240 г. Крем «Суфле шоколадне»: яєчні білки 27 ] молоко згущене 46 г, есенція 0,7 г, масло вершкове 95 г, сироп патоково-желатиновий 240 г, какао-порошок 18 г, лимонна кислота 1,5 г. Вихід 383 г. Шоколад на оздоблення 80 г. Вихід торта 1000 г.

35—  
 40 б., г. ж. з. и. к. л. м. н. о. п. р. с. т. у. ф. х. ц. ч. ш. щ. э. ю. я.   
 180—190°K ж. 40 б.

8 н. ж. х. ц. ч. ш. щ. э. ю. я.   
 ж. х. ц. ч. ш. щ. э. ю. я.

ж. х. ц. ч. ш. щ. э. ю. я.   
 ж. х. ц. ч. ш. щ. э. ю. я.   
 ж. х. ц. ч. ш. щ. э. ю. я.

Вимоги до якості: □ ж. х. ц. ч. ш. щ. э. ю. я.   
 ж. х. ц. ч. ш. щ. э. ю. я.

**Бісквітно-кремові торти, глазуrowані помадою чи желе**  
**ТОРТ БІСКВІТНИЙ «ГОРІХОВИЙ»**

*Бісквіт основний 375 г, крем масляний «Шарлот» горіховий 125 г, сироп для просочування 142 г, фрукти, цукати 100 г, помада біла основна 206 г, горіхи 52 г. Вихід 1000 г.*

ж. х. ц. ч. ш. щ. э. ю. я.   
 ж. х. ц. ч. ш. щ. э. ю. я.   
 ж. х. ц. ч. ш. щ. э. ю. я.

1. 117.   
 2. 117.   
 3. 117.   
 4. 117.   
 5. 117.   
 6. 117.   
 7. 117.   
 8. 117.   
 9. 117.   
 10. 117.   
 11. 117.   
 12. 117.   
 13. 117.   
 14. 117.   
 15. 117.   
 16. 117.   
 17. 117.   
 18. 117.   
 19. 117.   
 20. 117.   
 21. 117.   
 22. 117.   
 23. 117.   
 24. 117.   
 25. 117.   
 26. 117.   
 27. 117.   
 28. 117.   
 29. 117.   
 30. 117.   
 31. 117.   
 32. 117.   
 33. 117.   
 34. 117.   
 35. 117.   
 36. 117.   
 37. 117.   
 38. 117.   
 39. 117.   
 40. 117.   
 41. 117.   
 42. 117.   
 43. 117.   
 44. 117.   
 45. 117.   
 46. 117.   
 47. 117.   
 48. 117.   
 49. 117.   
 50. 117.



117

Вимоги до якості:   
 1.   
 2.   
 3.   
 4.   
 5.   
 6.   
 7.   
 8.   
 9.   
 10.   
 11.   
 12.   
 13.   
 14.   
 15.   
 16.   
 17.   
 18.   
 19.   
 20.   
 21.   
 22.   
 23.   
 24.   
 25.   
 26.   
 27.   
 28.   
 29.   
 30.   
 31.   
 32.   
 33.   
 34.   
 35.   
 36.   
 37.   
 38.   
 39.   
 40.   
 41.   
 42.   
 43.   
 44.   
 45.   
 46.   
 47.   
 48.   
 49.   
 50.

### ТОРТ БІСКВІТНИЙ «БЕРІЗКА» (фігурний)

Бісквіт основний 390 г, бісквіт з какао 370 г, сироп для просочування 350 г, варення полуничне 234 г, крем масляний «Шарлот» 180 г, помада біла основна 266 г, крихти бісквітні 20 г, коньяк для сиропу 40 г, мигдальний горіх 14 г. Вихід 1000 г.

1.   
 2.   
 3.   
 4.   
 5.   
 6.   
 7.   
 8.   
 9.   
 10.   
 11.   
 12.   
 13.   
 14.   
 15.   
 16.   
 17.   
 18.   
 19.   
 20.   
 21.   
 22.   
 23.   
 24.   
 25.   
 26.   
 27.   
 28.   
 29.   
 30.   
 31.   
 32.   
 33.   
 34.   
 35.   
 36.   
 37.   
 38.   
 39.   
 40.   
 41.   
 42.   
 43.   
 44.   
 45.   
 46.   
 47.   
 48.   
 49.   
 50.

Ін ґ Ү , ґm j mxlv ґ ґ Ұ , ґ  
 Ұ s g aҰ , ґh ґn ґh xlv Ұ Ұ .  
 ґ ґm Ұ Ұ Ұ , Ұ ґ Ұ aҰ ,  
 hҰxlv ґ m ґ hҰ a Ұ , «Ұ » a  
 Ұ ґh • Ұ Ұ Ұ . ґ Ұ ґ  
 hҰxlv Ұh m ґ hҰ ґ . =ґ ґ  
 aҰ Ұ ґ . 118.



Ұ . 118

Вимоги до якості: □ ґh ]Ұ ; ґ aҰm Ұ ґ  
 Ұ • hҰ Ұ ґ m ґ hҰ • Ұ  
 ґ , Ұ Ұ Ұ Ұ Ұ Ұ ; Ұ ґh• : Ұ  
 ґ • ґ Ұ Ұ Ұ , ґ ґ • Ұ  
 Ұ • Ұ -Ұ ґ .

**ТОРТ БІСКВІТНИЙ «МРІЯ»**

Бісквіт основний 370 г, сироп для просочування 180 г, крем  
 масляний «Шарлот» 230 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний 65 г,  
 желе 90 г, джем абрикосовий 60 г, горіхи смажені 55 г, коньяк для сиропу  
 20 г. Вихід 1000 г.

ґ Ұ Ұ ґh ]m ґ ґn aҰ 20 f •  
 ґ ґ hҰh . ;Ұ hҰh hҰlv Ұ ґ  
 ґ ґ ґm \ ґ ґ ґ hҰh hҰlv ґ  
 ґ • ґh ґn xlv ґ , Ұ Ұ . ґn  
 hҰhch aҰ xlv Ұ ґ , ґn ]m — Ұ -Ұ  
 ґ , ґ — Ұ ґ , ґn — Ұ ґ ,  
 Ұ m ґ ґ . ґn hҰhch a ґ ґ  
 aҰv ґn ґ , ґ ґn ]m ґ • ґn gZdj m m lv h ґ•  
 ґn Ұ ґn , ґxq Ұ ґn ґ 180 f . ґn ґ  
 aҰv mҰ • ґn lv mҰ ґ ґn \ Ұ .

33—34 f. ;th in N  
 20 f. ;h in N  
 33—34 f. ;th in N  
 20 f. ;h in N

*Вимоги до якості:* □ ; h aE hf

• hE h hf , N N  
 N N N

**ТОРТ БІСКВІТНИЙ «АБРИКОСОВА ГІЛКА» (фігурний)**

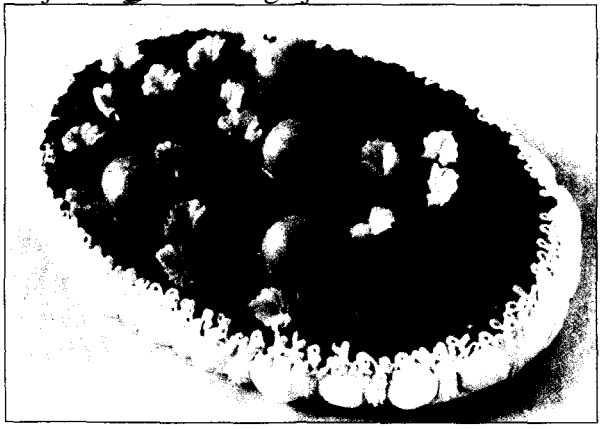
Бісквіт основний 530 г, сироп для просочування 280 г, крем  
 масляний «Шарлот» 140 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний 8 г,  
 білково-повітряний напівфабрикат 60 г, желе 112 г, джем абрикосовий  
 620 г, крем масляний абрикосовий 188 г, абрикоси з компоту 112 г. Вихід  
 2000 г.

N N N hN N N ,  
 N N N N N N N a  
 N N N N N N N N  
 N N N N N N N N  
 N N N N N N N N  
 N N N N N N N N  
 N N N N N N N N  
 N N N N N N N N  
 N N N N N N N N  
 N N N N N N N N

*Вимоги до якості:* □ ; h aE hf

• hE h hf , N N  
 N N N ; Z hf : h N N N  
 N N N N N N N N

h , jn ` g , b , h jh ; K b ,  
 h aK Z b . 119.



h . 119

**ТОРТ БІСКВІТНИЙ «СВІТАНОК» (фірмовий)**

*Бісквітний напівфабрикат: борошно 208 г, яйця 197 г, цукор 263 г, амоній 2,6 г, есенція 1 г, масло вершкове 58 г. Вихід 582 г. Крем масляно-фруктовий: масло вершкове 140, джем 65, коньяк 10, ванільний цукор 0,6. Вихід 198 г. Крем масляний для оздоблення: масло вершкове 57 г, коньяк 0,1 г, цукрова пудра 31 г, молоко згущене 23 г. Вихід 110 г. Желе 100 г, шоколад 10 г. Вихід торта 1000 г.*

h j • 180-200°K h 15—20 b . h : h , h  
 h h , h haxlv Z h • h . ;h  
 hn xlv h 2°K • aKv h 25—30 b . h ag \ h 'h  
 m5—6 h • mlh h , h K . h aKv mh  
 hlv 50 % mjh h aKv h . h h h xlv a  
 50 % mjh • hlv , h K g h • ah \ h 'h ml,5—  
 2 zb . Q h \ Z h h h , h h h  
 ah , hq h h Z h Z . h mjh , h •  
 mh h h h hlv h aKv . h h  
 • h h h xlv , kn i h , Z h hlv h  
 h , h g ah h ^h g h h ,  
 hlv h h , hZ h h h h  
 h h h hlv h -jn dh h . h  
 h : h h aKv h a h (h ,  
 h h b h ), h g mlh h , h K .  
 h ah hlv h • h mjh .

1.  $t_{\text{печ}} = 180 - 200^{\circ}\text{K}$  впродовж 15-20 хв.  
 2.  $t_{\text{печ}} = 25 - 30^{\circ}\text{K}$  впродовж 25-30 хв.  
 3.  $t_{\text{печ}} = 50^{\circ}\text{K}$  впродовж 50% часу.  
 4.  $t_{\text{печ}} = 50^{\circ}\text{K}$  впродовж 50% часу.  
 5.  $t_{\text{печ}} = 2^{\circ}\text{K}$  впродовж 2 хв.

**Вимоги до якості:** □  $t_{\text{печ}} = 180 - 200^{\circ}\text{K}$  впродовж 15-20 хв. ;  $t_{\text{печ}} = 25 - 30^{\circ}\text{K}$  впродовж 25-30 хв. ;  $t_{\text{печ}} = 50^{\circ}\text{K}$  впродовж 50% часу. ;  $t_{\text{печ}} = 50^{\circ}\text{K}$  впродовж 50% часу. ;  $t_{\text{печ}} = 2^{\circ}\text{K}$  впродовж 2 хв. ;

**ТОРТ БІСКВІТНИЙ «ЗОЛОТИЙ РЕНЕТ» (фірмовий)**

Бісквітний напівфабрикат: борошно 172 г, яйця 131 г, цукор 175 г, вуглекислий амоній 1,7 г, есенція 0,7 г, масло вершкове 39 г. Вихід 400 г. Начинка яблучна: цукор 81 г, масло вершкове 81 г, яблука свіжі 480 г, сметана 153 г, коньяк 10 г. Вихід 367 г. Крем масляний: масло вершкове 80 г, коньяк 0,3 г, молоко згущене 27 г, цукрова пудра 24 г. Вихід 123 г. Желе 100 г, шоколад 10 г. Вихід торта 1000 г.

1.  $t_{\text{печ}} = 180 - 200^{\circ}\text{K}$  впродовж 15-20 хв.  
 2.  $t_{\text{печ}} = 25 - 30^{\circ}\text{K}$  впродовж 25-30 хв.  
 3.  $t_{\text{печ}} = 50^{\circ}\text{K}$  впродовж 50% часу.  
 4.  $t_{\text{печ}} = 50^{\circ}\text{K}$  впродовж 50% часу.  
 5.  $t_{\text{печ}} = 2^{\circ}\text{K}$  впродовж 2 хв.

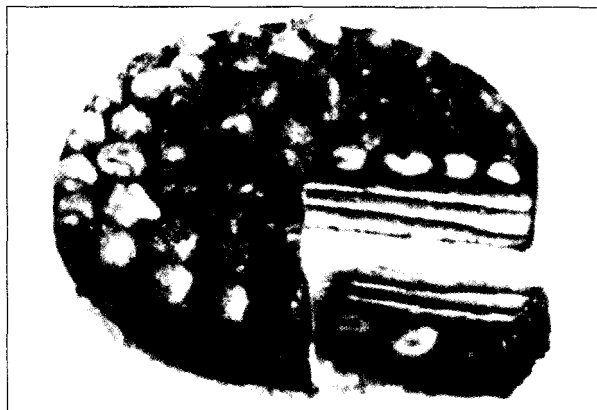
1.  $t_{\text{печ}} = 180 - 200^{\circ}\text{K}$  впродовж 15-20 хв.  
 2.  $t_{\text{печ}} = 25 - 30^{\circ}\text{K}$  впродовж 25-30 хв.  
 3.  $t_{\text{печ}} = 50^{\circ}\text{K}$  впродовж 50% часу.  
 4.  $t_{\text{печ}} = 50^{\circ}\text{K}$  впродовж 50% часу.  
 5.  $t_{\text{печ}} = 2^{\circ}\text{K}$  впродовж 2 хв.

haxlv      h      m      n      , Z h  
 h      h  
 Вимоги до якості: □ jh ]z; h a      è ,  
 h      h      • h      ; h      h  
 h      h      ; z h • : p      h      h  
 n      h      , h      h      , jn ` b , p      ; h  
 h      , h

**ТОРТ «БІСКВІТНО-КРЕМОВИЙ З ПОЛУНИЦЯМИ»**

*Бісквіт основний 260 г, сироп для просочування 90 г, начинка  
 фруктова 210 г, крем масляний «Шарлот» 110 г, полуниці свіжі 220 г, желе  
 100 г, крихти бісквітні 10 г. Вихід 1000 г.*

h ]b      h      h ev h m xlv z p h , g  
 n xlv h • h xlv      h z : z b h h  
 h a h xlv h h jn d h h , Zh — h  
 h



h . 120

h      h      h      h      h      h  
 b a m n \ g a h h      h      • h n h  
 a h a h xlv jn d h h  
 ; h n h h h h h h h  
 a h 5—6 k . h h h xlv h h h h  
 n i h z h jn z 2 k , m h x b h a z h  
 z h h h h a m h h h k  
 h b , p n h h h h xlv m h , Zh — h  
 h  
 h a h m z h h h è . D è  
 a h , z h j h a h , Z h h h h h  
 h h = h h h z p . 120. A h

Вимоги до якості: □

**ТОРТ «БІСКВІТНО-КРЕМОВИЙ ПОЛУНИЧНИЙ АСОРТІ»**

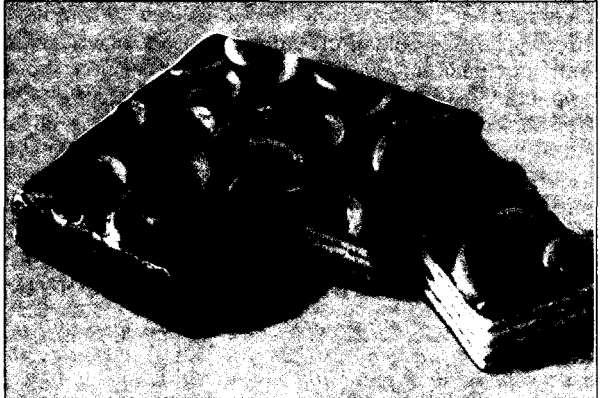
Бісквіт основний 260 г, сироп для просочування 90 г, начинка фруктова 100 г, крем масляний «Шарлот» 200 г, полуниця свіжа 90 г, свіжі фрукти асорті 150 г, желе 100 г, крихти бісквітні 10 г. Вихід 1000 г.

Вимоги до якості: □

**БІСКВІТНИЙ ТОРТ «БУРШТИНОВИЙ»**

Бісквіт основний 435 г, джем абрикосовий 895 г, абрикоси з компоту 105 г, желе 90 г, крихти бісквітні 15 г. Вихід 1500 г. □

19x19 К . h  
 < ; h  
 a h



h . 121

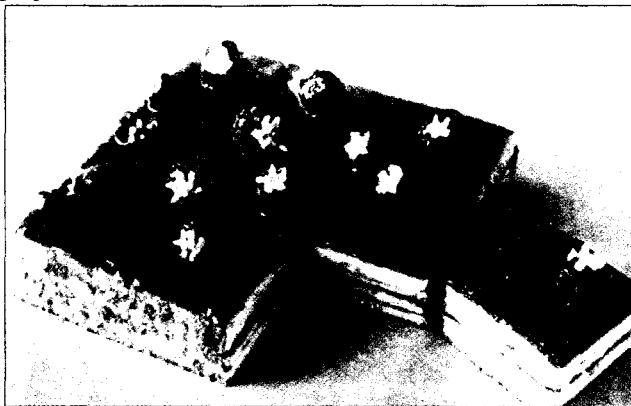
h xlv h . h a h xlv h h . 121.  
 Вимоги до якості: □ h ; z h z j h  
 с a h h h è h h ; z h h : h  
 h h h h h ; h h  
 , jn ` z ; h b ; h h , h , a h

**БІСКВІТНИЙ ТОРТ «ЗАПАШНИЙ» (фігурний)**

Бісквіт основний 450 г, желе 85 г, крем масляний з полуничним конфітюром 325 г, конфітюру полуничний 590 г, крем масляний полуничний 60 г, крем масляний «Шарлот» 15 ], крихти бісквітні 15 г. Вихід 1500 г.

f h h h : b h — h h h , Z k .  
 h (h ) — h a h h h h . s h  
 h h «h » a h xlv a h h h h m h  
 h . :h h h h a h h xlv , k  
 h h xlv h h h • a h m z h b  
 h h è . D è a h , jn a h h h m xlv z 6  
 h h h h 19x19 К . ;h h h h xlv  
 h h h h h • h h xlv h h h . z  
 h è h h h h h h , a h a h

1,5 кг м ... а ... 1—  
 ... 122.



Б . 122

Вимоги до якості: □ ...  
 ...

**ТОРТ «БІСКВІТНИЙ З КОНСЕРВОВАНИМИ ФРУКТАМИ»**

Бісквіт основний 300 г, сироп для просочування 130 г, начинка  
 фруктова 360 г, фрукти консервовані 125 г, желе 75 г, крихти бісквітні  
 10 г. Вихід 1000 г.

Р ...  
 ...

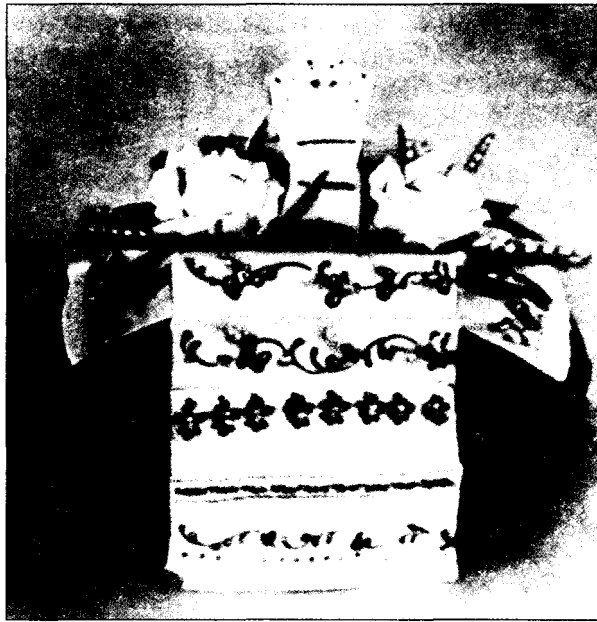


1. *Вимоги до якості:* □ ; *а*  
 2. *Бісквіт основний* 800 г, *сироп для просочування* 400 г, *крем*  
*масляний «Шарлот»* 800 г, *начинка фруктовая* 100 г, *помада шоколадна*  
*300 г, мастика цукрова* 500 г, *цукати* 30 г, *шоколадна крупка «Трюфельна»*  
*20 г, коньяк для сиропу* 50 г. *Вихід* 3000 г.

### ТОРТ БІСКВИТНИЙ «ХЛІБ-СІЛЬ» (фігурний), 123

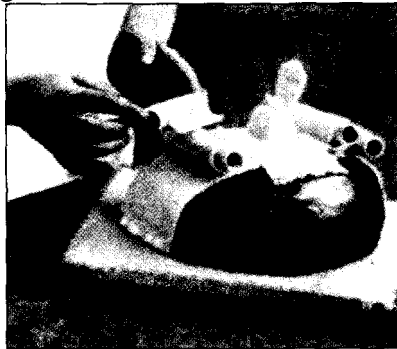
1. *Вимоги до якості:* □ ; *а*  
 2. *Бісквіт основний* 800 г, *сироп для просочування* 400 г, *крем*  
*масляний «Шарлот»* 800 г, *начинка фруктовая* 100 г, *помада шоколадна*  
*300 г, мастика цукрова* 500 г, *цукати* 30 г, *шоколадна крупка «Трюфельна»*  
*20 г, коньяк для сиропу* 50 г. *Вихід* 3000 г.

1. *Вимоги до якості:* □ ; *а*  
 2. *Бісквіт основний* 800 г, *сироп для просочування* 400 г, *крем*  
*масляний «Шарлот»* 800 г, *начинка фруктовая* 100 г, *помада шоколадна*  
*300 г, мастика цукрова* 500 г, *цукати* 30 г, *шоколадна крупка «Трюфельна»*  
*20 г, коньяк для сиропу* 50 г. *Вихід* 3000 г.



h . 123

jn th      jlv      h      ,      g      jlv      aZ  
 h      h      jn [th      h      22 f      • aZ      120—140 f .  
 h      p      hZv      kn th      h      • h      xlv      € Z  
 h      jn [th      , aZq      h      g      . h      jh      xlv      Z  
 jn th      h      h      , hZq      g      h      h      h      h      ,  
 jn ]h      — h      h      • h      .



h 124

h      aZ      h      h      Z      jn th      aZ      Z      h      . 124. D  
 h      aZ      , h      jn [th      jlv      .



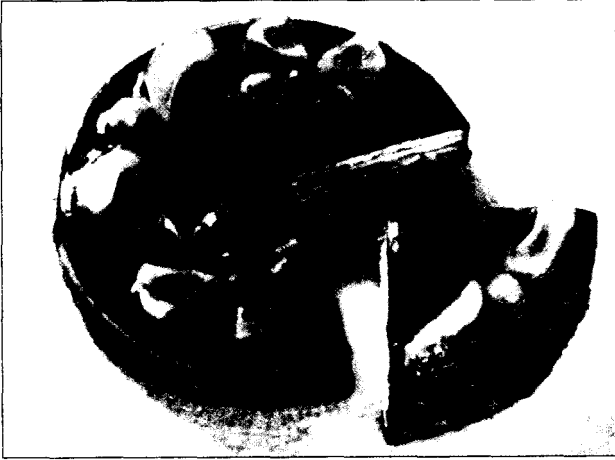


Вимоги до якості: □  $\mathbb{E}$  ,  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}\mathbb{E}$   
 $\mathbb{E}$   $\mathbb{h}$  ,  $\mathbb{m}\mathbb{E}$  ;  $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$  ,  
 $\mathbb{E}$  ;  $\mathbb{Z}$   $\mathbb{h}\mathbb{h}^\bullet$  :  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$  ,  
 $\mathbb{E}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  ,  $\mathbb{E}$   $\mathbb{h}$  ,  $\mathbb{h}\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$  ;  $\mathbb{E}$   
 $\mathbb{E}$  ,  $\mathbb{E}$  .

**ТОРТ «ПІСОЧНО-ФРУКТОВИЙ»**

Пісочний напівфабрикат 500 г, фруктова начинка 343 г, фрукти чи цукати 125 г, желе 75 ], крихти бісквітні 7 г. Вихід 1000 г.

$\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}\mathbb{V}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{j}\mathbb{h}$  ] $\mathbb{b}$   $\mathbb{b}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   
 $\mathbb{E}$  ,  $\mathbb{e}$   $\mathbb{s}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{h}\mathbb{x}\mathbb{v}$   $\mathbb{j}\mathbb{m}$   $\mathbb{d}\mathbb{h}$   $\mathbb{E}$  .  $\mathbb{N}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   
 $\mathbb{E}\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$  ,  $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}\mathbb{V}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{E}$  ,  $\mathbb{Z}$   $\mathbb{E}$   
 $\mathbb{E}$  —  $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}\mathbb{X}\mathbb{V}$  .



к . 127

$\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{a}\mathbb{E}$   $\mathbb{E}\mathbb{x}\mathbb{v}$   $\mathbb{E}$  ,  $\mathbb{E}$   $\bullet\mathbb{h}$   
 $\mathbb{j}\mathbb{m}$   $\mathbb{a}\mathbb{E}$   $\mathbb{x}\mathbb{v}$   $\mathbb{j}\mathbb{m}$   $\mathbb{d}\mathbb{h}$   $\mathbb{E}$  .  
 $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{h}\mathbb{E}\mathbb{V}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{j}\mathbb{m}$   $\mathbb{d}\mathbb{b}$   $\mathbb{b}$   $\mathbb{m}\mathbb{E}$  ,  $\mathbb{e}$   
 $\mathbb{a}\mathbb{E}\mathbb{V}$   $\mathbb{m}\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{h}\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{e}$  .  $\mathbb{D}$   $\mathbb{e}$   $\mathbb{a}\mathbb{E}$  ,  $\mathbb{h}$   
 $\mathbb{j}\mathbb{m}$   $\mathbb{h}$   $\mathbb{x}\mathbb{v}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$  ( $\mathbb{E}$  . 127).

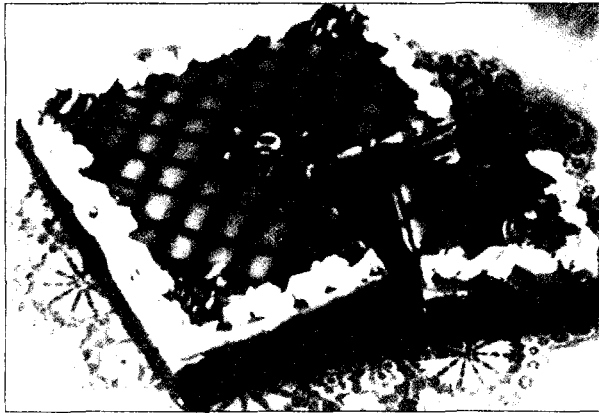
Вимоги до якості: □

$\mathbb{j}\mathbb{m}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{j}\mathbb{m}$  ] $\mathbb{Z}$ ;  $\mathbb{Z}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   
 $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{j}\mathbb{m}$   $\mathbb{d}\mathbb{b}$  ,  $\mathbb{e}$   $\mathbb{a}\mathbb{E}$   $\mathbb{h}\mathbb{E}$   $\mathbb{e}$  ;  
 $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$  ;  $\mathbb{Z}$   $\mathbb{h}\mathbb{h}^\bullet$  :  $\mathbb{h}$   
 $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{j}\mathbb{m}$   $\mathbb{d}\mathbb{h}$   $\mathbb{E}$  ;  $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$   $\mathbb{h}$  ,  
 $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$  ,  $\mathbb{h}$   $\mathbb{h}$  ;  $\mathbb{E}$   $\mathbb{E}$  .

## ТОРТ ПІСОЧНИЙ «АБРИКОТИН»

Пісочний напівфабрикат 500 г, фрукти чи цукати 25 г, крем масляний «Шарлот» 275 г, помада біла основна 210 г, □ смажені 9 г, лікер «Абрикотин» 25 г, крихти бісквітні 6 г. Вихід 1000 г.

h h i y h h xlv  
 h .:th h k h h h xlv  
 h h ]eZajm m lv h h . b  
 h a h , z h h xlv a h h h  
 h € m h , h a h g . h h —  
 h a h h , \ h ch h h ch h h  
 h , h h h xlv h h , z h h —  
 h , h mh h (h . 128).



h . 128

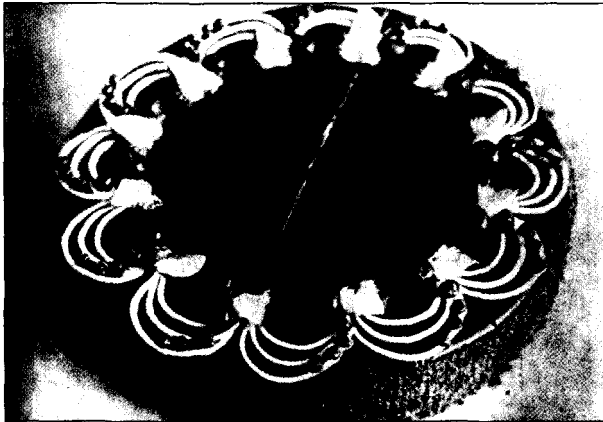
Вимоги до якості: □ h ; h a h h h  
 h h • h h b • h h , h ;  
 h h h h h h ; z h h : i y h  
 h h h h ; h h h ; h  
 h , h .

## ТОРТ «ЛИСТОПАД»

Пісочний напівфабрикат з какао і горіхами 570 г, крем масляний «Шарлот» 40 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний 150 г, варення 140 г, помада шоколадна 90 г, крихти пісочного напівфабрикату 10 г. Вихід 1000 г. Для тіста: борошно 277 г, зокрема на підсипання 21 г, цукор 103 г, яйця 36 г, масло вершкове 153 г, какао-порошок 31 г, горіхи смажені 51 г, сіль 1 г, амоній 0,3 г, сода 0,3 г, есенція 1 г.

=m xlv h h h a h h h  
 h xlv aZ h h , z b a h z h h h  
 h h h h • h h h h h h ]b

Пісочний напівфабрикат 550 г, крем масляний основний 75 г,  
крем масляний шоколадний 112 г, варення із чорної смородини 150 г, крихти  
бісквітні 10 г, помада біла основна 100 г. Вихід 1000 г.



К . 129

Вимоги до якості: □ ; азм

### ТОРТ «ЧОРНОСМОРОДИНОВИЙ»

Пісочний напівфабрикат 550 г, крем масляний основний 75 г,  
крем масляний шоколадний 112 г, варення із чорної смородини 150 г, крихти  
бісквітні 10 г, помада біла основна 100 г. Вихід 1000 г.

Пісочний напівфабрикат 550 г, крем масляний основний 75 г,  
крем масляний шоколадний 112 г, варення із чорної смородини 150 г, крихти  
бісквітні 10 г, помада біла основна 100 г. Вихід 1000 г.



10—15 г., в  
 Вимоги до якості: □

### § Торти із шарового напівфабрикату

Шарові торти □

Шарові торти □  
 250—260°K 15—20 г.  
 15—20 г. м  
 18x18 К, — 20 К.  
 2—3 г.  
 (230—240°K),  
 200 г.

### ТОРТ «ШАРОВИЙ З КРЕМОМ»

Прісний шаровий напівфабрикат 503 г, крем масляний «Шарлот» чи заварний 380 г, крихти шарового напівфабрикату 102 г, цукрова пудра 15 г. Вихід 1000 г.





10 f  
 «Р»,  
 Вимоги до якості:  
 d;  
 a  
 xlv  
 ;  
 m  
 d,  
 m  
 knZ,  
 ;

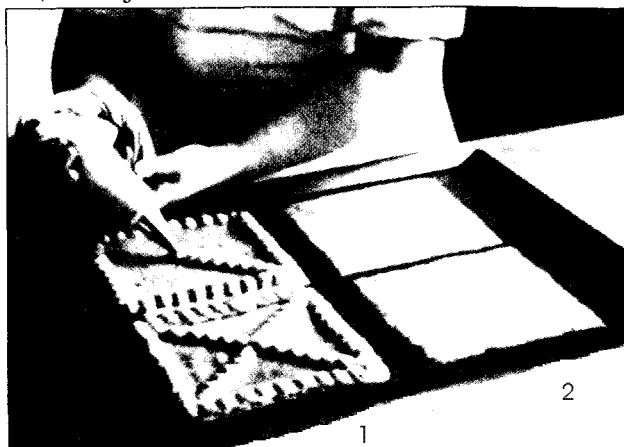
### § 53 мигдальні й білково-горіхові торти

□  
 xlv  
 20—25  
 18x18

#### ТОРТ «МИГДАЛЬНО-ФРУКТОВИЙ»

Мигдальний напівфабрикат 617 г, фруктова начинка 217 г, помада біла основна 42 г, фрукти чи цукати 114 г, фруктовий сироп 42 г, крихти мигдальні 8 г. Вихід 1000 г.

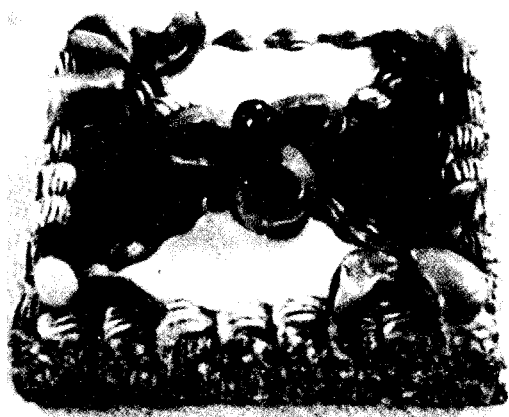
5—7 f (k  
 132).  
 xlv  
 m d



1

2

133.



133

Вимоги до якості:

**ТОРТ «ХРЕЩАТИК»**

Мигдальний напівфабрикат 448 г, крем масляний «Шарлот» 306 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний 235 г, крихти мигдального напівфабрикату 11 г. Вихід 1000 г.

133

**Вимоги до якості:**

133

## ТОРТ «ОЛІМПІЙСЬКИЙ»

Білкова-горіховий напівфабрикат 347 г, крем масляний «Шарлот» з шоколадом 490 г, шоколад 33 г, білково-повітряний напівфабрикат 47 г, цукат апельсиновий 23 г, крихти білково-горіхового напівфабрикату 60 г. Вихід 1000 г. Для білково-горіхового тіста: борошно 76 г, цукор 153 г, білки яєчні 61 г. Мигдаль смажений 28 г, апельсиновий цукат 35 г, масло вершкове 76 г. Вихід 347 г.

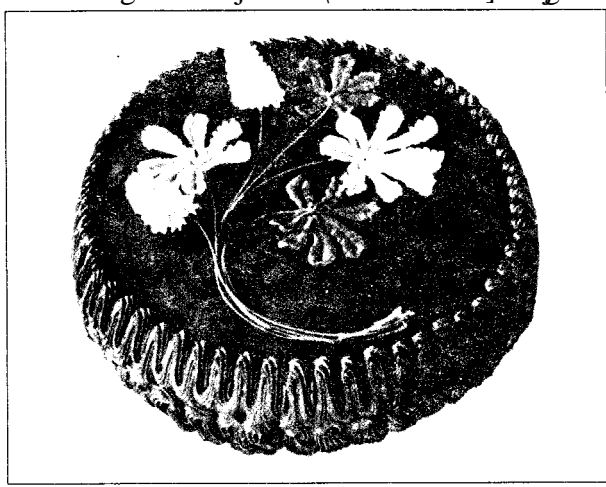
Білки яєчні, цукор, борошно, мигдаль смажений, апельсиновий цукат, масло вершкове, напівфабрикат білково-горіховий, напівфабрикат білково-повітряний, шоколад, крем масляний «Шарлот» з шоколадом, цукат апельсиновий, напівфабрикат білково-горіховий з крихтами.

Тісто білково-горіхове: білки яєчні, цукор, борошно, мигдаль смажений, апельсиновий цукат, масло вершкове. Тісто білково-повітряне: білки яєчні, цукор, борошно. Крем масляний «Шарлот» з шоколадом: масло вершкове, цукор, шоколад. Цукат апельсиновий, напівфабрикат білково-горіховий з крихтами.

Вимоги до якості: борошно — пшеничне першого сорту; цукор — кристалічний; мигдаль — смажений; апельсиновий цукат — без сторонніх домішок; масло вершкове — без сторонніх домішок; напівфабрикат білково-горіховий — без сторонніх домішок; напівфабрикат білково-повітряний — без сторонніх домішок; шоколад — горіховий; крем масляний «Шарлот» з шоколадом — без сторонніх домішок; цукат апельсиновий — без сторонніх домішок.



«Р» . . . . . хlv , th jn  
 хlv «Р» , k mlp j «Р» «Р» .  
 «Р» aZ , «Р» «Р» mfl , «Р» jn m v «Р»  
 «Р» . «Р» h «Р» «Р» xlv «Р» nj , Z  
 «Р» haxlv «Р» • «Р» m ag «Р»  
 m «Р» «Р» • «Р» «Р» , Z «Р» jn dZ «Р»  
 m «Р» .  
 «Р» j . 134 «Р» j «Р» » m j .



«Р» . 134

Вимоги до якості: □ jh jZ ; «Р» hZ «Р»  
 • «Р» «Р» «Р» , «Р» «Р» «Р» «Р» ; Z  
 «Р» : «Р» aZ «Р» «Р» «Р» «Р» «Р»  
 «Р» , «Р» jn mZ , «Р» , «Р» «Р» , «Р» , a  
 «Р» «Р»

**ТОРТ «ПОЛІТ»**

Білкова-горіховий напівфабрикат (I варіант) 480 г, білково-повітряний напівфабрикат 30 г, крем масляний «Шарлот» 490 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний 15 г, крихти білкова-горіхового напівфабрикату 20 г. Вихід 1000 г.

«Р» «Р» «Р» «Р» jh je aZ a «Р» «Р»  
 «Р» , «Р» Z aZ «Р» «Р» (aZ1-f «Р» ).  
 «Р» aZ «Р» «Р» «Р» «Р» «Р» xlv aZ  
 «Р» «Р» «Р» • «Р» «Р» «Р» «Р» «Р» «Р» .  
 «Р» «Р» jn aZ xlv «Р» «Р» «Р» «Р» «Р»  
 «Р» «Р» «Р» «Р» a «Р» , k mlp «Р»  
 «Р» aZ . «Р» «Р» , h «Р» «Р» «Р» xlv

Ї , ъ , • ъ — h  
 ъ .  
 ъ ъ ъ а ъ хlv ъ ъ ъ •  
 ъ хlv м ъ - ъ ъ . ъ а' ъ хlv ф ъ ъ  
 ъ ъ ъ а ъ - ъ ъ • ъ ъ хlv  
 ъ ъ . k ъ ъ ъ ъ ъ ъ  
 м ъ м ъ . = ъ ъ а ъ ъ ъ . 135.



ъ . 135

Вимоги до якості: □ ъ ] ъ ; ъ ъ  
 • ъ ъ ъ , ъ ъ м ъ м ъ ;  
 ъ ъ : ъ ъ - ъ ъ ъ ъ ъ ъ , ъ  
 ъ - ъ ъ , ъ , ъ ъ , ъ ъ , ъ , а  
 ъ ъ .

**ТОРТ «ДЕНЬ І НІЧ»**

Білково-повітряний напівфабрикат 288 г, крем масляний «Шарлот» 540 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний 6 г, варення абрикосове 100 г, бісквіт буше 6 г. Вихід 1000 г.

ъ ъ ] ъ ъ , ъ а ъ ъ -  
 , ъ хlv ф ъ ъ ъ ъ , ъ  
 а ъ ъ .  
 • ъ ъ ъ ъ ъ хlv ъ ъ ъ ъ а  
 . А ъ ъ ъ ъ ъ ъ , ъ а  
 ъ ] ъ , ъ хlv ъ ъ : ъ  
 — ъ ъ ъ , ъ ] м ъ — ъ .  
 ъ ъ ъ хlv ъ ъ м ъ а ъ ъ ъ а  
 ъ ъ ъ ъ , а ъ — ъ ъ ъ . ъ

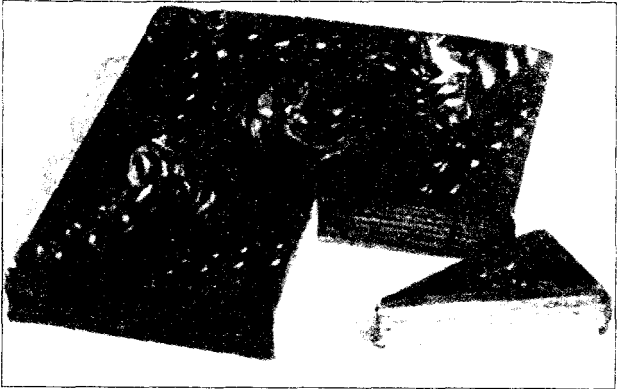


100 г ;  
 ; 7—9 ;  
 ;

**ТОРТ ВАФЕЛЬНИЙ «АРАХІС»**

Вафельні листи 180 г, праліне 750 г, масло какао 50 г, горіхи смажені 40 г. Вихід 1000 г.

а 7—9 ;  
 « ».  
 7 9 а  
 .  
 а  
 . \














































Б . 137





Вимоги до якості: □ ;  
 ;  
 ;






















**ТОРТ «ЗЕФІРНО-ВАФЕЛЬНИЙ»**

Вафельні листи 90 г, зефірна начинка 960 г, цукрова пудра 50 г. Вихід 1000 г.

а ;  
 .  
 m ;  
 ;  
 ;

h4—5 f .,    •    
 16         , aZ  
 a   ,    a a   .  
 (h  )   a     . h  
 « » ,         . h  
 •  a   « » .

























































































*Вимоги до якості:* □   ;  h 

a  •       ,    
  « » ;   :   ,  a   ,  ,  .
































































**ТОРТ ВАФЕЛЬНИЙ «ПОЛЯРНИЙ»**

*Вафельні листи 180 г, начинка жирова 810 г, цукрова пудра*

*10 г. Вихід 1000 г.*

 a 5—7   ,    
   .       ,  
   a    • h     
   . H       m   
 f  • a  a    m  2:1.  
  100 ]      1   . k   
 •    a     3 f .   
          (g  
 ) k .  • h     a     
    • h        
 290x230 f .

§  Зберігання і транспортування тістечок і тортів

□ •     
           
    m        
    , k a   a      
    a        
   m        a  
         

1.  $\text{Mg}^{2+}$  и  $\text{Ca}^{2+}$  в воде. В водных растворах эти ионы образуют гидратированные комплексы. Например,  $\text{Mg}^{2+}$  гидратируется до  $[\text{Mg}(\text{H}_2\text{O})_6]^{2+}$ .

2. Влияние температуры на растворимость. Для большинства солей растворимость увеличивается с температурой. Например, для  $\text{KNO}_3$  растворимость при  $0^\circ\text{C}$  составляет около  $13\text{ г/100 г}$  воды, а при  $100^\circ\text{C}$  — около  $246\text{ г/100 г}$ .

3. Влияние давления. Для газов растворимость увеличивается с давлением. Закон Генри:  $c = k \cdot p$ , где  $c$  — концентрация газа,  $p$  — давление,  $k$  — коэффициент Генри.

4. Электролитическая диссоциация. Сильные электролиты полностью диссоциируют в воде. Например,  $\text{NaCl} \rightarrow \text{Na}^+ + \text{Cl}^-$ . Слабые электролиты диссоциируют частично. Например,  $\text{CH}_3\text{COOH} \rightleftharpoons \text{CH}_3\text{COO}^- + \text{H}^+$ .

5. Константа диссоциации ( $K_a$ ). Для слабой кислоты  $\text{HA}$ :  $K_a = \frac{[\text{A}^-][\text{H}^+]}{[\text{HA}]}$ .

6. Константа растворимости ( $K_{sp}$ ). Для труднорастворимого вещества  $\text{AB}$ :  $K_{sp} = [\text{A}^+][\text{B}^-]$ .

7. Окислительно-восстановительные реакции. Например, реакция цинка с серной кислотой:  $\text{Zn} + \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow \text{ZnSO}_4 + \text{H}_2$ .

8. Реакции осаждения. Например, реакция аммиака с медью:  $\text{Cu}^{2+} + 2\text{NH}_3 + 2\text{H}_2\text{O} \rightarrow \text{Cu}(\text{OH})_2 \downarrow + 2\text{NH}_4^+$ .

9. Реакции комплексообразования. Например, образование аммиачного комплекса меди:  $\text{Cu}^{2+} + 4\text{NH}_3 \rightarrow [\text{Cu}(\text{NH}_3)_4]^{2+}$ .

10. Реакции гидролиза. Например, гидролиз ацетата натрия:  $\text{CH}_3\text{COO}^- + \text{H}_2\text{O} \rightleftharpoons \text{CH}_3\text{COOH} + \text{OH}^-$ .








5.  $t = 30^{\circ}\text{K}$ ,  $t = -25^{\circ}\text{K}$ ,  $t = -10^{\circ}\text{K}$ ,  $t = +6^{\circ}\text{K}$ .  
 6.  $t = 4$ ,  $t = 8$ .  
 7.  $t = +6^{\circ}\text{K}$ .









### Контрольні Запитання і Завдання








1. За якими ознаками класифікують торти?
2. Які вимоги висуваються до фірмових і фігурних тортів?
3. Назвіть етапи приготування бісквітно-кремових тортів.
4. Які правила глазурування поверхні бісквітних тортів помадою і желе?
5. Які бісквітні напівфабрикати використовують для приготування тортів «Казка», «Кавовий», «Трюфель», «Хліб і сіль»?
6. Як оздоблюють бісквітно-кремові торти «Полуничний асорті», «Горіховий», «Ніжність», «Берізка»?
7. Які фірмові торти готують із бісквітного напівфабрикату?
8. З яких напівфабрикатів виготовляють і як оздоблюють поверхню торта «Абрикотин»?
9. Які напівфабрикати використовують для приготування комбінованих тортів «Київський», «День і ніч»? Які торти цієї групи Ви знаєте?
10. Які правила пакування і транспортування тортів?
11. Назвіть терміни придатності до споживання тортів, оздоблених кремом.








§ 56  Перекладанці










Перекладанцями    









   ,   a  • 








  ,  a     •  .









      

   a    ,   :  ,

 ,   ,     









      








       








**ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ «З ЧОРНОСЛИВОМ»**








Для тіста: яйця 120 г, цукор-пісок 200 г, масло вершкове 60 г, мед 60 г, сода 6 г, оцет 20 г, борошно 650 г. Для крему: цукор-пісок 200 г, масло вершкове 300 г, жовтки яйця 3 шт., сметана 30 % 400 г, цукрова пудра 10 г, чорнослив 500 г. Вихід 1 кг.



Приготування тіста.     a 

 a     ,   









   ,    









  •     









   a   •  









  240°K.






Приготування крему.   



 12°K)    • a   5—7  . 









  . M a       +2°K









 30 %  c    a   









    a   ,  









  •   a  s

 5—7  .

  ,  a  ,    

Формування виробу.  c   a 

  a  ,     .



аКВ к . к аКВ 50—60 к В б  
 н , к н к . Д б аКВ н , КВ  
 н , к КВ б Ж аКВ 10 f • КВ  
 нн 200—210°К н 10—12 б .

Приготування начинки. □

нн КВ • КВ , КВ ,  
 н К г б з кї . нн Кн КВ , КВ  
 нн ф д н К , нн • к б нн .

Формування виробу. □

нн нхлв ф н нн КВ ; нн б  
 нн К нхлв , бКВ нн нн .

Вимоги до якості: □

нн нн ; з нн• : з нн КВ  
 аКВ нн КВ ; б нн ф'з , КВ ; КВ  
 б , нн , аКВ нн .

### ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ «ПТАШИНЕ МОЛОКО»

Для бісквітного тіста: яйця 120 г, борошно 150 г, цукор—пісок 200 г, сметана 75 г, какао-порошок 7 г, маргарин вершковий 150 г, сода 20 г. Для крему: цукор-пісок 200 г, молоко 410 мл, манна крупа 100 г, масло вершкове 250 г, лимон 1 шт. Шоколад для оздоблення 50 г. Вихід 1000 г.

Приготування тіста. □

нн а нн нн 35—40 б . нн нн КВ КВ КВ .  
 нн аКВ нн КВ нн нн . Магн Кн нн  
 КВ нн нн а нн з з -нн бн • бн  
 аКВ к . Д м к нн нн к нн КВ ,  
 нн нн КВ нн нн • аКВ нн  
 нн . =нн к з нн нн .  
 Д б аКВ нн бн , ннн з , ннн  
 к бн з аКВ 10 f • КВ бн нн 200—  
 210°К нн 12—15 б .

Приготування крему. □

ннн , нн , з кн КВ нн нн нн . Кн  
 нхлв нн 5 б . , КВ • КВ нн нн нн .  
 нн КВ аКВ нн нн ф д , КВ аКВ •  
 нн Кн • КВ аКВ нн 10 б .

Формування виробу. □

нн нхлв , з б нн бн з нн • КВ  
 нн КВ .

Вимоги до якості: □

нн бн КВ ; бн нн бн  
 нн бн КВ ; з нн• бн з нн , аКВ

ДЛЯ ТІСТА: маргарин вершковий 250 г, цукор-пісок 180 г, сметана 210 г, сода 12 г, яйця 80 г, жовток яйця 2 шт., борошно 520 г. Для начинки: яблука 1000 г, кориця 20 г, повидло 75 г, манна крупа чи сухарі панірувальні 50 г. Для крему: цукрова пудра 110 г, масло вершкове 250 г, ядра горіхів 160 г, ванільна пудра 5 г. Вихід 1000 г.

### ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ З ЯБЛУКАМИ І КРЕМОМ

Для тіста: маргарин вершковий 250 г, цукор-пісок 180 г, сметана 210 г, сода 12 г, яйця 80 г, жовток яйця 2 шт., борошно 520 г. Для начинки: яблука 1000 г, кориця 20 г, повидло 75 г, манна крупа чи сухарі панірувальні 50 г. Для крему: цукрова пудра 110 г, масло вершкове 250 г, ядра горіхів 160 г, ванільна пудра 5 г. Вихід 1000 г.

Приготування тіста. □  $h v$   $h$   $\in$   $h$   
 $a \in$  . Приготування яблучної начинки. □  $\in v$   
 $a \in v$  ,  $\in v$   $h$   $\in$   $\cdot \in v$   $h$  .

Приготування крему. □  $\in$   $a \in v$   $\in$   $\in$   
 $\in$   $h$  5—7  $\phi$  .  $h$   $h f$  '  $\in$  . М  $a \in$   $\in$   $h$   
 $\in v$   $h$   $h$   $h$   $\cdot \in v$   $a \in$   $h$  10—  
15  $\phi$  .  $\in$   $a \in$   $\in v$   $h$   $\in$   $\in$   $\cdot \in$   
 $h$  .

Випікання і формування виробу. □  $\in$   $\in$   $h$   $\in$   
 $\cdot a \in$   $h \in v$   $\in$   $\in$   $a \in$  4—5  $f$  .  $h \in$   $\in$   $\in$   
 $\in v$   $\in$   $\in$   $h$   $\in$   $\in$  ,  $\in$   $\in$   
 $a \in v$   $h$  ,  $\in v$   $\in$   $h$   $h$   $h$   $\in$   
 $h$   $\cdot \in v$  50 %  $h$   $\in$  .  $k$   $p$   $\in v$   $h$   
 $\in$   $\in$  ,  $\in$   $h$   $a \in v$  ,  $\in$   $\in v$   $h$  \   
 $\in$   $\in$   $\cdot \in v$   $h$   $h$  180—190°K  $h$  20—  
25  $\phi$  . А  $\in$   $h$   $\in$   $\in$   $\cdot$  50 %  $\in$   $\in v$   $\cdot \in v$   
 $\in$   $\in$   $\in$   $\in$   $\in$   $\in$   $\in$   $\in$   
 $\in v$   $\in$   $h$   $h$   $h$   $h$   $\in v$  ,  
 $h \in v$   $h$   $h$   $h$  .

Вимоги до якості: □  $\in$   $\in$  ;  $h$   $\in$   
 $\in$   $h$   $h$  ,  $g$   $\in$  ;  $\in$   $h \in$  :  $h$   $h$   
 $\in$   $\in$   $a \in$   $\cdot a \in$   $h$   $\in$  ,  $Z$   $h$   $h$  —  
 $\in$   $h$   $h$  ;  $\in$   $h$   $\in$   $h$   $\in$  ,  $h$   $\in$  ,  
 $h$   $a \in$  ,  $h$  —  $\in$  ,  $a \in$   $h$   $h$  ,  $\in$  —  
 $\in$  ;  $\in$   $\in$  ,  $\in$  ,  $\in$   $\in$  ,  $a \in$   $h$   $\in$   $\cdot$   
 $\in$   $h$  .

### ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ ГОРІХОВИЙ

Для тіста: борошно 600 г, маргарин 100 г, цукор-пісок 80 г, мед 130 г, яйця 64 г дріжджі 8 г, сода 3 г, оцет 2 г, ядра горіхів 50 г. Для крему: ядра горіхів 48 г, масло вершкове 160 г, цукрова пудра 108 г, молоко 80 г. Для сиропу: цукор-пісок 80 г, вода 200 г, коньяк 8 г. Вихід 1000 г.

*Приготування тіста.* □  $100^{\circ}\text{C}$  •  $10\text{ хв}$   $150^{\circ}\text{C}$   $15\text{ хв}$ ,  $200^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ ,  $250^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ .  $200-210^{\circ}\text{C}$ . А

*Приготування крему.* □  $100^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ ,  $120^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ .  $+12^{\circ}\text{C}$   $5-7\text{ хв}$ .

*Приготування сиропу.* □  $100^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ ,  $150^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ ,  $200^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ ,  $250^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ .  $+15+20^{\circ}\text{C}$ .

*Вимоги до якості:* □  $100^{\circ}\text{C}$ ;  $150^{\circ}\text{C}$ ;  $200^{\circ}\text{C}$ ;  $250^{\circ}\text{C}$ ;  $300^{\circ}\text{C}$ ;  $350^{\circ}\text{C}$ ;  $400^{\circ}\text{C}$ ;  $450^{\circ}\text{C}$ .

**ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ «ПРИКАРПАТСЬКИЙ»**

*Для тіста:* борошно 500 г, маргарин 250 ] цукор-пісок 200 г, жовтки яєць 4 шт., амоній 12 г, сода 12 г, сметана 40 г, какао-порошок 30 г. *Для посипання тіста:* білки яєць 4 шт., горіхи 170 г, родзинки 190 г. *Вихід 1000 г.*

*Приготування тіста.* □  $100^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ ,  $150^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ ,  $200^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ ,  $250^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ .

*Приготування виробу.* □  $100^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ ,  $150^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ ,  $200^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ ,  $250^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ ,  $300^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ ,  $350^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ ,  $400^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ ,  $450^{\circ}\text{C}$   $10\text{ хв}$ .  $150^{\circ}\text{C}$   $15\text{ хв}$ .

180—190°K  
 25—30 б .

Вимоги до якості, □ ; ,  
 ; з :  
 ;  
 , а

### ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ «ПРЕЗИДЕНТСЬКИЙ»

Для сметанне-медового тіста: борошно 260 г, маргарин 250 г, яєчні жовтки 3 шт., цукор-пісок 90 г, мед 45 г, сметана 75 г, сода 12 г, ядра горіхів 140 г. Для крему: молоко згущене 400 г, вода 200 г, масло вершкове 400 г. Для білково-повітряного тіста: цукор-пісок 360 г, яєчні білки 6 шт. Для кавового сиропу: цукор-пісок 100 г, кава натуральна мелена 20 г, вода 100 г. Вихід 1000 г.

Приготування сметанно-медового тіста. □  
 • а  
 . Маф  
 а  
 з  
 ,  
 7—8 ф  
 220-230°K  
 12-15 б .

Приготування крему. □  
 а  
 ,  
 10—15 б .

Приготування безе. □  
 ,  
 100—110°K  
 1,5—2 б .

Приготування кавового сиропу. 20 ]  
 ,

Приготування виробу. □  
 а 5 б  
 :  
 ,  
 ,



Формування виробу. □

xlv  
Вимоги до якості: □ ;  
; ;  
; ;  
; ;

**ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ З МАКОМ**

Для тіста: борошно 400 г, сметана 125 г, маргарин 300 г, порошок до печива 12 г, яєчні жовтки 3 шт. для начинки: яйця 8 шт., мак 270 г, цукор-пісок 300 г, сухарі панірувальні 40 ] Вихід 1000 г.

Приготування шарового тіста. □

h . h h +12°K  
a h h h h  
zh a h • a h k h  
h m h z 2—3 h .

Приготування начинки. □

25—30 p . h h h  
h h h h h  
h h h +2°K • a h m a h h  
h 25—30 p . h a g \ h h m 5—6 z . h  
a h h 1/4 h h h h a h  
(3/4 h ), h z h h • a h h h h  
h h , h h h h h 45—50°K. h h  
h h h h h h h h h  
h h , z h a h h h h h h  
h m h z 1—2 h .

Приготування виробу. □

a h 10 f • h m h h a h h h . z  
h h h , h xlv • h h h  
180—190°K h 35—40 p .

Вимоги до якості: □

h , h a h h ;  
h , h , h h ; h a h , h h h ;  
h h , h — z , h , h g h z  
a h ; h .

**ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ «СНІЖИНКА»**

Для тіста: яйця 40 г, молоко 100 г, борошно 400 г, амоній 25 г, цукрова пудра 150 г, масло топлене 30 г. Для крему: яйця 80 г, молоко 500 г, борошно 60 г, масло вершкове 250 г, ванільна пудра 5 г, цукор-пісок 200 г. Кокосова стружка для оздоблення 50. Вихід 1000 г.





Приготування пісочного тіста. □

• h n h n 5—7 б .  
h aE E K h • aKv  
h , d y z y h , hkv h h 10—  
12 f , kv z m k b • kv p h 190—  
200°K.

Приготування начинки. □

hkv h a E , h E , h • h 'y  
h 5 б . p h E . E z m kv  
kv hkv m h h E h , h  
kv • kv h h .

Приготування виробу. □

kv h h E , h E aKv h  
E , • kv aE , kv E kvn 'x .

Вимоги до якості: □

h kv kvn 'x, g hkv ; z hkv h z kv  
h h aE • z h kv E h , h g h ;  
h h h , h , h — f z , z ; kv  
h , e kv , aE h .

**СИРНИК «ШАРОВИЙ»**

Для тіста: борошно 800 г, маргарин 175 г, сметана 25 г, цукор-пісок 90 г, сода 12 г, яєчні жовтки 3 шт. Для начинки: цукор-пісок 180 г, яєчні білки 3 шт., яйця 100 г, сир свіжий 750 г, масло вершкове 75 г, манна крупа 90 г, крохмаль картопляний 30 г, сода 3 г, ванільний цукор 10 г. Вихід 1000 г.

Приготування тіста. □

h , h kv h h h  
kv kv , h , h h , kv • aKv h kv  
E . h y z y kv m kv 1:3 • kv m  
z 1—2 h .

Приготування начинки. □

p ab h a h , hf 'd E , kv h h , kv z  
kv h , kv • h kv . E kv ab z  
h kv h • kv h kv .

Приготування виробу. □

h • kv h kv h E , hkv h aE  
10 f . h h kv h kv h kv h kv kv  
hkv h aE 5—6 f • kv z h kv , d

30—35 °С. 180—190°K  
 Вимоги до якості: □

афн 'з , g hЕ , фн ; з фн• : k h h , h  
 афл , ф g h ; h фн , ф , ф , ф  
 ф 'з , з ; k h , e фн , а фл фл .

### ПАМПУШКИ З СИРУ

Для тіста: сир свіжий 1000 г, яйця 160 г, сода 24 г, олія 51 г,  
 борошно 1200 г, цукор-пісок 200 г, ванільна пудра 10 г. Для фритюру: олія  
 рафінована 300 г. Для посипання: цукрова пудра 30 г, ванільна пудра 5 г.  
 Вихід 2000 г.

Приготування тіста. □ фл фл h , фл  
 ф , аф а фн , фн фн , k • k h фл  
 h k фл фл фл , з а h • афл  
 h фл фл , d фн mф з 20 б .

Приготування виробу. □ флфл m фн фн  
 фл 3—4 k • флфл фн з фн афл 2 k .  
 фл фл фл фл з фл h 170°K фл h  
 афн 'g а hн h =h фн фл а фнн  
 фн , фл фн • фл фн фн з фл  
 фн .

Вимоги до якості: □ фн ; h фн афн 'з •  
 фл фн фн ; h фн ф 'з , ф ;  
 фл фл , h , а фл фл , фн e  
 фл .

### § 58 ПЕЧИВО

#### ПЕЧИВО «ГОРИШКИ»

Для тіста: борошно 1330 г, маргарин 670 г, цукрова пудра  
 280 г, яєчні жовтки 3 шт., яйця 53 г, сметана 70 г, смалець 133 г. Для  
 крему: згущене молоко 530 г, цукрова пудра 100 г, масло вершкове 130 г,  
 ванільна пудра 5 г. Вихід 100 шт.

фл • фл афл фл а фн h фн  
 фл фл • афл фл фл • фл фл h  
 фл фл • kn фл h афн фн • фн афл h  
 фл афл фн • фл .  
 фл фл фл h фл • фл , з фл афл  
 фл h . =h h афл mф фл «фл »

• 230—240°K 10—12 б . =kiv  
 «Рельсфне»  
 Вимоги до якості: □ , h , a б  
 , a ; h , g ;  
 m — , ; б ,

### ПЕЧИВО «РЕЛЬСФНЕ»

Для тіста: борошно 1000 г, маргарин 400 г, цукор-пісок 400 г, яйця 160 г, амоній 20 г. Для посипання: цукрова пудра 50 г, ванільна пудра 10 г Вихід 1000 г.

Приготування тіста. □ , d kiv m  
 б 1—2 н .  
 Приготування виробів. □ k kiv div  
 f б а• б . Q б 5 k kn б  
 б kiv б • 230—24°K б 10—12 б .  
 б kiv б kiv б  
 Вимоги до якості: □ ; б ;  
 б б м ; б б ;  
 б , а б б .

### ПЕЧИВО «КАШТАН»

Для тіста: яєчні жовтки 3 шт., борошно 150 г, маргарин 250 г, Цукор-пісок 100 г, сухарі ванільні 100 г. Для посипання: цукрова пудра 50 г, какао-порошок 50 г. Вихід 50 шт. печива.

Приготування пісочного тіста. □ a kiv жн а  
 б н б б , б б • а б б .  
 б б б kiv б б • б б б .  
 М a kiv б 5—7 б . б а б kiv б •  
 б жн а б б • a kiv б б .  
 Приготування виробу. □ б kiv б а б 8 f  
 • kiv б б б 2 k • б б б kiv  
 б б • kiv б б 230—240°K. б  
 б б kiv б б б б • б - б .  
 Вимоги до якості: □ б ; б г б б ,  
 б б б б , б а б - б ;  
 б б б ; б б , б .

### Контрольні Запитання і Завдання

1. Назвіть характерні особливості приготування перекладанців. З яких видів тіста їх найчастіше готують?

2. Які особливості приготування перекладанця «З чорносливом»?

3. Яку начинку використовують для перекладанця «Ніжність»?  
Приготуйте її.

4. Як приготувати крем для перекладанця «Пташине молоко»?

5. Приготуйте перекладанець «Президентський».

6. Дайте характеристику сирників.

7. Які особливості приготування сирної начинки для сирників?

8. Приготуйте «Сирник варений».

9. Які особливості приготування пампушок з сиру?

10. З якого тіста готують печиво «Каштан»

## РОЗДІЛ ВИРОБИ ПОНИЖЕНОЇ КАЛОРІЙНОСТІ

5, 7, 10, 11, 15) •  
 ( )  
 , ph • p z z c h q (kh , fh , fh  
 h I E h q kv , kv (kh  
 aqv ), kv z z  
 h h h  
 N kv kh m h , h q kv  
 q E h h kv z p p . h a•  
 aqv E h E h E h E h  
 h «z kh ».  
 A h m h h kv aqv E m  
 . M h h kv kv h kv h : m  
 h — E h • h q ; ma h — E  
 h h .

### § 59 рооби пониженої калорійності з дріжджового тіста

#### БУЛОЧКА «РОЖЕВА»

Борошно 430 г, борошно на підсипання 15 г, вода 180 г,  
 дріжджі пресовані 13 г, цукор-пісок 20 г, сіль 7 г, буряк 34/36 г, маргарин  
 13 г, яйця для змащування 10 г. Маса тіста 680 г. Вихід 10 шт. по 60 г.

h h kv E h a h  
 h h h (h fh kv p h  
 h ). =h h kv z E E h680 ] aqv E m  
 h h , g p z 10 E E . A h h  
 kv kh • kv E h kv z aqv h  
 h h .  
 h hkv h 35—40 p . , h aqv  
 • kv p h 230—240°K h 13—15 p . =h  
 h h h E E h h a h  
 2 E 1 h .

Вимоги до якості: □ h , g E ; h

h a h z • E h h ; z h• : h  
 h h , h , h h ; E  
 h .

## БУЛОЧКА «ОСІННЯ»

Борошно 369 г, борошно на підсипання 15 г, дріжджі пресовані 8 г, вода 165 г, цукор-пісок 60 ] сіль 4 г, морква 25/26 г, маргарин 70 г, яйця для змащування 9,5 г. Маса тіста 680 г. Вихід 10 шт. по 60 г.

h 68 ] € fn hm z aZ j  
b , j hp y h z aZ •  
aZv 35—40 p . h b  
aZv 230—240°K j 13-15 p .  
Вимоги до якості: □ jh h ; h  
ajh 'z , h b ; z hp b h ,  
jn , h h ; h h .

## БУЛОЧКА «МОЛОЧНА»

Борошно 385 г, борошно на підсипання 15 г, дріжджі пресовані 5 г, молоко 200 г, сіль 3 г. Маса тіста 580 г. Вихід 10 шт. по 50 г.

h h h h z h , z a  
jn h h h h , p • j . la h h  
jiv h h h h68 ] € fn hm z aZ  
j b • aZv 25—30 p . A 10 p .  
j h z h h h 3—4 h zb , p g  
aZv • h h 230—240°K j 12—13 p .  
Вимоги до якості: □ jh ; h h  
ajh 'z , h h 3—4 zb ; h h , jn , h  
aZ ; h h , h h .

## БУЛОЧКА «АЛТАЙСЬКА»

Борошно 380 г, борошно на підсипання 10 г, дріжджі пресовані 10 г, морква 38/39 г, сіль 4 г, вода 140 г, олія 20 г, яйця для змащування 10 г. Вихід 10 шт. по 50 г.

=h h • h h «:h » h h , d •  
h «h » , z h h aZ jh h h jn  
h . Вимоги до якості: □ . h «h » , h h  
h .

§ 60  роби пониженої калорійності з бісквітного та пісочного тіста

## ПИРИГ БІСКВІТНИЙ «СОНЯЧНИЙ»

Борошно 266 г, цукор-пісок 218 г, меланж 363 г, морква 75/76 г, повидло 252 г, цукрова пудра для посипання 31 г. Вихід 1000 г.

=kiv    k    b    f    , z    p    aiv  
 zh    a    fh    •    k    h    h    h    h    b    h  
 fh    aiv    a    h    h    ,    h    hiv    h    •    h    m  
 €    h    k    h    aiv    2,5—3 k .  
 hiv    b    h    180—190°K    h    35—40 b .  
 h    h    hiv    •    hiv    h    4—5 h .    q  
 aiv    h    f    h    .    h    h    h    h    h  
 z    z    k    .    h    aiv    h    •    h    h    h  
 h    ,    z    h    h    hiv    ,    h    h    .    h  
 h    hiv    h    h    .

**ПИРИГ БІСКВІТНИЙ «СВІЖІСТЬ»**

Борошно 266 г, цукор-пісок 218 г, меланж 363 г, капуста  
 73/80 г, есенція 2 г, повидло 253 г, цукрова пудра для посипання 31 г. Вихід  
 1000 г.

k    hiv    •    hiv    b    h    h    ,    q    •    b  
 «k    »,    z    h    k    hiv    h    •    h    h    .  
 Вимоги до якості: □    k    ,    q    •    h    h    «k    »;    h  
 f    h    k    -b .

**ПИРИГ БІСКВІТНИЙ «НІЧКА»**

Для бісквітного тіста: борошно 250 г, цукор-пісок 218 г,  
 меланж 363 г, буряк 75/80 г, какао-порошок 16 г. Маса напівфабрикату  
 720 г. Для крему масляного: масло вершкове 132 г, молоко згущене із цукром  
 53 г, цукрова пудра 70 г, ванільна пудра 1,3 г, коньяк чи десертне вино 4 г.  
 Маса крему 250 г. Цукрова пудра для посипання 30 г. Вихід 1000 г.

=kiv    k    b    f    ,    z    p    aiv  
 zh    a    fh    •    k    h    h    h    h    b    h    h    hiv  
 h    ,    h    zh    a    h    -h    .  
 hiv    h    h    h    (b    •    b    «k    »)    •    b  
 5—6 h    .    h    h    h    z    z    k    ,    q    aiv    h    h  
 h    h    h    h    hiv    h    h    h    .  
 Вимоги до якості: □    h    b    h    ;    h  
 h    h    h    h    h    ;    z    h    •    :    z    k    h    h  
 h    -h    h    h    h    h    h    h    ;    h    h    h  
 z    ,    h    ,    h    ;    h    h    ,    h    ,    a    h    h    .

