



солнечные
продукты



www.solpro.ru

ООО «ТОРГОВЫЙ ДОМ «СОЛНЕЧНЫЕ ПРОДУКТЫ»

119510, г. Москва, 1-й Гайдаровский проезд, д. 3, телефон: +7 (495) 717-55-01

430045, г. Саратov, 2-й Красноваршавский переулок, д. 1а, телефон: +7 (8452) 45-99-80

430005, г. Пенза, ул. Союз Шанхай, д. 9А, телефон: +7 (312) 230-39-45

ТОМ
2

ВЫПЕЧКА
НАРОДОВ МИРА



ПРЕДИСЛОВИЕ

Уважаемые партнеры!

Вы держите в руках второй том книги о кондитерских изделиях «Рецепты народов мира».

В ней мы продолжаем наше вкусное путешествие по миру. Мы верим в то, что выпечка, популярная в других странах, может стать столь же популярной и у нас в России благодаря вам. Многие рецепты могут показаться знакомыми, а между тем, взглянув на них глазами иностранных кондитеров, вы увидите много новых возможностей. Измените совсем немного рецептуру, и уже получите новое изделие, которое может стать вашим бестселлером. Мы надеемся, что вас что-то удивит и подтолкнет к созданию новых вкусных продуктов.

Команда технологов холдинга «Солнечные Продукты», вдохновленная успехом первого тома, за год собрала и отработала более сорока новых рецептов.

Мы учли тренды здорового питания и ввели раздел, посвященный безглютеновой муке и выпечке из нее. Сохранили и дополнили раздел «На заметку технологу», раскрывающий секреты мастерства ведущих кондитеров мира.

Адаптируя рецепты для книги, мы старались использовать только традиционные ингредиенты, доступные на любом производстве.

Прежде чем рецепт появляется в книге, мы отработываем его, тестируем и выбираем всей командой лучший вариант.

Чтобы облегчить вам внедрение новинок, мы предоставим ТУ на большинство рецептов и, конечно же, разберем их на проводимых Мастер-классах в нашем Прикладном центре.

Мы искренне благодарны вам, за поддержку наших идей, за то, что вы с нами идете вперед и мотивируете нас на новые свершения!

От себя лично, я бы хотела выразить благодарность всему коллективу технологов, без которых бы это издание не состоялось:

- Руководителю группы по разработке кондитерских изделий - Духу Тамаре Асланбечевне
- Технологам сопровождения в кондитерской промышленности:
 - Ванчиковой Анне Владимировне
 - Рыбину Михаилу Борисовичу
 - Лелецкой Елене Николаевне
 - Ильиной Татьяне Федоровне
 - Стадник Ольге Александровне
 - Ануфриевой Ольге Викторовне

Холдинг «Солнечные Продукты», желает вам успешно реализовать новые вкусные идеи! Быть успешными и инновационными!

*Коммерческий директор B2B направления
Корой Наталья Евгеньевна*

ОГЛАВЛЕНИЕ

О компании	4
Печенье	7
Печенье Тюиль/Tuiles.....	9
Печенье Мадлен/Madeleine.....	11
Печенье Торсетти/Torcetti.....	13
Бискотти/Biscotti.....	17
Сконы/Scopes.....	19
Печенье Шприц/Spritz.....	21
Баразек/البرازق.....	23
Пирожные	25
Черемуховое пирожное.....	27
Вупи пай/Whoopie pie.....	29
Буше/Bouchée.....	31
Пирожное Ламингтон/Lamington.....	33
Кейк Попс/Cake Pops.....	35
Эклер/Eclair.....	37
Пирожное Бостонское/Boston cake.....	39
Радужное пирожное/Rainbow Cake.....	41
Торты	43
Торт красный бархат/Red Velvet cake.....	45
Крокембуш/Croquembouche.....	47
Торт Захер/Sachertorte.....	49
Пирожное Наполеон.....	51
Торт Темный лес/Schwarzwälder Kirschtorte.....	53
Рулеты.....	55
Рулет Боло де Роло/Bolo de Rolo.....	57
Бразо Джитано/Brazo de Gitano.....	59

Пироги	61
Киш Лорен/Quiche Lorraine.....	63
Баница.....	65
Грушевый тарт с франжипаном/Tarte Bourdaloue.....	67
Лаймовый пирог/Key Lime pie.....	69
Пуноппан/붕어빵.....	71
Дрожжевая сдоба	73
Брецель/Brezel.....	75
Крингель/Kringel.....	77
Бэйгл/בייגל.....	79
Поача/Poçaça.....	81
Улитка с кремом и изюмом/Pain aux raisins.....	83
Изделия, обжаренные во фритюре.....	85
Канноли/Cannoli.....	87
Пикаронес/Picarones.....	89
Изделия без глютена.....	91
Без глютена (вступительная статья).....	92
Печенье с кукурузой и рисом / Biscoitos de arroz de milho.....	97
Печенье из амарантовой муки.....	99
Рисовые кексы.....	101
Сырный хлеб Пао ди Кейжу/Pão de queijo.....	103
Пасхальная выпечка	105
Коломба Паскуале/Colomba pasquale.....	107
Булочки пасхальные с крестом/Hot cross buns.....	109
Цуреки/Тсуреки.....	111
Бабка/Babka.....	113
Выпечка к Рождеству.....	115
Рождественский кекс/Christmas cake.....	117
Польворонес/Polvorones.....	119
Пряники медовые.....	121
Технологу на заметку	123



О КОМПАНИИ

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

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

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

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

Численность персонала Холдинга составляет свыше 5 тысяч человек.



НАПРАВЛЕНИЕ «B2B»



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



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

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



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

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



 Печенье

France



Paris main attractions are history, culture, art, fashion, gastronomy, shopping, museums, exhibitions and museums — just sit on a bench in Montmartre, looking at scenery.

amour



love in n

Печенье «Тюиль» в переводе с французского означает «Черепица», так как его форма напоминает черепичную плитку, которой покрывали крыши домов во Франции. Для получения изогнутой формы печенье, пока горячее, укладывали на изогнутую поверхность (бутылка вина, скалка). Печенье обычно подают к десертам типа Панна Котта или используют в виде чаши для мороженого и сорбета.

Печенье Тюиль/Tuiles



Франция

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Взбить заменитель молочного жира с сахаром, соком и цедрой.
- Затем постепенно добавить миндаль и муку, замесить тесто до однородной массы.
- Готовое тесто поставить в прохладное место на 1-2 часа.
- На пергаментной бумаге нарисовать круги желаемого диаметра.
- Тесто нанести на эти круги толщиной 2мм.
- Выпекать при температуре 180°C в течение 4-5 минут.
- Готовое печенье снять с листа еще теплым, с помощью лопатки или шпателя и придать желаемую форму.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Готовое тесто можно оставить на ночь в холодильнике шкафу и выпекать на следующий день.
- Печенье «Тюиль» (диаметр 5-6 см) называют еще миндальной черепицей, т.к. при формовании легким сдавливанием краев печенье придают форму черепицы.
- Если выпечка будет диаметром 10-12 см, то кругам из теста можно придать форму тюльпана, если каждый круг еще теплым положить в чашку или на высокий стакан.
- Тюльпаны из теста можно наполнить ягодами и украсить взбитыми сливками.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОДРОБНОСТИ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, кг		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, кг	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	85,50	100,00	85,50	153,25	131,03
САХАР	99,85	312,50	312,03	478,90	478,38
МИНДАЛЬНЫЕ ЛЕСКИ ИЗМЕЛЬЧЕННЫЕ	95,00	162,50	154,38	249,03	236,58
ЗАМЕНИТЕЛЬ МОЛОЧНОГО ЖИРА 33712	99,90	102,50	102,40	157,08	156,92
СОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПРОЦЕННЫЙ	10,00	125,00	12,50	191,58	19,16
ЦЕДРА АПЕЛЬСИНА	27,00	50,00	13,50	76,62	20,69
ИТОГО		852,50	680,30	1306,44	1042,55
ВЫХОД	98,00	652,54	639,49	1000,00	960,00



Тюиль делают сладким или пресным, в качестве добавок используют мед, сыр, миндаль и другие компоненты, в зависимости от того, как планируют использовать печенье-черепицу.

France



Paris main attractions are history, light, but even here you can go away to collect with museums, nothing of architectural exhibitions and museums — just sit on a bench in Montmartre, looking at scenery.

amour

Paris main attractions are history, light, but even here you can go away to collect with museums, nothing of architectural exhibitions and museums — just sit on a bench in Montmartre, looking at scenery.



Франция

Печенье Мадлен/Madeleine

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Перемешать маргарин для песочных изделий, сахар-песок, пудру ванильную, соль, цедру лимона.
- Продолжая перемешивание, ввести яйцо и взбить до пышной массы.
- В полученную яично-масляную смесь добавить муку с разрыхлителем, перемешать до однородности.
- Подготовленные формочки для печенья «Мадлен» заполнить тестом на три четверти.
- Выпекать при температуре 200°C в течение 10 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Лучше использовать специальные силиконовые формы для печенья «Мадлен», заранее смазанные маслом.
- Цедру лимона можно заменить апельсиновой цедрой.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОДПРОДУКТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, кг		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, кг		
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	85,50	100,00	85,50	457,49	391,16	
САХАР	99,85	100,00	99,85	457,49	456,81	
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СЛАДКО" ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 82% ЖИРНОСТИ	82,00	6,66	5,46	30,47	24,98	
ЦЕДРА ЛИМОНА	27,00	4,17	1,13	19,08	5,15	
ПУДРА ВАНИЛЬНАЯ	99,85	0,60	0,60	2,74	2,74	
СОЛЬ	96,50	0,83	0,80	3,80	3,66	
МЕЛАНИ	27,00	83,30	22,49	381,09	102,89	
ИТОГО		295,56	215,83	1352,16	987,39	
ВЫХОД		94,00	238,58	205,47	1000,00	840,00

love in n

Бисквитное печенье «Мадлен» — истинно французское кондитерское изделие, которое обладает невероятной мягкостью, воздушностью, нежностью и тонким ароматом. Французы свято чтут его, поэтому именно Madeleines представляли Францию на Дни Евророльно программе The Safe Europe 2006 года. Одним из лучших классических рецептов «Мадлен» представил Александр Дюма в «Кулинарном словаре». Великий романист был большим знатоком французской кухни, да и просто любил вкусно поесть. При жизни Дюма «Мадлен» уже пользовалась большой популярностью, и писатель не мог обойти его стороной. Считается, что рецепту уже около 260 лет.



Ну что говорить о «Мадлен», если его нужно попробовать. Марсель Пруст, известный французский новеллист, придавал вкусу «Мадлен» особый, магический смысл. Вкус печенья способен вызывать поток воспоминаний, как и случилось у героя произведения «В поисках утраченного времени». Во французском языке выражение «Мадленка Пруста» стало устойчивой метафорой, обозначающей не только «вкус детства», но и любую простую вещь, которая возвращает нас к воспоминаниям о счастливых моментах прошлой жизни.

Italy

TRAVEL

ALL ROADS LEAD TO ROME



Италия

Печенье Торсетти/Torcetti

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Смешать сухие ингредиенты: просеянную муку, соль, пудру ванильную и разрыхлитель.
- Размягченный маргарин вмешать в смесь сухих ингредиентов до образования мучной крошки.
- Добавить воду и замесить тесто. Тесту дать отлежаться при комнатной температуре в течение 30-40 минут.
- Далее тесто делить на куски весом 15-20 г и скатать из них жгуты диаметром 0,5-1 см.
- Жгуты обмакивать в сахар и закрутить в виде петельки.
- Выпекать при температуре 180°C в течение 15-20 минут до образования румяной корочки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Можно обваливать жгуты в коричневом сахаре, в смеси сахара и корицы.
- Часто декорируют Торчетти шоколадом, обмакивая кончики печенья в растопленный шоколад.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, кг		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, кг	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	576,90	483,25
САХАР НА ЦЕЛЫНУ	99,85	45,45	45,39	262,23	261,63
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОЛОВАЯ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% ЖИРНОСТИ	82,00	45,45	37,27	262,23	215,03
ВОДА		27,27	0,00	157,34	0,00
ПУДРА ВАНИЛЬНАЯ	99,85	1,36	1,36	7,87	7,86
СОЛЬ	96,50	0,91	0,88	5,24	5,06
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50,00	2,27	1,14	13,11	6,56
ИТОГО		222,71	171,54	1284,92	869,59
ВЫХОД	95,00	173,34	164,67	1000,00	950,00



Торчетти были когда-то больше размером, чем те, которые мы привыкли видеть в настоящее время. Они готовились в деревенской печи. Название происходит от витой формы печенья. Их пекут в Пьемонте (Ланзо), в Торинезе, в районе Канавезе и Бьеллы. Торчетти из Ланзо и Канавезе тоньше, с карамелизированной поверхностью и относительно низким содержанием масла. Торчетти из Бьеллы и Серра Ивера толще, с более темными и с большим содержанием масла.



Торчетти - вкусное итальянское печенье в форме маленького бублика, которое можно приготовить из минимума ингредиентов. Такое печенье в Италии, в Пьемонте и Валле-д'Аоста пекут уже в XVIII веке. Это было любимое лакомство детей и обычное семейное печенье. Их готовили на семейные торжества в огромных количествах. И по сей день подают во всех кафе. Это традиционный завтрак жителей Валле-д'Аоста - ароматный капучино или кофе с молоком и несколько хрустящих и рассыпчатых торчетти. Вместо корицы можно взять анис, бадьян, мускатный орех, гвоздику.

Italy

TRAVEL

ALL ROADS LEAD TO ROME



Италия



Историки считают, что первые итальянские бискотти впервые были приготовлены в XIII веке в городе под названием Гратто (Тоскана). Слово Бискотти происходит от средневекового латинского слова *biscostis*, означающего «дважды выпеченное печенье». Чаще всего бискотти использовали в качестве путешествий или во время войны, так как их можно было очень долго хранить. Ещё Плиний Старший, римский писатель и эрудит, высказался, что такая печенье будет съедобными даже спустя века.

Бискотти/Biscotti

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Взбить маргарин, два вида сахара, соль и ванилин.
- Не прекращая взбивание, ввести яйца.
- Смешать муку и разрыхлитель, всыпать в яично-жировую смесь. Замесить однородное тесто. Затем ввести орехи.
- Скатать колбаски и поставить в холодильник на 30 минут.
- После охлаждения тестовые заготовки выложить на противень и выпекать до полуготовности в течение 20 минут при температуре 160 °С.
- Полувыпеченные колбаски нарезать наискосок на кусочки толщиной 1-1,5 см, выложить на лист и допечь в течение 10 минут при температуре 160 °С.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- В качестве наполнителя можно использовать сухофрукты, орехи (миндаль, кедровые орехи, арахис и др.).
- При формировании колбасок перед выпечкой можно обильно присыпать мукой.
- При нарезке лучше использовать очень острый нож, чтобы порезать твердые орехи, такие как миндаль. Лучше не использовать рифленый нож, так как сухофрукты могут цепляться за нож и деформировать структуру печенья.
- Хранить бискотти лучше в сухом месте, так как печенье может впитывать влагу из воздуха.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЫХ И ПОЛУОБРАБРАТОВАННЫХ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЫХ НА ЗАГРУЗКУ, кг		РАСХОД СЫРЫХ НА 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, кг	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	300,00	85,50	416,52	356,12
САХАР	99,85	42,65	42,59	177,64	177,38
САХАР КОРИЧНЕВЫЙ	99,85	36,82	36,76	153,36	153,13
МАРГАРИН "БЕРДЫ" СЛАБОСЫР С МОЛЧЬИМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ, 82% Д.В.	82,00	28,57	23,43	119,00	97,58
МИНДАЛЬ	94,00	40,24	37,83	167,61	157,55
ВАНИЛИН	100,00	0,40	0,40	1,67	1,67
СОЛЬ	96,50	1,01	0,97	4,21	4,06
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50,00	1,61	0,81	6,71	3,35
МЕД	27,00	41,85	11,30	174,31	47,06
ИТОГО		293,15	239,59	1221,03	997,90
ВЫХОД		95,00	240,09	1000,00	950,00



Мед придает особый аромат любой выпечке, поэтому многие кондитеры добавляют его и в бискотти. Миндаль можно заменить другими орехами, к примеру, фундуком или арахисом. Благодаря шоколаду изделия приобретут насыщенный коричневый цвет.

Argentina



Аргентина



Альфахорес — это традиционное и очень популярное печенье Аргентинского происхождения. Как гласит история, его начали выпекать монахи в монастыре ещё в XIX веке. В переводе с арабского (альфакар — волшебные или фантастические сладости). Основная его часть состоит из двух слоев сладкого круглого печенья, соединённых между собой dulce de leche (маленькая карамель).

Альфахорес/Alfajores

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Смешать сухие ингредиенты: муку, рисовый крахмал, разрыхлитель.
- В чашу миксера загрузить маргарин для песочных изделий, сахар-песок, ванилин. Всю массу взбить на высокой скорости в течение 5-7 минут.
- Добавить к этой смеси яйца и продолжать взбивать до получения однородной массы.
- Объединить смесь сухих ингредиентов с яичной смесью. Замесить песочное тесто.
- Далее раскатать пласт толщиной около 0,5 см. Выемкой диаметром 4 см вырезать тестовые заготовки и выложить их на противень, смазанный маслом.
- Выпекать в течение 10-15 минут при температуре 180°С.
- После охлаждения нанести на доньшко печенья начинку, распределить равномерно по всей площади и сверху накрыть другим печеньем. Края получившегося пирожного смазать тонким слоем начинки и отделать дробленым орехом.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- По желанию молочную начинку можно заменить на фруктовую. Хорошо подойдет плодово-ягодное повидло.
- В качестве обсыпки хорошо подходят орехи, кунжут, мак, кокосовая стружка.

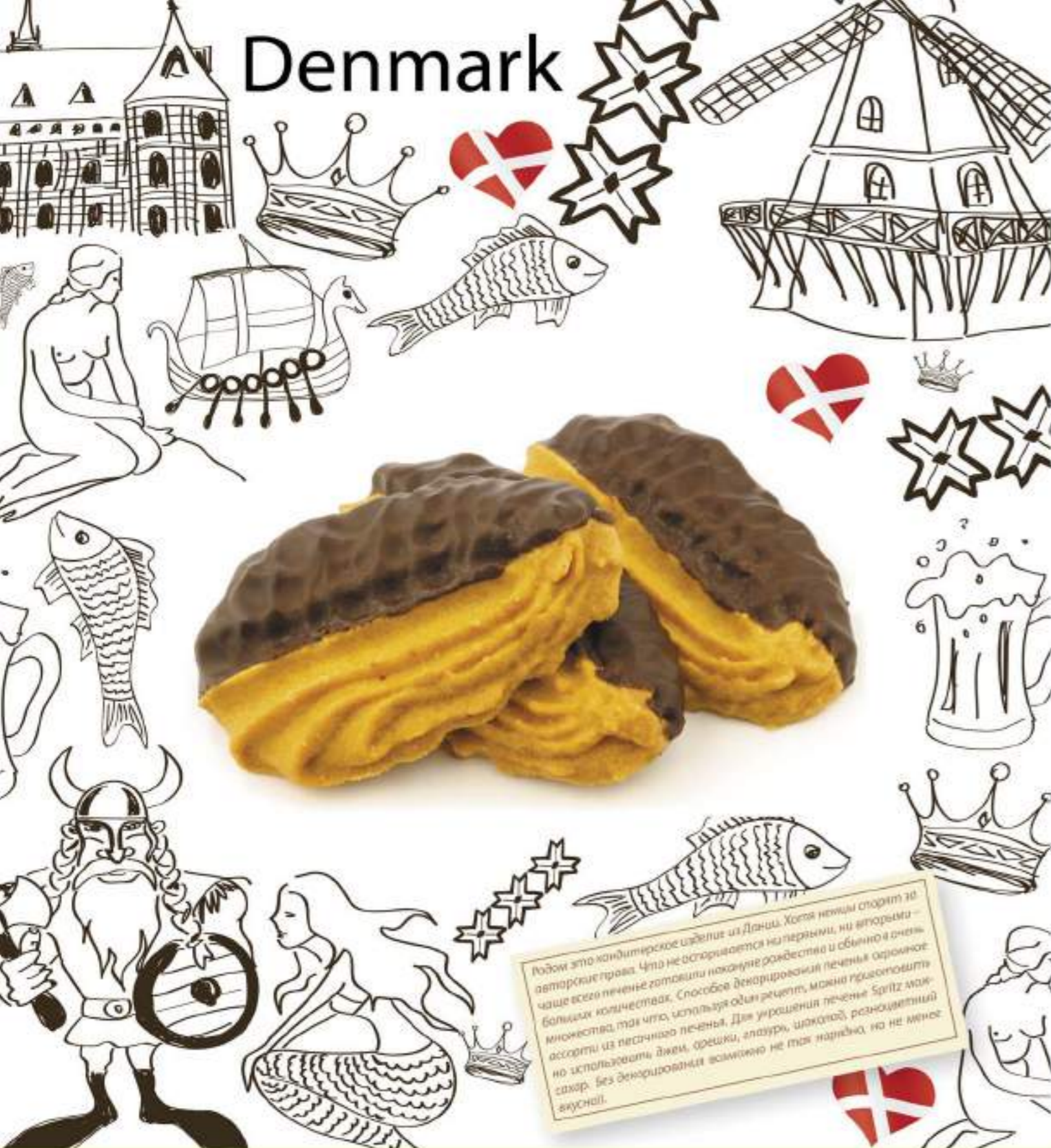


Кстати, в 2010 году на реке Ла Плата (Rio de la Plata) собралось 25 трудолюбивых поваров с разных стран, чтобы отметить первый национальный день Альфахорес. Они приготовили Альфахорес весом в 464 кг. Это был рекорд!

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		НА 1000 кг		НА ПОЛТОЧЕРНИКОВ ДЛЯ 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
ВЫПЕЧЕННЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ	94,00	668,97	628,83	668,97	628,83
НАЧИНКА	74,00	206,90	153,10	206,90	153,10
ОРЕХИ ДРОБЛЕННЫЕ ЖАРЕННЫЕ	97,00	124,13	120,41	124,13	120,41
ИТОГО		1000,00	902,34	1000,00	902,34
ВЫХОД	90,23	1000,00	902,34	1000,00	902,34
ВЫПЕЧЕННЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ					668,97
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	85,50	208,19	176,29	137,93	117,93
КРАХМАЛ РИСОВЫЙ	87,00	412,37	358,78	275,88	240,00
САХАР-ПЕСОК	99,85	208,19	205,88	137,93	137,72
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 12% ЦЗСЭ	82,00	208,19	169,07	137,93	113,10
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50,00	5,15	2,58	3,45	1,72
МЕЛАНХ	27,00	103,09	27,84	68,97	18,62
ЖЕЛТИН ЯИЧНЫЙ	50,00	82,47	41,24	55,17	27,59
ВАНИЛИН	100,00	1,03	1,03	0,69	0,69
ИТОГО		1222,68	982,69	817,93	657,37
ВЫХОД	94,00	1000,00	940,00	668,97	628,83
НАЧИНКА				206,90	
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ ВАРЕНОЕ	74,00	1005,00	743,70	207,93	153,87
ИТОГО		1005,00	743,70	207,93	153,87
ВЫХОД	74,00	1000,00	740,00	206,90	153,10

Denmark



Подобно это кондитерское изделие из Дании. Хотя немцы спорят за авторские права. Что не аспорируется на первом, на втором - чаще всего количества. Способ декорирования печенье огромное множество, так что, используя один рецепт, можно приготовить ассорти из песочного печенья. Для украшения печенье Spritz можно использовать джем, орехи, глазури, шоколад, разноцветный сахар. Без декорирования возможно не так привлекательно, но не менее вкусно!

Печенье Шприц/Spritz



Дания

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Взбить до пышной массы яйца и маргарин.
- Затем добавить сахарную пудру, соль, ванильную пудру. Взбить до однородности.
- Ввести муку, замесить песочное тесто. Температура теста после замеса - 17-20°C
- Печенье отсаживать разнообразной формы при помощи кондитерского мешка.
- Выпекать при температуре 175-180°C в течение 15-20 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Печенье может быть разнообразной формы.
- Готовое печенье можно декорировать шоколадной глазурью, дробленым орехом и др.
- Если на производстве нет возможности поддерживать указанную в технологии температуру теста, тогда нужно подбирать маргарин с более высоким содержанием твердых триглицеридов при фактической температуре. Обратитесь к технолагам сопровождения ТД "Солнечные Продукты" за консультацией.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУПРОДУКТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	300,00	85,50	511,81	437,60
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	40,00	39,94	204,72	204,41
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТОПОВЫЙ С НЕОБЫЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ" 82% 33118	82,00	76,00	62,32	388,97	318,96
ПУДРА ВАНИЛЬНАЯ	99,85	1,50	1,50	7,68	7,67
СОЛЬ	96,50	1,00	0,97	5,12	4,94
ЯЙЦО	27,00	10,00	2,70	51,18	19,82
ИТОГО		228,50	192,93	1169,48	987,40
ВЫХОД	94,00	195,39	183,06	1000,00	940,00



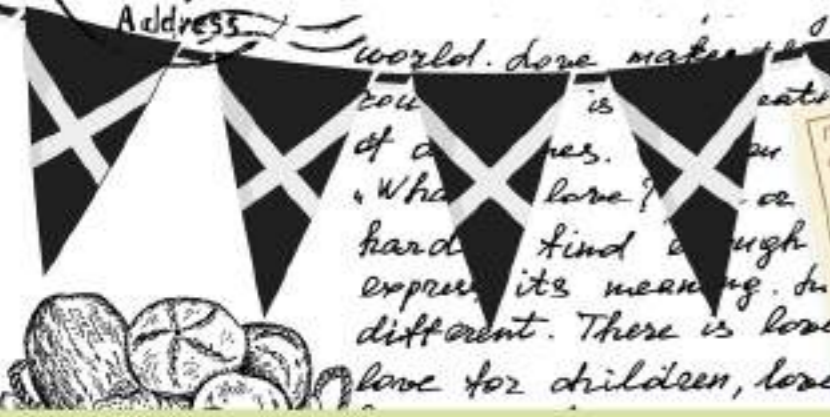
Для приготовления печенья Spritz можно использовать как кондитерский мешок с насадкой, так и специальный кондитерский шприц. Собственно это и заложено в названии печенья.

United Kingdom Scotland



Date... 20.05.1921

Address



Первое упоминание скона было отмечено в рукописи 1513 года. В некоторых графствах Англии булочку называют «скон». Однако, согласно британским словарям, правильное название — «сcone». Изначально scones выпекались в большом количестве масла, как традиционные панчики. В старину scones пекли без сахара, они были несладкими и быстро черствели. В настоящее время их чаще готовят с добавлением семян, орехов, изюма и различных озонных ягод. В Шотландии и Ирландии отдают предпочтение sconam с картошкой, или так называемым соевым sconam — Irish Soda Buns. Эти самые картофельные scones (или Soda Buns) — обязательная добавка к культовому традиционному шотландскому завтраку (или ирландскому альястерскому завтраку).

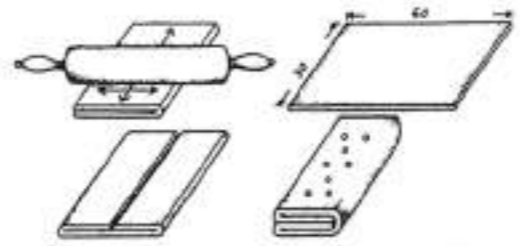
Сконы/Scones



Великобритания/ Шотландия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Смешать муку, сахар, соль и разрыхлитель.
- Отдельно перемешать йогурт и мед.
- Маргарин добавить в чашу с сухими ингредиентами и перемешать до образования мелкой крошки.
- Добавить смесь из йогурта и меда, замесить тесто.
- Тесто раскатать до толщины 1,5 см и сделать сложение «книжка» (как показано на схеме). Снова раскатать до толщины 1,5-2 см и выемкой сформовать изделия. Поверхность смазать йогуртом.



- Выпекать при температуре 190-200°C в течение 10-15 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Часто scones выпекают с различными наполнителями (изюм, сушеная клюква, сушеная вишня, орехи).
- Полученные изделия разрезать и подать к столу теплыми со сливочным маслом и джемом или со взбитыми сливками и свежими ягодами.



Кстати, что касается названия скон, то, по одной из версий, оно произошло от Stone of Destiny (или Stone of Scone) - "камень судьбы", традиционное место коронации шотландских королей, а по другой - от слова "Skone", происходящего от голландского schoolbrood, что означает "замечательный хлеб".

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРА И ПОЛНОЦЕННЫХ ВЕЩЕСТВ, %	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРА НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРА НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	400,92	385,54
САХАР КОРичневый	99,85	34,48	34,43	155,49	155,26
МАРГАРИН "ВЕРВЫЙ СТОЛОВОЙ" ОСОБЫЙ С ИЮЖНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33187	82,00	20,68	16,97	93,29	76,50
ЙОГУРТ БЕЗ САХАРА (В ТЕСТО)	11,00	65,52	7,21	295,43	32,50
ЙОГУРТ БЕЗ САХАРА (НА СМАЗКУ)	11,00	1,03	0,11	4,66	0,51
МЕД ГРЕЧЕВЫЙ	78,00	20,68	16,14	93,29	72,77
СОЛЬ	96,50	1,38	1,33	6,22	6,00
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50,00	2,76	1,38	12,44	6,22
ИТОГО		246,55	163,07	1111,74	735,30
ВЫХОД	70,00	221,77	355,24	1000,00	700,00

Syria



Как говорят древние рукописи и старинные кулинарные книги, печенье пришло к нам практически вместе с хлебом, а это значит, что ему уже более десяти тысяч лет. И это самое древнее кондитерское изделие. Тесто для него закладывали в небольшие количества, и закладывали в печь перед закладкой хлеба, чтобы проверить ее розжарив. Считается, что первое печенье появилось в Персии в VII веке н.э. После появления сахара в Персии и Восточном Средиземноморье, у печенки появился совершенно другой вкус, который приобрел все новых почитателей. Баразек – традиционное арабское печенье, история которого уходит в древность. Печенье не только красиво внешне, но и очень вкусное. Выпечка из песочного теста с кусочками орехов, лад, слюны кунжута и меда непременно станет фаворитом десертного стола.

Баразек/البرازق



Сирия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В чаше перемешать сухие ингредиенты: муку, манную крупу, дробленые орехи, разрыхлитель и соль.
- Меланж взбить с сахаром и добавить растопленный маргарин.
- Смесь сухих ингредиентов добавить в яично-жировую смесь. Замесить тесто.
- Разделить тесто на куски по 15 грамм и округлить, затем расплющить при помощи штампа для печенья.
- Растопленный мед смешать с кунжутом. Каждую заготовку со всех сторон обмакнуть в мед с кунжутом.
- Выпекать при температуре 180°C в течение 15 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Противень лучше застелить пергаментом для выпечки во избежание пригорания из-за большого количества меда.
- В качестве посыпки можно использовать смесь черного и белого кунжута.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРА И ПОЛУПРОДУКТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, кг		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, кг	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	220,00	188,61
КРУПА МАННАЯ	85,50	144,44	123,50	318,64	272,44
САХАР	99,85	55,56	55,47	122,56	122,37
МАРГАРИН ТЕРМОСТАБИЛИЗИРОВАННЫЙ С МЕДОВЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ, 82% 33189	82,00	55,56	45,56	122,56	100,50
МЕДАНН	27,00	62,22	16,80	137,26	37,06
КУНЖУТ	95,00	44,44	42,22	98,04	93,14
МЕД ГРЕЧЕВЫЙ	78,00	88,89	69,33	196,09	152,95
СОЛЬ	95,50	6,67	6,43	14,71	14,19
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50,00	5,56	2,78	12,26	6,13
ОРЕХИ ДРОБЛЕННЫЕ	95,00	33,33	32,00	73,53	70,59
ИТОГО		563,33	447,59	1242,72	987,39
ВЫХОД	94,00	453,31	426,11	1000,00	940,00



 Пирожные

Russia



Россия/Бурятия



Черемуховая мука – это новая страница истории давно любимых десертов, даже одна столовая ложка, добавленная в тесто, может кардинально изменить аромат готового блюда. А все дело в том, что перемолотые ягоды черемухи (именно из них делается черемуховая мука), имеют очень яркий вкус и аромат, напоминающий миндально-ассеници, а также косточку и шоколад одновременно. Черемуховая мука имеет некоторые особенности – она немного уплотняет бисквит, и поэтому тесто любит влажное, с добавлением большого количества сметаны, молока или масла. В некоторых случаях, пшеничную муку можно полностью заменить на черемуховую – и это хорошая новость для тех, кто следит за фигурой.

Черемуховое пирожное

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Черемуховую муку и сахар-песок заварить в горячем молоке. Оставить смесь на 30 минут.
- Маргарин растопить.
- В приготовленную смесь ввести маргарин, меланк и соду. Все перемешать.
- Ввести муку и замесить жидкое тесто.
- Тесто выложить в форму.
- Выпекать при температуре 170°C в течение 30-40 минут.
- Приготовить крем: сметану, сахар-песок и растительные сливки взбить на высокой скорости миксера до получения пышной массы.
- Остывший бисквит разрезать на три пласта. Смазать кремом.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Можно пропитывать сахарным сиропом коржи перед смазыванием кремом.
- Декорировать пирожные можно свежими ягодами, веточкой ягод черемухи, листиками мяты и др.



Черемуховая мука применяется в приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий, придавая им характерный шоколадный цвет, вкус и аромат рома и миндаля. Ее калорийность в три раза ниже, чем у муки пшеничной (см. стр. 96).

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОГО ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		на 1000 кг		на полуфабрикаты для 1000 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
БИСКИТ ЧЕРЕМУХОВЫЙ	78,00	840,00	499,20	640,00	499,20
КРЕМ	44,60	360,00	160,56	360,00	160,56
Итого		1000,00	659,76	1000,00	659,76
Выход	65,98	1000,00	659,76	1000,00	659,76
БИСКИТ ЧЕРЕМУХОВЫЙ				640,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	85,50	206,45	176,52	132,13	112,97
САХАР	99,85	258,07	257,88	185,16	164,82
МАРГАРИН БЕЛЫЙ СТЕБИЛЬНЫЙ С МИНДАЛЬНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ, 82% ЖЖ	82,00	129,03	105,81	82,58	67,72
МУКА ЧЕРЕМУХОВАЯ	90,00	206,45	185,81	132,13	118,92
МЕЛАНК	27,00	193,55	52,26	123,87	33,45
МОЛОКО	12,00	322,58	38,71	208,45	24,77
СОДА	50,00	15,48	7,74	9,91	4,95
СОЛЬ	96,50	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого		1331,63	824,52	852,24	527,70
Выход	78,00	1000,00	780,00	640,00	499,20
КРЕМ				360,00	
СМЕТАНА 15%	22,00	586,47	124,62	203,93	44,86
САХАР-ПЕСОК	99,85	226,59	226,25	81,57	81,45
СЛИВКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ ДЛЯ ВЫБЕЖАНИЯ	46,00	226,59	104,23	81,57	37,52
Итого		1019,65	465,10	367,07	168,84
Выход	44,60	1000,00	446,00	360,00	160,56

USA



Вупи пай/Whoopie pie



США



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Растопить шоколад вместе с маргарином. Размешать до однородности.
- Взбить сахар и меланж, затем добавить ванилин.
- В шоколадно-масляную смесь ввести яично-сахарную смесь.
- Муку смешать с разрыхлителем, какао-порошком и солью.
- Соединить сухие ингредиенты с жидкими. Замесить тесто.
- Перед отсадкой обязательно прогреть протвены до 60°C (для формирования классической формы печеня).
- Кондитерским мешком отсадить круглые тестовые заготовки.
- Выпекать при температуре 180-190°C в течение 10-12 минут.
- Приготовить крем: взбить сливочный сыр с сахаром и сливками.
- Остывшее выпеченные полуфабрикаты попарно соединить кремом.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- В оригинальных рецептурах используют в начинку Маршмеллоу.
- При подаче пирожные можно посыпать сахарной пудрой. Также можно декорировать шоколадной глазурью.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОГО ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		НА 1000 кг		НА ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
ПЕЧЕНЬЕ	94,00	700,00	658,00	700,00	658,00
КРЕМ	55,40	300,00	386,20	300,00	386,20
ИТОГО		1000,00	824,20	1000,00	824,20
ВЫХОД	82,42	1000,00	824,20	1000,00	824,20
ПЕЧЕНЬЕ					700,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	291,67	249,38	204,17	174,56
САХАР КОРИЧНЕВЫЙ	99,85	262,50	262,11	183,75	183,48
МАРГАРИН "БЕРДЫ" СЛИВОЧНЫЙ С МОЛОРЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ, 82% Ж.ЖИР	82,00	116,67	95,67	81,67	66,97
ШОКОЛАД	99,50	262,50	261,19	183,75	182,83
МЕЛАНЖ	27,00	291,67	78,75	204,17	55,13
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50,00	29,17	14,58	20,42	10,21
КАКАО ПОРОШОК	95,00	29,17	27,71	20,42	19,40
ВАНИЛИН	100,00	1,48	1,48	1,02	1,02
СОЛЬ	98,50	2,92	2,81	2,04	1,97
ИТОГО		1287,72	960,66	901,40	695,56
ВЫХОД	94,00	1000,00	940,00	700,00	658,00
КРЕМ					300,00
СЫР МАСЛИННЫЙ	52,00	544,28	283,02	183,28	84,91
САХАР-ПЕСОК	99,85	155,51	155,27	46,65	46,58
СЛИВКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ 33%	39,00	311,02	121,30	93,30	36,39
ИТОГО		1010,80	559,60	303,24	167,88
ВЫХОД	55,40	1000,00	554,00	300,00	166,20

with love.

Пирожное Вупи пай является официальным государственным праздничным десертом штата Мэн (не путать с государственным десертом, который является черничным пирогом). Самый большой в мире Вупи пай был создан в Юнион-Портленде, штат Мэн, 26 марта 2011 года, весом в 1062 фунтов. Кусочки штатного Whoopie pie были розданы, а деньги были использованы для отправки солдатом. Предыдущий рекордсмен, из Пенсильвании, весил 200 фунтов. Город Довер-Фокскрафт, в Пенсильвании, штат Мэн, принимал Whoopie Pie фестиваль с 2009 года. В 2014 году более 7500 человек приняли участие в фестивале. На фестивале 2013 года было семь различных производителей Вупи пай. Пекари со всех концов штата конкурировали в мастерстве приготовления пирожных.

LAS VEGAS

France



Paris main attractions are history, lifestyle. But even here you can go away to collect with museums, walking or architectural exhibitions and museums - just sit on a bench in Montmartre, looking at scenery.

amour

Paris main attractions are history, lifestyle. But even here you can go away to collect with museums, walking or architectural exhibitions and museums - just sit on a bench in Montmartre, looking at scenery.



Paris main attractions are history, lifestyle. But even here you can go away to collect with museums, walking or architectural exhibitions and museums - just sit on a bench in Montmartre, looking at scenery.



love in n

Происхождение названия пирожного «буше» до сих пор спорно и имеет несколько значений в кулинарной сфере: «officier de la bouche» – персонал дворянской кухни от шеф-повара до посудного повара; «буше» – популярная французская закуска «на один кусок» и не обязательно сладкая. Это небольшие песочные корзиночки или мартилетки из слоеного теста с самой разнообразной начинкой. Тем не менее с 18 века название «буше» закрепилось и за маленькими французским пирожным из бисквита, пропитанного в форме крупной булочки, прослаенной мармеладом или лимонным кремом. Пирожные Буше пользовались большой популярностью и в каждой французской кондитерской можно было видеть 2-3 варианта приготовления данного пирожного.

Буше/Bouchée



Франция

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для приготовления бисквита белки отделить от желтков. Желтки взбить с сахаром до образования пышной массы, добавить муку и пудру ванильную.
- Белки взбить с лимонной кислотой до образования устойчивой пены.
- Соединить белковую и желтковую массы, аккуратно перемешать до однородности.
- На пергаменте для выпечки сделать разметку по диаметру пирожных. Отсадить тесто в соответствии с разметкой.
- Выпекать при температуре 180°C в течение 15-20 минут.
- Для крема: сахар и воду нагреть до кипения, добавить сгущенное молоко. Полученный сироп остудить.
- Маргарин взбить до плотности 450-500 г/л, затем добавить сироп. Взбить до однородности.
- Приготовить сироп для пропитывания пирожного. Для этого сахар и воду уваривать до температуры 106-107°C. Использовать сироп горячим.
- Шоколад растопить на водяной бане, добавить маргарин и молоко, перемешать до однородной консистенции. Добавить коньяк.
- Далее на выпеченные полуфабрикаты нанести крем, склеить между собой полуфабрикаты. Затем обмакнуть заготовки верхней частью в сироп. Оставить заготовки до остывания сиропа (20-30 минут). Сверху нанести глазурь.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- В качестве прослойки можно использовать фруктовые начинки.
- Покрывать можно и белой, розовой глазурью.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВЫ, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		на 1000 кг		на полуфабрикаты для 1000 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
БИСКИТ	84,00	300,00	252,00	300,00	252,00
СИРОП САХАРНЫЙ	73,00	150,00	109,50	150,00	109,50
КРЕМ	78,50	300,00	235,50	300,00	235,50
ГЛАЗУРЬ С ШОКОЛАДОМ	78,00	250,00	197,50	250,00	197,50
ИТОГО		1000,00	794,50	1000,00	794,50
ВЫХОД	79,45	1000,00	794,50	1000,00	794,50
МАСЛО				300,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	350,64	334,00	117,19	100,20
САХАР	99,85	332,05	331,55	99,61	99,48
ЯЙЦА	27,00	781,29	210,95	234,39	63,28
БУДРА ВАНИЛЬНАЯ	98,85	11,72	11,70	3,52	3,51
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ	92,50	5,86	5,42	1,76	1,63
ИТОГО		1521,55	893,62	496,47	268,09
ВЫХОД	84,00	1000,00	840,00	300,00	252,00
КРЕМ				300,00	
МАРГАРИН ТВОРОЖНЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ КРЕМОВ, 84% ЖМЖ	84,00	452,29	379,93	135,69	113,95
САХАР-ПЕСОК	99,85	297,22	296,78	89,17	89,03
ВОДА		103,38	0,00	31,01	0,00
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	74,00	168,00	124,32	50,40	37,29
ИТОГО		1020,89	801,02	306,27	240,31
ВЫХОД	78,50	1000,00	785,00	300,00	235,50
СИРОП САХАРНЫЙ				150,00	25,48
САХАР	99,85	738,48	737,37	110,77	110,61
ВОДА		492,32	0,00	73,85	0,00
ИТОГО		1230,80	737,37	184,62	110,61
ВЫХОД	73,00	1000,00	730,00	150,00	109,50
ГЛАЗУРЬ С ШОКОЛАДОМ				250,00	
ШОКОЛАД ТЕМНЫЙ	99,10	658,08	652,14	164,51	163,03
МАРГАРИН ТВОРОЖНЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ КРЕМОВ, 84% ЖМЖ	84,00	164,51	138,19	41,13	34,55
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ, 1,2% ЖМЖ	12,00	131,61	15,79	32,90	3,95
КОНЬЯК		85,81	0,00	16,45	0,00
ИТОГО		1019,99	806,12	255,00	201,53
ВЫХОД	79,00	1000,00	790,00	250,00	197,50

Australia



Ламингтоны – десерт невероятно простой, вкусный и по-домашнему уютный. Любимые бабушки угощают своих внуков своими фирменными ламингтонами, когда те приезжают в гости, и у каждой – свой рецепт. Но есть классический вариант десерта, универсальный рецепт, который получится у любого, даже самого начинающего кулинара. Ламингтон по сути – это квадратик из нежнейшего бисквитного теста, покрытый шоколадной помадой и щедро усыпанный ароматной кокосовой стружкой. Масляный бисквит имеет легчайшую текстуру, как классический взбиваемый бисквит без масла в составе. Одновременно с этим бисквит не получается сухим, а потому не требует дополнительной пропитки сиропом.

Пирожное Ламингтон/ Lamington



Австралия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Маргарин предварительно растопить и остудить до 30-35 °С. Бисквит готовить методом одновременной загрузки всех ингредиентов. Взбивать в течение 3-4 минут на высокой скорости.
- Бисквитное тесто разлить в плоские прямоугольные формы для выпечки с высотой борта не менее 5 см.
- Выпекать в течение 30-35 минут при температуре 180-185 °С.
- После полного остывания бисквита нарезать заготовки прямоугольной формы.
- Для приготовления крема сахар и сливки подогреть, постоянно помешивая до растворения кристаллов сахара. На водяной бане растопить шоколад и маргарин. Добавить, постоянно помешивая, сливки в шоколадно-жировую смесь. Мешать до получения однородной массы.
- Каждую бисквитную заготовку промочить в креме и обвалить в кокосовой стружке.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Некоторые виды пирожного состоят из двух слоев бисквита, склеенных джемом или карамельным кремом.
- Часто используют подкрашенную кокосовую стружку для панировки пирожных.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОГО ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		на 1000 кг		на полуфабрикаты для 1000 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухом веществе	в натуре	в сухом веществе
БИСКИТ	75,00	588,24	441,18	588,24	441,18
КРЕМ	61,60	294,12	181,18	294,12	181,18
СТРУЖКА КОКОСОВАЯ	94,00	117,65	110,59	117,65	110,59
Итого		1000,00	732,94	1000,00	732,94
Выход	73,29	1000,00	732,94	1000,00	732,94
БИСКИТ					588,24
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	158,47	135,49	93,22	79,70
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	80,00	151,78	121,42	89,28	71,42
САХАР-ПЕСОК	99,85	290,18	289,72	170,68	170,43
МАРГАРИН "ВЕРДЫ" "СТАБИЛЬНЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33118	82,00	156,24	128,12	91,91	75,98
РАЗЫХИТЕЛЬ	50,00	17,86	8,93	10,50	5,25
МЕЛАН	27,00	330,34	89,19	194,32	52,47
МОЛОКО СУХОЕ БЕЗЖИРНОЕ	96,00	20,09	19,26	11,82	11,34
КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВА "ЧАСТИ СЛОЖНО" БИСКВИТНАЯ 38932	32,00	17,86	5,71	10,50	3,36
ВОДА		133,92		78,78	
Итого		1276,70	797,87	751,00	469,34
Выход	75,00	1000,00	750,00	588,24	441,18
КРЕМ					294,12
МАРГАРИН "ВЕРДЫ" "СТАБИЛЬНЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% 33106	82,00	231,87	180,21	68,23	55,95
ШОКОЛАД ТЕМНЫЙ	99,10	173,98	172,41	51,17	50,71
СЛИВКИ 20%	26,00	463,94	120,62	136,45	35,48
САХАР	99,85	139,18	138,97	40,94	40,87
Итого		1009,07	622,22	296,78	183,01
Выход	61,60	1000,00	616,00	294,12	181,18

USA



США



Кейк Попс/Cake Pops

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Разделить яйца на желтки и белки.
- В белки добавить 1/3 часть сахара и взбить в крутую пену.
- Остаток сахара соединить с желтками и маргарином и перемешать до однородной массы.
- В желтковую массу добавить муку с разрыхлителем и замесить тесто.
- В тесто вмешать в три приема взбитую белковую массу.
- В специальные, предварительно смазанные жиром и охлажденные формы для кейк-попсов выложить тесто.
- Выпекать при температуре 180°C в течение 12-15 минут.
- Растопить шоколад на водяной бане.
- Проткнуть в кейк-попсе палочкой дырку на желаемую глубину. Обмакнуть палочку в шоколад и вставить в дырочку. Дать застыть шоколаду.
- Далее шарики на палочках полностью погрузить в глазурь и дать стечь лишней глазури, вращая шарик с палочкой над глазурью.
- Готовые изделия выложить на чистую пергаментную бумагу и дать застыть при комнатной температуре.
- Нанести цветной декор и дать застыть.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Извлекать готовые изделия из формы лучше после охлаждения.
- При использовании в качестве декора кондитерской посыпки ее надо наносить, пока глазурь не застыла.

ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ



РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОГО ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		НА 1000 кг		НА ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
БИСВИТ	88,00	640,00	563,20	640,00	563,20
ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ БЕЛАЯ	99,10	300,00	297,30	300,00	297,30
ГЛАЗУРЬ КОНДИТЕРСКАЯ ЦВЕТНАЯ	98,00	60,00	58,80	60,00	58,80
ИТОГО		1000,00	919,30	1000,00	919,30
ВЫХОД	91,93	1000,00	919,30	1000,00	919,30
БИСВИТ				640,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	334,48	285,97	214,08	183,02
САХАР	99,85	302,61	302,16	193,67	193,38
МАРГАРИН "БЕРДИЯ" "СТАБИЛЬНЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% ЖИР	82,00	302,61	248,14	193,67	158,81
ЯЙЦА	27,00	318,54	86,01	203,86	55,04
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50,00	15,93	7,96	10,19	5,10
ИТОГО		1274,15	930,23	815,46	595,35
ВЫХОД	88,00	1000,00	880,00	840,00	563,20

with love.

Свою популярность кейк-попы получили в 2008 году в Америке благодаря изобретательному кондитеру, а также блогеру из Аут-ланта Энджи Дадли. Именно она впервые в своём блоге предложила идею сделать чупа-чупс из теста. Как и всё новое, изначально подобная идея показалась многим нелепой и не была принята всерьёз. Но впоследствии, когда Энджи начала выкладывать на своём сайте первые фото работ, отношение к кейк-попсам буквально изменилось. И в январе 2008 года страницу блога пришлось оперативно штурмовать интернет-пользователи, желавшие узнать рецепт и секрет приготовления этих необычных десертов. Позже Энджи Дадли выступила ютубер «Cake Pops: Подсказки, советы и рецепты», признанную бестселлером по версии газеты The New York Times.

LAS VEGAS

France



Paris main attractions are today listed. But even here you can go away to collect with missions, nothing as architectural exhibitions and museums - just sit on a bench in Montmartre, looking at people.



amour



love in n

Создание эклера приписывается французскому кулинару Мари-Антуану Карему. Получил распространение в XIX веке. Одним из первых упоминается в англоязычной литературе является рецепт в книге «Boston Cooking School Cook Book» 1894 года. История заварного теста, необходимого для приготовления эклеров, берет свое начало в 1553 году, когда Екатерина Медичи переехала во Францию в сопровождении всего своего двора, включая повара по имени Пантерелли (Pantierelli). Именно он в 1554 году «открыл» заварное тесто, с гордостью назвав его собственным именем - pâte à Pantierelli. Новая выпечка произвела настоящий фурор при дворе, и иноземные булочки с охотой добавили в королевское меню.

Эклер/Eclair



Франция

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для приготовления заварных полуфабрикатов молоко, маргарин, соль и сахар довести до кипения и добавить муку.
- Деревянной ложкой размешать до однородной гладкой массы. Если на дне кастрюли появился белый налет, то тесто готово.
- Заварное тесто переложить в чашу миксера, немного остудить и постепенно подмешать яйца. Заварное тесто должно быть однородными, текучим.
- С помощью кондитерского мешка отсадить на противень на достаточном расстоянии небольшие палочки длиной 10-12 см.
- Выпекать при температуре 220°C в течение 15-20 минут.
- Для приготовления крема «Гляссе» надо приготовить сахарный сироп. Сахар и воду взять в соотношении 4:1 и уварить до температуры 118-120°C (проба на слабый шарик).
- Яйца взбить на миксере - сначала на малом числе оборотов, затем при большом - в течение 20-25 минут. Во взбитую массу добавить струйкой горячей сахарный сироп и взбивать до тех пор, пока масса не охладится до температуры 26-28°C.
- Готовую массу соединяют с предварительно взбитым маргарином и взбивают еще 5-7 минут до получения однородной густой массы. В конце взбивания добавляют коньяк и ванильную пудру.
- Еще теплые выпеченные полуфабрикаты (26-28°C) разрезать на две половинки. На нижнюю часть нанести из кондитерского мешка готовый крем и накрыть второй половинкой. Верхнюю поверхность отделать фруктовым ганашем.
- Для фруктового ганаша пюре фруктовое выложить в кастрюлю, добавить сахарную пудру и довести до кипения.
- Горячую массу вылить в емкость с измельченным шоколадом и перемешать шпателем до получения консистенции эмульсии. Добавить размягченный маргарин и вновь мешать до образования однородной массы.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Температура массы 35-40°C оптимально для нанесения ганаша на верхнюю поверхность эклеров.
- Поверхность эклеров можно декорировать также сахарной помадкой разных цветов.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		НА 1000 кг		НА ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		В НАТУРЕ	В СУХОЙ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХОЙ ВЕЩЕСТВАХ
ЗАВАРНОЙ ПОЛУФАБРИКАТ	76,00	270,00	205,20	270,00	205,20
КРЕМ	78,00	410,00	319,80	410,00	319,80
ПЛАШ ФРУКТОВЫЙ	70,00	320,00	224,00	320,00	224,00
ИТОГО		1000,00	749,00	1000,00	749,00
ВЫХОД	74,90	1000,00	749,00	1000,00	749,00
ЗАВАРНОЙ ПОЛУФАБРИКАТ				270,00кг	
МОЛОКО Пастеризованное В/С	85,50	418,81	358,08	113,08	98,68
САХАР	99,85	41,88	41,82	11,31	11,29
ЯЙЦА	27,00	502,57	135,69	135,69	36,64
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	12,00	523,51	62,82	141,35	16,96
МАРГАРИН ТВОРОЖНЫЙ «СЛАДКИЙ» С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ, 82% ЖИРНОСТИ	82,00	251,29	206,05	67,85	55,63
СОЛЬ	96,50	4,19	4,04	1,13	1,09
ИТОГО		1742,25	809,51	470,41	218,30
ВЫХОД	76,00	1000,00	760,00	270,00	205,20
КРЕМ				410,00 кг	
САХАР	99,85	395,86	395,27	162,30	162,06
МАРГАРИН ТВОРОЖНЫЙ «СЛАДКИЙ» ДЛЯ КРЕМОВ, 84% ЖИРНОСТИ	84,00	395,86	332,52	162,30	136,33
ЯЙЦА	27,00	237,52	64,13	97,38	28,29
КОНЬЯК		20,02	0,00	8,21	0,00
ПУДРА ВАНИЛЬНАЯ	99,85	4,00	4,00	1,64	1,64
ИТОГО		1053,26	795,92	431,84	325,33
ВЫХОД	78,00	1000,00	780,00	410,00	319,80
ПЛАШ ФРУКТОВЫЙ				320,00 кг	
ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ	12,00	353,22	42,39	113,03	13,56
МАРГАРИН ТВОРОЖНЫЙ «СЛАДКИЙ» ДЛЯ КРЕМОВ, 84% ЖИРНОСТИ	84,00	88,31	74,18	26,26	23,74
ШОКОЛАД ГОРЬКИЙ	99,50	529,83	527,18	169,55	168,70
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	70,64	70,54	22,61	22,57
ИТОГО		1042,01	714,29	333,44	225,57
ВЫХОД	70,00	1000,00	700,00	320,00	224,00
ВЫХОД	70,00	1000,00	700,00	320,00	224,00

USA



Date...
20.05.1922

Address



with love

Знаете ли вы, что если необходимо меноменно поднять настроение, нужно делать радужный торт или пирожное? Проверено! Конечно, такой яркий и разноцветный десерт парадует прежде всего детей. Это просто идеальный вариант для детского дня рождения, чтобы собрать многочисленных восторженных возгласы своего ребенка и его друзей! Радужное пирожное, а также разноцветный американский десерт, вероятно, возник в итальянском флаге. Десерт, вероятно, возник в итальянском флаге. 1900-х годов, а дань уважения к итальянскому флагу. Сейчас, правда, слои бисквита в цвет итальянского флага заменены на цвета радуги и пирожное стало практически обязательным на детских праздниках!

LAS VEGAS



США

Радужное пирожное/ Rainbow Cake

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Взбить марципановую пасту, сахар, маргарин и яичные желтки. Далее добавить муку с солью. Замесить до однородности.
- В отдельной миске взбить яичные белки до густой устойчивой пены. Взбитые белки добавить в тесто и аккуратно перемешать.
- Тесто разделить на пять частей, в каждую часть добавить краситель и перемешать.
- Перелить тесто в формы для выпечки. Выпекать при температуре 180°C в течение 8-10 минут.
- Для приготовления творожного заварного крема: крахмал смешать с сахаром, творог объединить с яйцами, но не взбивать. Затем к творожной массе добавить сахар с крахмалом и все перемешать до однородности. Постепенно добавить молоко и маргарин.
- На водяной бане подогревать до загустения, не допуская закипания.
- Добавить ваниль.
- В остывший заварной крем ввести маргарин для крема. Взбивать в течение 5-6 минут.
- Каждый корж промазать заварным кремом, собрать торт. Обрезать аккуратно края. Разделить на пирожные.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- В качестве декора можно использовать разноцветные сахарные посыпки.
- Творог рекомендуется использовать мягкий, незернистой консистенции.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		НА 1000 кг		НА ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		В НАТУРЕ	В СУХОЙ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХОЙ ВЕЩЕСТВАХ
БИСВИТ	80,00	550,00	440,00	550,00	440,00
КРЕМ ЗАВАРНОЙ	54,00	450,00	243,00	450,00	243,00
ИТОГО		1000,00	683,00	1000,00	683,00
ВЫХОД	68,30	1000,00	683,00	1000,00	683,00
БИСВИТ				550,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	237,05	202,68	130,38	111,47
САХАР	99,85	164,11	163,87	90,26	90,13
МАРЦИПАН	96,00	182,35	175,05	100,29	96,28
МАРГАРИН ТВОРОЖНЫЙ "СТАВРОПОЛЬСКИЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% Ж.В.	82,00	291,75	239,24	160,47	131,58
ЖЕЛТЯК ЯИЧНЫЙ	50,00	83,88	41,94	46,13	23,07
БЕЛКИ ЯИЧНЫЕ	12,00	98,47	11,82	54,18	6,50
СОЛЬ	96,50	3,65	3,52	2,01	1,94
КРАСИТЕЛИ ПИЩЕВЫЕ ТЕПЛЕЕ (5 РАЗНЫХ ЦВЕТОВ)	28,40	45,59	12,95	25,07	7,12
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	12,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ИТОГО		1106,85	851,06	806,77	468,09
ВЫХОД	80,00	1000,00	800,00	550,00	440,00
КРЕМ ЗАВАРНОЙ				450,00	
МАРГАРИН ТВОРОЖНЫЙ "СТАВРОПОЛЬСКИЙ" ДЛЯ КРЕМОВ, 84% Ж.В.	84,00	35,90	30,16	16,18	13,57
ТВОРОГ МАЖИЛЬНЫЙ 9%	32,20	598,39	192,68	260,27	86,71
САХАР-ПЕЩОК	99,85	215,42	215,10	96,94	96,79
ЯЙЦА	27,00	119,68	32,31	53,85	14,54
ГУДРА ВАНИЛЬНАЯ	99,85	7,18	7,17	3,23	3,23
КРАХМАЛ КОКУРУЗНЫЙ	87,00	59,84	52,06	26,93	23,43
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	12,00	179,52	21,54	80,78	9,69
ИТОГО		1215,92	561,02	547,17	247,96
ВЫХОД	54,00	1000,00	540,00	450,00	243,00



 Торты

USA



США



Торт красный бархат/ Red Velvet cake

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В чаше миксера смешать муку, сахар-песок, какао-порошок, соль, соду и разрыхлитель.
- Затем добавить меланж, масло подсолнечное высокоолеиновое, пасту бисквитную для сбивания, сливки, сметану и красный пищевой краситель. Замесить тесто, оставить на 10 минут.
- Залить в разъемную форму для выпечки и выпекать при температуре 170*С в течение 20 минут. Выпеченный бисквит охладить в течение 20-30 минут, вынуть из форм и дать выстояться 2-3 часа.
- Для приготовления крема сметану, сахарную пудру и сливки для взбивания взбить на высокой скорости до устойчивых пиков.
- Прослоить коржи кремом и декорировать на свой вкус.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- При использовании пасты для сбивания все ингредиенты для теста можно вводить одновременно.
- Коржи «Красный бархат» не требуют дополнительной пропитки.
- Хорошо сочетаются коржи «Красный бархат» с кремами, в состав которых входят мягкие сыры.



Торт прекрасно выдерживает заморозку, естественно если вы решите украшать ягодами, то только после того как торт оттаит. Торт отлично сохраняет форму, транспортабелен и выдерживает различные вариации с мастикой.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		НА 1000 кг		НА ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		В НАТУРЕ	В СУХОЙ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХОЙ ВЕЩЕСТВАХ
БИСКИТ	75.00	588.24	441.18	588.24	441.18
КРЕМ	42.26	411.76	174.01	411.76	174.01
ИТОГО		1000.00	615.19	1000.00	615.19
ВЫХОД	61.52	1000.00	615.19	1000.00	615.19
БИСКИТ				588.24	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	85.50	257.89	220.50	151.70	129.70
САХАР-ПЕСОК	99.85	227.46	227.12	133.80	133.60
МАСЛО ПОДСОЛНЧНОЕ ВЫСОКОЛЕИНОВОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДИОРИРОВАННОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "SOLPRO" 47403	100.00	227.46	227.46	133.80	133.80
СОЛЬ	96.50	0.75	0.72	0.44	0.42
МЕЛАНЖ	27.00	113.73	30.71	66.90	18.06
СОДА	50.00	1.52	0.76	0.90	0.45
КАКАО-ПОРОШОК	95.00	15.18	14.41	8.92	8.47
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50.00	7.58	3.79	4.48	2.23
КОМПЛЕКСНАЯ ПАКОВАЯ ДОБАВА "ПАСТА "СЛАДКО" БИСКВИТНАЯ" 28902	32.00	7.58	2.43	4.46	1.43
СЛИВКИ 20%	38.00	113.73	44.35	66.90	25.09
СМЕТАНА 20%	26.00	98.57	25.63	57.98	15.07
КРАСИТЕЛЬ ПИЩЕВЫЙ КРАСНЫЙ		18.21	0.00	10.71	0.00
ИТОГО		1089.64	797.87	640.97	469.34
ВЫХОД	75.00	1000.00	750.00	588.24	441.18
КРЕМ				411.76	
СМЕТАНА 20%	26.00	577.14	150.06	237.65	61.79
САХАРНАЯ ПУДРА	99.85	144.29	144.07	59.41	59.32
СЛИВКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ ДЛЯ СЗБИВАНИЯ	46.00	288.57	132.74	118.82	54.66
ИТОГО		1010.00	426.87	415.88	175.77
ВЫХОД	42.26	1000.00	422.80	411.76	174.01

with love.

Книга Джеймса Бейда 1972 года American Cookery описывает три различных рецепта красного бархатного торта, различающиеся использованием количеством масла. Эта естественная вариация может быть эпитимией для названия «красный бархат», а также для названия «глаза дьявола» и схожих названий для шоколадных тортов. В то время как продукты были нормированы во время Второй мировой войны, пекари использовали вареную свеклу для улучшения цвета их тортов. Данный торт был популярным и во времена Великой депрессии.



France



Paris main attractions are today listed. But even here you can go away to collect with museums, walking or architectural exhibitions and museums - just sit on a bench in Montmartre, looking at people.



amour



Крокембуш (фр. Croquembouche) - традиционный французский десерт, представляющий собой горку маленьких заварных пирожных с кремом, скрепленных карамелью. В некоторых вариантах шоколадом. Дословно название переводится как "хрустящий во рту" - хруст обеспечивается не самой карамелью, которой скрепляются пирожные. Крокембуш принято подавать на свадьбах, а также на другие праздники.

Крокембуш/Croquembouche



Франция

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для приготовления профитролей: заварить тесто из всех ингредиентов кроме яиц. Остывшее тесто взбивать, постепенно вводя по одному яйцу. Отсадить из кондитерского мешка на противень профитроли небольшого размера.
- Выпекать при температуре 210°C в течение 3-5 минут.
- Для приготовления крема заварного сметанного: смешать все ингредиенты по рецептуре кроме маргарина и на среднем огне нагревать до загустения, постоянно помешивая. Готовую массу охладить до температуры 20-30°C. Ввести взбитый маргарин для крема и перемешать до однородности.
- Остывшие профитроли начинить заварным кремом из кондитерского мешка.
- Приготовить шоколадный крем: растопить на водяной бане шоколадную глазурь и влить сливки. Перемешать до однородности.
- Сформировать из профитролей горку, склеивая их между собой кремом. Сверху полить шоколадным кремом.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Шоколадный крем можно заменить карамелью, белой глазурью.
- Декорирование Крокембуша можно сделать свежими ягодами, декоративными засахаренными цветами и т.п.
- Крокембуш выглядит особенно «хрустким» и «изящным», если используются в отделке карамельные нити.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОГО ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		НА 1000 кг		НА ПОЛТОЧЕРНИКАТЫ ДЛЯ 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
ПРОФИТРОЛИ	76.00	300.00	228.00	300.00	228.00
КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ	77.13	100.00	77.13	100.00	77.13
КРЕМ ЗАВАРНОЙ СМЕТАННЫЙ	63.50	600.00	381.00	600.00	381.00
ИТОГО		1000.00	686.13	1000.00	686.13
ВЫХОД		68.61	1000.00	686.13	1000.00
ПРОФИТРОЛИ				300.00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85.50	314.91	320.55	112.47	96.16
САХАР-ПЕСОК	99.85	93.73	93.59	28.12	28.08
МАСЛО ПЛОСКОГРЯНОЕ ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДИЭТОДИРМОВАНОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "СОЛРЭ" 47502	100.00	281.18	281.18	84.35	84.35
СВЕТЬ	96.50	1.87	1.81	0.56	0.54
ЯЙЦА	27.00	374.91	101.23	112.47	30.37
ВОДА		562.37	0.00	168.71	0.00
ИТОГО		1888.97	708.35	506.69	230.51
ВЫХОД		76.00	1000.00	760.00	300.00
КРЕМ ЗАВАРНОЙ СМЕТАННЫЙ				600.00	
САХАР-ПЕСОК	99.85	129.39	129.20	77.63	77.52
СМЕТАНА 20%	27.30	462.11	126.16	277.26	75.69
ЯЙЦА	27.00	46.21	12.48	27.73	7.49
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85.50	27.73	23.71	16.84	14.22
ВАНИЛИН	100.00	1.85	1.85	1.11	1.11
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛРЭ" ДЛЯ КРЕМОВ, 81% ЖИРНОСТИ	84.00	425.14	357.12	255.08	214.27
ИТОГО		1092.42	650.50	655.45	390.30
ВЫХОД		63.50	1000.00	635.00	600.00
КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ				100.00	
ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ БЕЛАЯ	99.10	581.92	586.59	59.19	58.66
СЛИВИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ ДЛЯ ОБЕЗЖИРЕНА	46.00	417.83	192.20	41.78	19.22
ИТОГО		1009.75	778.80	100.97	77.86
ВЫХОД		77.13	1000.00	771.30	100.00

Austria



Уже в начале XVIII века можно найти предшественников торта «Захер» в кулинарных книгах с рецептами венской и австрийской кухни, чуть позже в книгах начали упоминать шоколадные десерты, золотые глазури. В 1832 году министр иностранных дел Меттерних приказал своему повару создать для него и его высокопоставленных гостей необычный десерт. Однако шеф-повар был болен, поэтому задание пришлось выполнять 16-летнему мастерству на придворной кухне. Старший сын Захера Эдуард получил образование в авторитетной венской кондитерской «Демель». Эдуард Захер несколько изменил рецепт торта. Торт «Захер» первоначально продавался в кондитерской «Демель», а с 1876 года и в основном Эдуардом отеле «Захер».

Торт Захер/Sachertorte



Авотрия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Растопить шоколад на водяной бане, добавить к нему маргарин, сахарную пудру и взбить до образования пены.
- Добавить желток и перемешать до однородной массы.
- Яичный белок с сахаром взбить до образования пены и ввести в шоколадную массу.
- Добавить муку и перемешать до гомогенной массы.
- Корж выпекается 40-45 минут при температуре 190 °С.
- После охлаждения бисквит разрезать на два коржа.
- Смазать корж абрикосовым конфитуром и накрыть вторым коржом. Затем верхнюю и боковые поверхности тоже смазать конфитуром.
- Для приготовления глазури сахар, воду и темный шоколад уварить до температуры 110 °С.
- Примерно 1/3 часть глазури коншировать. Смешать с оставшейся глазурью и нанести на торт.



Сегодня истинный рецепт торта держится производителями (Отель «Захер» и кондитерская «Демель») под большим секретом. Они утверждают, что главная тайна в шоколадной глазури, которая делается из трех сортов шоколада, производимого только для этого торта и доставляемого исключительно в Бельгию.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОГО ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		НА 1000 кг		НА ПОЛТОУНЕРИКАТЫ ДЛЯ 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
БИСКИТ	82.00	650.00	533.00	650.00	533.00
КОНШИРОВ. АБРИКОСОВЫЙ	80.00	170.00	136.00	170.00	136.00
ГЛАЗУРЬ	88.00	180.00	158.40	180.00	158.40
ИТОГО		1000.00	827.40	1000.00	827.40
ВЫХОД	82.74	1000.00	827.40	1000.00	827.40
БИСКИТ				650.00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85.50	175.52	150.07	114.09	97.54
ПЕДРА САХАРНАЯ	99.85	148.21	147.99	96.34	96.19
САХАР	99.85	148.21	147.99	96.34	96.19
МЯГКОК. ЯИЧНЫЙ	50.00	156.01	78.01	101.41	50.70
БЕЛОК ЯИЧНЫЙ	12.00	253.52	30.42	164.79	19.77
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ «САЙПР» ДЛЯ ПЕКОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 82% ЖИРНОСТИ	82.00	175.52	143.92	114.09	93.55
ШОКОЛАД ТЕМНЫЙ	99.10	175.52	173.94	114.09	113.06
ИТОГО		1232.52	872.34	801.14	567.02
ВЫХОД	82.00	1000.00	820.00	650.00	533.00
ГЛАЗУРЬ				180.00	
ШОКОЛАД ТЕМНЫЙ	99.10	410.18	406.49	73.83	73.17
САХАР	99.85	492.21	491.47	88.60	88.47
ВОДА		196.88	0.00	35.44	0.00
ИТОГО		1099.27	897.96	197.87	161.63
ВЫХОД	88.00	1000.00	880.00	180.00	158.40



В России название нередко связывают с приготовлением этого пирожного во время широкого празднования 100-летия издания Наполеона Бонапарта из России. К этому юбилею появился целый ряд напитков и кушаний, оформленных по-праздничному. Появилась и новая пирожное — слоеное с кремом, изготовленное в виде треугольника, в котором предполагалось видеть знаменитую шляпу Наполеона. Пирожное быстро получило название «Наполеон» и всеобщее признание. Это название сохранилось до наших дней, хотя по форме пирожное стало прямоугольным.

Пирожное Наполеон



Россия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Желтки, уксус, масло подсолнечное высокоолеиновое, ванильную пудру и соль соединить. Замесить тесто, постепенно добавляя теплую воду и муку.
- Раскатать тесто, далее завернуть в тесто маргарин для слоения в виде «конверта», и положить в холодильный шкаф на 30 минут. Затем снова раскатать, сложить «книжкой» и положить на 30 минут в холодильник. Процедуру повторить.
- Для приготовления крема: молоко, сахар и муку смешать. Варить, постоянно помешивая, на медленном огне в течение 4-5 минут. В слегка остывший заварной крем вбить маргарин для крема и коньяк.
- Тесто раскатать до толщины 3 мм, разрезать на квадраты и выпекать при температуре 180 °С.
- Обрезки теста также выпекать и далее измельчить в крошку.
- На отпеченные квадраты теста выложить крем и положить друг на друга в четыре слоя. Посыпать крошкой и сахарной пудрой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- В целях улучшения пластичности теста рекомендуется добавить вместе с водой водку (1% от массы теста).
- Пирожные можно декорировать свежей ягодой и веточкой мяты.



Если вы хотите получить сочный (мокрый) торт, то готовые коржи желателен пропитывать заранее заварным или сметанным кремом. В таком состоянии стоит подержать торт несколько часов. Для хрустящего эффекта промазывайте масляно-сушеным кремом перед самой подачей.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОГО ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		на 1000 кг		на полуфабрикаты для 1000 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
СЛОЕННЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ	93,00	400,00	372,00	400,00	372,00
КРЕМ	60,00	530,00	318,00	530,00	318,00
ПУДРА САХАРНАЯ	99,85	20,00	19,97	20,00	19,97
КРЕМНА СЛОЕННАЯ	93,00	50,00	46,5	50,00	46,50
Итого		1000,00	756,47	1000,00	756,47
Выход	75,647	1000,00	756,47	1000,00	756,47
СЛОЕННЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ И КРЕМНА СЛОЕННАЯ				450,00	
МЕЛАНХ	27,00	191,50	51,70	86,17	23,27
УКСУС СТОЛОВОЙ		19,15	0,00	8,62	0,00
НАСЛЮ ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКОЛЕИНОВОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕСОДИРИМОВАННОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "СОЛПРО" АТМО	100,00	14,38	14,38	6,48	6,48
ВАНИЛЬНАЯ ПУДРА	99,85	4,79	4,78	2,15	2,15
СОЛЬ	96,00	2,87	2,78	1,29	1,24
ВОДА		239,27	0,00	107,72	0,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	84,50	622,36	525,90	280,06	236,63
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ СЛОЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ, МТС, 82% ЖИР	82,00	430,87	353,31	193,60	158,00
Итого		1525,27	952,81	688,37	428,78
Выход	93,00	1000,00	930,00	450,00	418,50
КРЕМ				530,00	
МОЛОКО	12,00	963,48	115,62	510,65	61,28
САХАР	99,85	289,05	288,61	153,19	152,96
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	84,50	154,16	130,26	81,70	69,04
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ КРЕМОВ, 84% ЖИР	82,00	96,35	79,01	51,06	41,87
КОНЬЯК		28,90	0,00	15,32	0,00
Итого		1531,94	813,50	811,93	325,15
Выход	60,00	1000,00	600,00	530,00	318,00

Germany



Германия



Шварцвальдский вишнёвый торт (торт «Шварцвальд», торт «Чёрный лес», торт «Блэк Форест»; нем. Schwarzwälder Kirschtorte) — торт со начинками сливками и вишней. Появился в Германии в начале 1930-х годов, а в настоящее время уже снимает мировую известность. Существуют при альтернативные теории о происхождении названия: во-первых, «чёрный лес» напоминает тёмный лес, как в Шварцвальде; во-вторых, ингредиенты в основном производятся в Шварцвальде. В-третьих, есть возможный предшественник под названием «Black Forest Cake», хотя это, вероятно, происходит не от «чёрного леса», а от Швейцарии.

Торт Темный лес/ Schwarzwälder Kirschtorte

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Яйца и сахар взбить до кремообразного состояния.
- Шоколад наломать маленькими кусочками и растопить на водяной бане.
- Растопить маргарин и дать ему немного остыть.
- Маргарин, растопленный шоколад и вишневую наливку добавить в яичную массу.
- Орехи обжарить и измельчить.
- Смешать муку, крахмал, разрыхлитель, соль, орехи и эту смесь добавить к яичной массе. Перемешать до получения однородной массы.
- Разъемную форму выложить пергаментной бумагой, переложить туда тесто и выпекать 45 минут при температуре 190°C.
- Бисквит охладить и разрезать на три коржа.
- Сливки и ванильный сахар взбить в густую пену.
- Вишни отделить от сиропа и дать стечь лишней жидкости.
- Пропитать коржи вишневой наливкой, а два нижних коржа намазать сливками. Толщина слоя сливок примерно 1 см.
- На сливки выложить вишни и немного прижать их. Коржи положить друг на друга.
- Поверхность и край торта смазать оставшимися сливками и украсить шоколадной стружкой, вишней.



Торт подается в охлажденном виде с черным чаем, натуральным кофе или какао. Желаем вам испытать безмерное удовольствие от поедания данного десерта!

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОГО ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		НА 1000 кг		НА ПОЛУФАБРИКАТ ДЛЯ 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
БИСКВИТ	82,00	350,00	287,00	350,00	287,00
КРЕМ	48,00	220,00	105,60	220,00	105,60
НАЛИВКА ВИШНЕВАЯ ДЛЯ ПРОПИТКИ	40,00	60,00	24,00	60,00	24,00
ЯЙЦА КОНСЕРВИРОВАННАЯ	22,00	330,00	72,60	330,00	72,60
ШОКОЛАДНАЯ СТРУЖКА	99,10	40,00	39,64	40,00	39,64
ИТОГО		1000,00	528,84	1000,00	528,84
ВЫХОД	52,88	1000,00	528,84	1000,00	528,84
БИСКВИТ				350,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	65,63	56,11	22,97	19,64
КРАХМАЛ ПШЕНИЧНЫЙ	87,00	65,63	57,10	22,97	19,98
САХАР	99,85	131,26	131,07	45,94	45,87
ЯЙЦА	27,00	262,53	70,88	91,88	24,61
НАЛИВКА ВИШНЕВАЯ	40,00	131,26	52,51	45,94	18,38
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ ПЕЧЕЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 12% ЖИРОВ	82,00	131,26	107,84	45,94	37,87
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50,00	9,19	4,59	3,22	1,61
СОЛЬ	96,50	6,56	6,33	2,30	2,22
ОРЕХИ МОЛОТЫЕ	97,00	196,89	190,99	68,91	66,85
ШОКОЛАД ТЕМНЫЙ	99,10	196,89	195,12	68,91	68,29
ИТОГО		1197,12	872,34	416,99	305,32
ВЫХОД	82,00	1000,00	820,00	350,00	287,00
КРЕМ				220,00	
СЛИВОКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ ДЛЯ ИЗДЕЛИЙ	46,00	979,71	450,67	215,54	99,15
САХАР ВАНИЛЬНЫЙ	99,85	39,19	39,13	8,62	8,61
ИТОГО		1018,90	489,80	224,16	107,76
ВЫХОД	48,00	1000,00	480,00	220,00	105,60



 Рулеты

Brazil



Бразилия



Боло де Роло (английский перевод: гайка) представляет собой типичный бразильский десерт, который особенно популярен в штате Пернамбуку. Его происхождение заключается в адаптации португальского торта coelho de Noiva (матрас невесты). По прибытии в Бразилию, португальские повара заменили начинку из гуавы на фрукты, которые есть в изобилии на северо-востоке Бразилии. Боло де Роло был признан в качестве нематериального наследия Пернамбуку.

Рулет Боло де Роло/ Bolo de Rolo

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Приготовить начинку: очищенные яблоки натереть, добавить сахар-песок, цедру лимона. Проварить в течение 5-10 минут. Протереть всю массу до однородности. Добавить клюквенное пюре.
- Для теста: взбить маргарин с сахаром и, не переставая взбивать, ввести по одному желтки, пасту для сбивания. Добавить муку и перемешать до однородности.
- Отдельно взбить белки до пиков. На медленной скорости, осторожно ввести взбитые белки в основную массу и перемешать до получения однородного теста.
- Противень застелить пергаментом для выпечки. Тесто нанести тонким слоем.
- Выпекать при температуре 180°C в течение 5-7 минут.
- На выпеченный бисквит сразу нанести слой начинки, сформировать плотный рулет. Обрезать края рулета.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Перед подачей рулет можно посыпать сахарной пудрой.
- Для начинки можно использовать любое другое ягодное или фруктовое пюре по вкусу.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		на 1000 кг		на полуфабрикаты для 1000 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
БИСКВИТ	78,00	666,67	520,00	666,67	520,00
НАЧИНКА	40,00	333,33	133,33	333,33	133,33
ИТОГО		1000,00	653,33	1000,00	653,33
ВЫХОД	65,33	1000,00	653,33	1000,00	653,33
БИСКВИТ				666,67	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	85,50	278,94	238,49	185,96	159,00
САХАР-ПЕСОК	99,85	278,94	278,92	185,96	185,68
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "САЛЮРА" ДЛЯ ПЕЧЕНИИ КОДЕКСИМ, 82% 13820	82,00	278,94	228,73	185,96	152,49
ЯЙЦО	27,00	278,94	75,31	185,96	50,21
КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВА "ВАСТА "САЛЮРА" БИСКВИТНАЯ" 39902	32,00	11,16	3,57	7,44	2,38
ИТОГО		1126,92	824,63	751,28	549,75
ВЫХОД	78,00	1000,00	780,00	666,67	520,00
НАЧИНКА				333,33	
САХАР-ПЕСОК	99,85	130,48	130,37	43,49	43,42
ЯБЛОКО ПИЩЕВОЕ	12,00	2087,41	250,49	695,80	83,50
ПЮРЕ КЛЮКВЕННОЕ	15,20	130,48	19,83	43,49	6,61
ЦЕДРА ЛИМОНА	27,00	13,05	3,52	4,35	1,17
ИТОГО		2361,38	404,11	787,13	134,70
ВЫХОД	40,00	1000,00	400,00	333,33	133,33

Spain



Один из ярких примеров каталонской кухни – это шоколадный рулет Brazo de Gitano. В переводе с испанского это классическая испанская выпечка называется «Рукой цыгана», возможно, потому что по виду напоминает крепкую смуглую руку мужчины. В основе рулета – нежный шоколадный бисквит без муки. В некоторых рецептах Испании рулет Brazo de Gitano считается рождественской выпечкой, и подается к праздничному столу. Еще этот рулет известен тем, что является самым длинным в мире пирожным, его испекли в конце 2012 года в испанском городе Аспе. Длина рекордной сладости превысила 1174 метра, что обеспечило ей место в книге рекордов Гиннеса, как самому длинному пирожному в мире.

Бразо Джитано/Brazo de Gitano



Испания/Каталония

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БИСКВИТ:

- Растопить темный шоколад на водяной бане.
- Отделить белки от желтков. Желательно, что бы яйцо было комнатной температуры.
- Желтки сбить с сахаром до растворения сахара и образования пышной массы.
- Белки сбить с лимонной кислотой до образования устойчивой пены
- В битые желтки вылить растопленный шоколад и сразу перемешать миксером до однородной консистенции. Важно, что бы шоколад имел текучую консистенцию, если шоколад будет густой, то при введении в битые желтки он быстро застынет, и не распределится в массе равномерно
- Затем переложить шоколадную массу в емкость со битыми белками и аккуратно перемешать.
- Получившуюся бисквитную массу выложить на противень, застеленный пергаментом и разровнять по форме прямоугольника, так что бы толщина бисквита составляла 1-1,5 см.
- Отпекать бисквитный п/ф при температуре 180°C в течении 20-25 минут
- Бисквит после выпекания накрыть полотенцем и оставить до охлаждения

КРЕМ:

- Сливки сбиваем с маргарином для крема и с сахарной пудрой, в конце сбивания добавляем ром. Ром можно заменить на коньяк.

РУЛЕТ:

- Бисквит получается с корочкой, а потому при сворачивании неизбежно будет ломаться. Не отделяя бисквит от пергамента, равномерно по поверхности бисквита распределить крем.
- Затем, направляя бисквит пергаментом свернуть рулет. Перекаладывать рулет очень аккуратно, так как он очень хрупкий.
- Неровности и трещины на поверхности рулета выравнять шоколадом, затем на всю поверхность нанести шоколад.
- Рулет убрать в холодильник, что бы пропитался кремом на 2-4 часа.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Что бы удобнее было сворачивать рулет, бисквитное тесто можно выпекать на силиконовом коврике, без пергамента.
- Для данного рулета можно использовать Ваш любимый крем.
- Что бы сделать вкус рулета разнообразным, можно при сворачивании рулета добавлять свежие и консервированные фрукты.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		на 1000 кг		на полуфабрикаты для 1000 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
БИСКВИТ	78.00	470.00	388.60	470.00	388.60
КРЕМ	68.00	350.00	238.00	350.00	238.00
ШОКОЛАД ТЕМНЫЙ	99.5	180.00	179.10	180.00	179.10
ИТОГО		1000.00	783.70	1000.00	783.70
ВЫХОД	78.37	1000.00	783.70	1000.00	783.70
БИСКВИТ				470.00	
ШОКОЛАД ТЕМНЫЙ	99.50	375.78	373.88	178.60	175.72
САХАР	99.85	328.79	328.29	154.53	154.30
ЖЕЛТКИ ЯРЧЫЙ	50.00	189.09	84.54	79.47	39.74
БЕЛОК ЯРЧЫЙ	12.00	300.60	36.07	141.28	16.95
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ	92.50	1.88	1.74	0.88	0.82
ИТОГО		1178.11	824.52	552.77	387.53
ВЫХОД	78.00	1000.00	780.00	470.00	386.60
КРЕМ				350.00	
СЛИВКИ 35%	41.00	378.27	155.09	132.99	54.28
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СВЕРО" ДЛЯ КРЕМОВ, 84% ЖИРА	84.00	378.27	317.75	132.99	111.21
САХАРНАЯ ПУДРА	99.85	214.35	214.03	75.02	74.91
РОМ		37.83	0.00	13.24	0.00
ИТОГО		1008.72	686.87	353.05	240.46
ВЫХОД	68.00	1000.00	680.00	350.00	238.00



 Пирог

France



Paris main attractions are history, lifestyle. But even here you can go away to collect with museums, nothing of architectural exhibitions and museums - just sit on a bench in Montmartre, looking at scenery.

amour



love in n

Французский открытый пирог киш - одно из немногих блюд, которое можно есть и в холодном виде, и в горячем. История киша берет свое начало в 16 веке, его швейцарцами - жители французской провинции Лотарингия. Слово пошло и название классического открытого пирога - Киш Лорен (французское название этой провинции Lorraine, нем. Lotharingen). Что такое классический французский киш? Это открытый пирог из рубленого теста, насыщенного сливочным маслом, а потому рассыпчатого и слегка сопановатого. Основу для начинки киш составляет жирные сливки, яйца и сыр. Трудно представить себе столько вариантов приготовления киш существует на сегодняшний день - классический с копченой грудинкой, с луком, зеленью, овощами, грибами, рыбой и даже... с ягодами.

Киш Лорен/Quiche Lorraine



Франция/Лотарингия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Маргарин сбить с яйцом, добавить соль, сметану, перемешать до однородной консистенции, добавить муку и разрыхлитель. Замесить тесто и убрать его в холодильник на 30 минут.
- Тесто раскатать и распределить по форме с загибом теста на борта формы.
- Выложить ровным слоем грибы, курицу, фасоль и зеленый горошек, залить заливкой, сверху посыпать тертым сыром.
- Выпекать при 160-170 в течение 40 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Очень распространены вариации Киша с сладкими начинками: фруктовые начинки (яблоки, сливы, персики).
- Для сладких начинок в качестве посыпки можно использовать штротсельную крошку.
- Киш всегда пекут в круглой форме с волнистыми краями.
- Начинка всегда заливается взбитыми яйцами со сливками. Правда если не желаете лишнего жира, сливки можно легко заменить молоком.
- Заливка после приготовления не может быть слишком плотной, на разрезе пирога она должна подрагивать - это важно!

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРА И ПОЛНОЦЕННЫХ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРА НА ЗАГРУЗКУ, кг		РАСХОД СЫРА НА 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, кг			
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ		
ПЕКОЧНАЯ ОСНОВА							
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	187,86	160,62		
СМЕТАНА 20%	27,00	12,00	3,24	22,54	6,09		
МАРГАРИН ТВОРОЖНЫЙ "СЫРО" ДЛЯ ПЕКОЧНЫХ КОШЕЛКИ, 12% ЖИРНОСТИ	82,00	60,00	49,20	112,71	82,43		
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50,00	3,20	1,60	6,01	3,01		
ЯЙЦО	27,00	20,00	5,40	37,57	10,14		
СОЛЬ	96,50	1,60	1,54	3,01	2,90		
НАЧИНКА							
БИТЕ КУРИЦЕ	25,00	108,00	27,00	202,88	50,72		
ФАСОЛЬ ЗЕЛЕНАЯ	9,00	20,00	1,80	37,57	3,38		
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ	21,70	20,00	4,34	37,57	8,15		
ГРИБЫ ШАМПАНЬСКИЕ	22,50	80,00	18,00	150,28	33,81		
СЫР "РОССИЙСКИЙ"	55,00	60,00	33,00	112,71	61,99		
ЗАЛИВКА							
СМЕТАНА 20%	27,00	80,00	21,60	150,28	40,58		
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	13,60	30,00	4,14	58,36	7,78		
ЯЙЦО	27,00	40,00	10,80	75,14	20,29		
СОЛЬ	96,50	4,00	3,86	7,51	7,25		
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛТЫЙ	100,00	0,80	0,80	1,50	1,50		
ИТОГО			639,60	271,82	1201,53	510,64	
ВЫХОД			48,00	532,32	255,51	1000,00	480,00

Bulgaria



Ширк



Sofia

История блюда насчитывает не одно столетие. Ещё в X—XI веках банница являлась привычной частью праздничного застолья. Архиепископ Теофилакт Болгарский, живший в XI веке, в своих письмах описывал традиционный рецепт болгар из Пиринской Македонии, в который входила и банница, более того, в литературе указанного периода банница не только символизировала аграрную идиллию в изначальном смысле, но и являлась структурным элементом национального «Мироустройства и Космогонии, где небо было «выпущено» — формой для хлебопечения, а земля — ровной лепёшкой как раскатанное тесто. Когда Бог решил прикрыть Землю небом, она оказалась больше и не могла под крышку. Тогда Создатель придумал ей, и земля покрылась складками, как банница. Это действие символизировало у древних болгар образование гор и равнин.

Баница



Болгария

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Смешать масло подсолнечное высокоолеиновое, соль, яйца, воду и уксус. Добавить муку и замесить эластичное тесто. Оставить в холоде на отдых в течение 30-40 минут.
- Приготовить начинку: натереть сыр, в сметане растворить соду, добавить яйца, соль, перец. Растопить маргарин для смазывания.
- Тесто раскатать максимально тонко. Раскатанное тесто смазать растопленным маргарином и равномерно нанести начинку. Свернуть рулет и уложить в форму для запекания в виде улитки. Смазать поверхность банницы сметаной.
- Выпекать при температуре 200°C в течение 30 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- В начинку по вкусу можно добавить зелень (петрушку, укроп, шпинат или лук).
- Раскатывать тесто нужно очень тонко до «прозрачности». Часто используют готовое тесто «фило».
- Существуют варианты банницы с мясным фаршем, картофелем, капустой и тыквой.



Баница является предметом традиционным и обязательным практически на все болгарские праздники, на Новый год и Масленицу. Правильно приготовленная баница будет иметь хрустящую корочку, а внутри будет мягкой. Чем тоньше вы раскатаете тесто, тем вкуснее будет готовый пирог.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		НА 1000 кг		НА ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
ТЕСТО					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	85,50	100,00	85,50	528,54	451,90
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКОЛЕИНОВОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "SOLPRO" 47402	100,00	6,00	6,00	31,71	31,71
УКСУС		1,00	0,00	5,28	0,00
ЯЙЦО	27,00	5,00	1,35	28,43	7,14
СОЛЬ	98,50	0,40	0,39	2,11	2,04
ВЕДА		50,00	0,00	264,27	0,00
НАЧИНКА					
СЫР	52,00	30,00	15,60	158,56	82,45
СМЕТАНА 20%	26,00	15,00	3,90	79,28	20,61
ЯЙЦО	27,00	20,00	5,40	105,71	28,54
МАРГАРИН "БЕРДЫ" "СЛАДКИЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% ТЗ 100	82,00	13,20	10,82	69,77	57,21
СОЛЬ	96,50	0,20	0,19	1,06	1,02
СОДА	50,00	0,20	0,10	1,06	0,53
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ	100,00	0,20	0,20	1,06	1,06
ИТОГО		241,20	129,45	1274,84	684,21
ВЫХОД	65,00	189,20	122,98	1000,00	650,00

France



Paris main attractions are history, light, but even here you can go away to collect with museums, nothing of architectural exhibitions and museums - just sit on a bench in Montmartre, looking at scenery.

amour

Paris main attractions are history, light, but even here you can go away to collect with museums, nothing of architectural exhibitions and museums - just sit on a bench in Montmartre, looking at scenery.



love in n

Франкипан – это начинка, которая приготовлена с использованием малатиго миндаля. Она может быть использована в таких вариациях, как Bakewell Tarte (запеченный пирог), Pithivier (слоеный пирог с начинкой Франкипан), Jesuite (треугольная слоеная выпечка с Франкипаном), Soufflation Tarte (пирог из слоеного теста, наполненный сливками и увенчанный королевской глазурью). Классический пирог королей – это запеченная до золотистой корочки слоеная лепешка с узором из рассыпавшихся из центра начинки. В начинке начинки используются разные виды крема, но больше всего французы любят франкипан – смесь сладкого миндаля, масла, яиц и сахара. По традиции этот рецепт несколько веков назад изобрел один благородный флорентинец маркиз Франкипан.

Грушевый тарт с франкипаном/ Tarte Bourdaloue



Франция

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для приготовления песочной основы: смешать муку, сахар-песок, соль и миндальную муку. Затем перемешать в крошку вместе с маргарином, добавить яйцо и замесить песочное тесто. Оставить на 30-40 минут в холодильнике.
- Для приготовления начинки «Франкипан» маргарин взбить с сахаром, постепенно ввести яйца, продолжая взбивание. Добавить коньяк, смесь пшеничной и миндальной муки и все перемешать до однородности.
- В форме для выпечки равномерно распределить песочную основу, сделать проколы. Выложить крем и половинки груш, предварительно сделав на них надрезы.
- Выпекать в течение 40 минут при температуре 180°C.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Размер формы для выпечки 24 см.
- При приготовлении крема «Франкипан» коньяк можно заменить ромом или ликером.
- В случае если груши твердые, то лучше их проварить в сахарном сиропе в течение 8-10 минут.
- Груши можно заменить айвой, например. Другие фрукты будут не так хороши. Груши выбирайте средней твердости. Для того чтобы создать контраст, нужна их текстура.
- Ни в коем случае не пытайтесь вдавить груши в тесто. Иначе в конце они окажутся внутри и вся красота потеряется. Можно лишь немного прижать их, чтоб они закрепились на своих местах.
- Украсить тарт можно палочками корицы. А перед подачей каждую порцию можно полить ложкой грушевого сиропа. Будет сочно и ароматно. Рядом положите шарик мороженого и подайте чашку горячего чая, или глинтвейна, это будет здорово, согревающе романтично.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРА И ПОЛНОЦЕННЫХ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРА НА ЗАГРУЗКУ, кг		РАСХОД СЫРА НА 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, кг	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
ПЕСОЧНАЯ ОСНОВА					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	166,26	142,15
МУКА МИНДАЛЬНАЯ	96,00	50,00	48,00	83,13	79,81
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "САЛОР" ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 82% ЖИРНОСТИ	82,00	75,00	61,50	124,70	102,25
САХАР-ПЕСОК	99,85	50,00	49,93	83,13	83,01
ЯЙЦО	27,00	25,00	6,75	41,57	11,22
СОЛЬ	96,50	0,50	0,48	0,83	0,80
НАЧИНКА "ФРАНКИПАН"					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	15,00	12,83	24,94	21,32
САХАР-ПЕСОК	99,85	60,00	59,91	99,76	99,61
МУКА МИНДАЛЬНАЯ	96,00	75,00	72,00	124,70	119,71
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "САЛОР" ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 82% ЖИРНОСТИ	82,00	60,00	49,20	99,76	81,80
МЕДИАНИ	27,00	50,00	13,50	83,13	22,45
КОНЬЯК РОМ		12,50	0,00	20,78	0,00
ГРУШИ	14,00	145,00	20,30	241,08	33,75
ИТОГО		718,00	479,89	1193,75	797,87
ВЫХОД	75,00	601,47	451,10	1000,00	750,00

USA



Date...
20.05.1923



with love

Лаймовый пирог был известен в Ко-Уэсте ещё с конца XIX века. Точное происхождение неизвестно, однако первое официальное упоминание рецепта, по-моему, было сделано Уильямом Карри, судорожным магнатом и первым миллионером Ко-Уэста. Его дореволюционная жена Салли сделала для него пирог, о чём и написал Карри. Очень вероятно, что Салли просто адаптировала рецепт местных лодочных зубки. Лодки проводили на своих лодках в море много дней подряд, еда хранилась на борту, а так как в те времена холодильников на лодках не было, выбирались не скоропортящиеся продукты — молочные консервы, лаймы и яйца. Поскольку у лодочных зубки в море не было так же печей, то оригинальный рецепт лаймового пирога не требует при выпечки на огне, для неё собой простая смесь лаймов, молока и яиц.

LAS VEGAS

Лаймовый пирог/Key Lime pie



США

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Замесить песочное тесто: маргарин и сахар-песок взбить, продолжая взбивать добавить яйца и затем ввести муку с солью.
- Для лаймовой начинки смешать цедру, сок лайма и яйца. В эту смесь добавить сгущенное молоко и перемешать в миксере до однородности.
- Песочное тесто уложить плотно в форму для выпечки. Далее залить лаймовую начинку.
- Выпекать в течение 15 минут при температуре 175°C.
- Готовый пирог оставить остывать в течение 1 часа, после чего украсить взбитыми сливками и лаймовой цедрой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Песочную основу можно предварительно подпечь в течение 5 минут при 175°C.
- Также возможна формовка в виде маленьких пирожных.
- Для декора можно использовать свежие фрукты и ягоды, листья мяты.



В 2006 году Палата представителей и Сенат штата Флорида приняли закон, утвердивший лаймовый пирог «официальным пирогом штата Флорида»

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		НА 1000 кг		НА ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
ВЫПЕЧЕННЫЙ ЯИЦ	75,00	892,86	669,64	892,86	669,64
СЛИВКИ ДЛЯ ДЕКОРА	40,00	107,14	42,86	107,14	42,86
ИТОГО		1000,00	712,50	1000,00	712,50
ВЫХОД	71,25	1000,00	712,50	1000,00	712,50
ВЫПЕЧЕННЫЙ ПИРОГ					892,86
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	285,01	243,68	254,47	217,57
САХАР-ПЕСОК	98,85	94,91	94,77	84,74	84,61
МАРГАРИН ТВОРДИЙ "СОЛПРО" ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 82% ЖИРНОСТИ	82,00	142,50	116,85	127,24	104,33
СОЛЬ	96,50	0,94	0,91	0,84	0,81
ЯЙЦО	27,00	47,45	12,81	42,37	11,44
ЦЕДРА ЛАЙМА (НАЧИНКА)	27,00	18,98	5,13	16,95	4,58
СОК ЛАЙМА (НАЧИНКА)	10,00	118,66	11,86	105,94	10,59
ЯЙЦО (НАЧИНКА)	27,00	94,91	25,63	84,74	22,88
СГУЩЕННОЕ МОЛОКО (НАЧИНКА)	74,00	379,63	280,93	338,96	250,83
ИТОГО		1182,99	792,57	1054,24	707,65
ВЫХОД	75,00	1000,00	750,00	892,86	669,64
СЛИВКИ ДЛЯ ДЕКОРА					107,14
СЛИВКИ ДЛЯ ДЕКОРА	40,00	1002,38	400,95	107,40	42,96
ИТОГО		1002,38	400,95	107,40	42,96
ВЫХОД	40,00	1000,00	400,00	107,14	42,86

Korea

Пуноппан/붕어빵



Корея

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЫХ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	300,00	85,50	366,45	313,31
МАСЛО ПОДСОЛНЧЕНОЕ ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 47/83	100,00	20,00	20,00	73,29	73,29
СОЛЬ	96,50	2,00	1,93	7,33	7,07
СОДА	50,00	1,33	0,87	4,89	2,44
ВОДА		160,00	0,00	586,32	0,00
САХАР	99,85	16,67	16,64	61,07	60,98
НАЧИНКА					
БОБЫ ОАКСЕМ КРАСНЫЕ ОТВАРЕННЫЕ	34,00	133,33	45,33	488,60	166,12
САХАР	99,85	16,67	16,64	61,07	60,98
ИТОГО		450,00	186,71	1649,02	684,21
ВЫХОД	65,00	272,89	177,38	1000,00	650,00

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Муку, соль, соду и сахар перемешать, добавить подсолнечное масло, добавить воды. Замесить жидкое тесто. Процедить тесто сквозь сито в целях удаления комочков.
- Для начинки: заранее сваренные мелкие красные бобы Адзуки смешать с сахаром. Затем перемолоть в блендере.
- Прогреть форму вафельницы для пуноппана, залить тело рыбки (без хвоста) и добавить около 1 столовой ложки начинки. Далее залить рыбку до конца с хвостом.
- Держать на огне каждую сторону по 3 минуты. Цвет должен получиться золотистым.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Бобы варятся в течение часа. В начинку вместе с сахаром можно добавить мед или кукурузный сироп.
- Формы можно смазать маслом во избежание пригорания изделий.



Это интересно: пока вы едите Пуноппан можно определить, что вы за человек.

- Люди, которые предпочитают рыбку голову - решительны и оптимистичны, они не думают о мелочах.
- Те, кому по вкусу рыбий хвост - чрезвычайно осторожны, всегда все продумывают до мелочей, тщательно заботятся о своем стиле. Романтики и идеалисты, которым свойственна некоторая замкнутость.
- Те, кто сперва ест брюшко - эти люди отличаются сильным характером, всегда много работают и путешествуют. Очень общительные и дружелюбные, отличающиеся прямоотой и честностью в отношениях с друзьями, люди им доверяют.

- Те, кто любит плавник - эти люди востыльчивы и обидчивы, как дети. Часто они являются единственным ребенком в семье, либо самым младшим. Любят проводить время в одиночестве. У таких людей богатое воображение, глубокий и необычный внутренний мир.
- Те, кто разламывают рыбку пополам и едят хвост - чаще всего так поступают женщины. Обычно эти люди очень вежливы и доброжелательны, пользуются уважением окружающих. Они бережливы, последовательны в достижении цели, но часто им не хватает смелости, чтобы сделать первый шаг.
- Разламывают пополам и едят сперва рыбку голову - обычно так делают мужчины. Эти люди имеют сильную волю, импульсивны, напористы, трудолюбивы, хорошие спортсмены.



«Пуноппан» - жареные сладкие пирожки из мучного теста в форме карпов со сладкой начинкой из красных бобов. У любого жителя Кореи «пуноппан» ассоциируется с зимними заплатами и символизирует приход зимы. Аремет свежеприготовленного пуноппана и «заплатные» рыбшки, попадающиеся на глаза и тут, и там, являются одними из первых примет того, что окончательно пришла зима. Идея создания Пуноппан в Корею пришла из Японии. Там можно встретить аналогичное блюдо тайши - вытесни в виде морского леща с начинкой из бобов адзуки.



 Дрожжевая
сдоба

Germany



Германия



Брецель/Brezel

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Просеянную муку смешать с солью и загрузить в тестомесильную машину.
- Дрожжи развести в теплой воде с молоком и сахаром, загрузить в тестомесильную машину.
- Замесить мягкое тесто. Замес проводить в течение 5 минут.
- В тесто ввести размягченный маргарин и продолжать замес еще 3 минуты.
- Оставить тесто на 1 час.
- Далее разделить тесто на куски по 60-80 грамм. Тестовую заготовку раскатать в жгут с толстой серединкой и тонкими концами. Соединить кончики в середине, развернуть их на 180° и прикатать к толстой части.
- Приготовить 2% водный раствор пищевой соды и довести его до кипения. В этом растворе заваривать заготовки в течение 30-40 секунд и осторожно шумовкой выкладывать на противень.
- Выпекать при температуре 180-190°C в течение 15 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Рекомендуется посыпать заваренные заготовки тмином, крупной солью, кунжутом и т.д.



У традиционного кренделя различают две части: *Ärmchen* (руки) — это тонкие концы хлебного жгута. *Waiß* (живот) или «тело». Несмотря на большой ассортимент изделий, среди них можно отличить две основные формы. И различаются они именно по региону: в Баварии брецель всегда почти круглый, а толщина его «тела» и «рук» различается несущественно. У Швабского же «живот» толстый, и на нём есть обязательный надрез, а «ручки» совсем тонкие.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОГО ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		НА 1000 кг		НА ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	756,90	648,00
ДРОЖЖИ ПЕКАРНЫЕ СУХОЕ АКТИВНЫЕ ИДЕАЛТ 22000	92,50	1,60	1,48	12,14	11,23
МАРГАРИН ВЕРША СТЕПЕНЬ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ, 82% В.В.ЖИР	82,00	20,00	16,40	151,78	124,46
САХАР-ПЕСОК	99,85	1,60	1,60	12,14	12,12
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	12,00	26,00	3,12	197,31	23,68
ВОДА		25,00	0,00	189,72	0,00
СОЛЬ	96,50	0,60	0,58	4,55	4,39
ИТОГО		174,80	108,68	1326,55	824,74
Выход	80,00	131,77	105,42	1000,00	800,00

По старой легенде, брецель был придуман одним булочником, которому баварский король поручил испечь булку, через которую 3 раза можно увидеть солнце. Брецель, с начала XIV в. и по сегодняшний день является в Германии любимой пекарей и очень часто изображается на вывесках пекарных, пахочен и фирм, занимающихся изготовлением хлеба, а также и разнообразных хлебобулочных изделий. В Средние века изготовление брецелей было жестко регламентировано по времени или даже разрешалось лишь убо ограниченному кругу людей. В Баварии брецель — одна из традиционных закусок к пиву на народных гуляниях, таких как Октоберфест.

Estonia



Эстония



Крингель/Kringel

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для начинки растопить маргарин добавить в него сахар и корицу и все тщательно перемешать.
- В чашу миксера загрузить муку, сахар, дрожжи, молоко, яйца, пудру ванильную и перемешать в течение 3-4 минут до получения однородной массы. Затем добавить маргарин, соль и вымесить эластичное тесто. Готовое тесто должно быть гладким, мягким, блестящим и не липким.
- Переложить тесто в миску, затянуть его пленкой и оставить на 1-1,5 часа в теплом месте. Тесто должно увеличиться в объеме примерно в два раза.
- Готовое тесто раскатать в большой тонкий прямоугольник.
- Смазать тесто начинкой, не касаясь края.
- Медленно и очень аккуратно свернуть тесто в плотный рулет с длинной стороны (см. схему);
- Разрезать рулет вдоль на две части и переплести половинки между собой. Открытые слои рулета должны быть направлены вверх.
- Аккуратно свернуть переплетенный рулет в кольцо и поместить в круглую форму.
- Поставить в расстоечный шкаф на 30 минут.
- Выпекать пирог при температуре 180°C в течение 40-45 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Готовый горячий пирог можно посыпать сахаром или сахарной пудрой.

СХЕМА СКРУЧИВАНИЯ



РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОГО ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		НА 1000 кг		НА ПОЛТОЧЕРНИКОВ ДЛЯ 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
ТЕСТО СДВОЙНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ	63.50	928.94	589.88	928.94	589.88
НАЧИНКА	90.90	277.48	252.23	277.48	252.23
ИТОГО		1206.42	842.11	1206.42	842.11
ВЫХОД	80.00	1000.00	800.00	1000.00	800.00
ТЕСТО СДВОЙНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ				928.94кг	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85.50	535.89	458.19	497.82	425.63
ДРОЖЖИ ПЕКАРНЫЕ НАСЫПНЫЕ СУХОЕ "МАКЕСТ" ДЛЯ СЛАДКОГО ТЕСТА 38515	92.50	13.40	12.39	12.45	11.51
САХАР	99.85	53.59	53.51	49.78	49.71
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	12.00	284.02	34.08	283.84	31.66
МАРГАРИН ТЕРДЫЙ "СТАВРОПОЛЬСКИЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% Ж.В.	82.00	80.38	65.91	74.67	61.23
ЯЙЦА	27.00	40.19	10.85	37.34	10.08
КУРА ВАНИЛЬНАЯ	99.85	2.68	2.68	2.49	2.49
СОЛЬ	98.50	10.72	10.34	9.98	9.61
ИТОГО		1020.88	647.96	948.34	601.92
ВЫХОД	63.50	1000.00	635.00	928.94	589.88
НАЧИНКА				277.48	
САХАР	99.85	484.54	483.81	134.45	134.25
КОРИЦА	100.00	25.50	25.50	7.08	7.08
МАРГАРИН ТЕРДЫЙ "СТАВРОПОЛЬСКИЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% Ж.В.	82.00	510.04	418.24	141.52	116.05
ИТОГО		1020.09	927.55	283.05	257.37
ВЫХОД	90.90	1000.00	809.00	277.48	252.23

Крингель - эстонская выпечка, одна из вариаций скандинавского кренделя. В переводе означает кружок, закорючка, крендель, бранку. Крингель пекут в Рождество и Пасхе. Появление крингеля в эстонской кухне свидетельствует о сильном влиянии в разные времена немецкой, шведской и русской национальных кухонь.

Israel



Израиль



Бейгл или бейгель — разнообразие закрученные изделия из соевого теста) — выпечка в форме тора из предварительно обжаренного дрожжевого теста. Происходит из Восточной Европы, откуда еврейские эмигранты привнесли его в США и прочие англоязычные страны. Впервые бейгл упоминается в сборнике правил еврейской общины города Краков в 1616 году. Старейшины постановили, что община будет выдавать бейгл каждой уважаемой радишей ребёнка. Ещё более древний еврейский обычай угощать людей бубликом и крутым яйцом после гажоран. Бейглы бывают обычные и яичные, из цельной муки и пumpernickель, с корицей и изюмом, посыпанные маком, кунжутом, чесноком, и луком, крупной солью, а также — со всеми вместе. Бейгл принято есть с мягким сыром и копчёной лососиной.

Бэйгл/ בייגל

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Приготовить опару: сухие дрожжи растворить в ¼ части молока, добавить немного сахара и оставить на 15 минут.
- Остаток молока разогреть до температуры 35-40 °С, добавить маргарин (должен растопиться в молоке), остаток сахара и соль.
- В теплое молоко с маргарином просеять муку и влить опару. Замесить мягкое тесто. Оставить тесто для брожения, через 1 час обмять и оставить еще на 1 час.
- Готовое тесто разделить на куски весом 50-60 г и сформовать в виде бубликов.
- Приготовить 2% водный раствор пищевой соды и довести до кипения.
- В кипящем содовом растворе при помощи шумовки аккуратно завариваем бэйглы в течение 40 секунд.
- Дать стечь лишней жидкости, после чего заваренные бэйглы переложить на противень, застеленный пергаментом для выпечки.
- Выпекать в печи с открытым шибером при температуре 180 °С в течение 15-20 минут до интенсивного колера.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Заваренные бэйглы можно смазать желтком, посыпать кунжутом, маком или сыром.
- Популярны сэндвичи из разрезанных вдоль бэйглов с разными начинками (лосось с творожным сыром, ветчина с помидорами и т.д.).

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОГО ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		НА 1000 кг		НА ПЕРИОДИЧНОСТИ ДЛЯ 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	706,79	604,30
ДРОЖЖИ ПЕКАРИНЫЕ СУХОЕ АКТИВНЫЕ МАГЕСТ 33818	92,50	1,27	1,18	9,00	8,32
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СТЕВЕНСОН С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% ЗШ119	82,00	9,09	7,45	64,25	52,69
САХАР-ПЕСОК	99,85	5,82	5,81	41,12	41,06
МАКОНО ЦЕЛЬНОЕ	12,00	63,64	7,64	449,77	53,97
СОЛЬ	96,50	0,73	0,70	5,14	4,96
ИТОГО		180,55	108,28	1276,07	765,31
ВЫХОД	75,00	141,49	106,11	1000,00	750,00



Собственно говоря, известный одесский бублик (которому посвящена весьма популярная песня «Бублички») – это тоже бейгл. Русские баранки и сушки – ближайšie «родственники» бейглов, равно как и немецкие пumpernickели (из ржаной муки).

Turkey



Турция



Поача/Роғаça

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Развести дрожжи в теплом молоке с сахаром, оставить в теплом месте на 20 минут.
- Добавить маргарин, масло подсолнечное высокоолеиновое, соль, яйцо. Все перемешать. Далее вводим муку и замешиваем мягкое тесто.
- Оставить на брожение в течение 35 минут.
- Разделить тесто, разложить начинку. Сформировать круглые булочки.
- Расстойка – в течение 30 минут при температуре 35 °С. Перед выпечкой смазать поверхность булочек желтком.
- Выпекать при температуре 190-200 °С в течение 15-20 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Перед выпечкой можно посыпать тестовые заготовки черным или белым кунжутом.
- Поачу готовят с мясным фаршем, с картофелем, с несколькими сырами, с зеленью и т.д.

РЕЦЕПТУРА

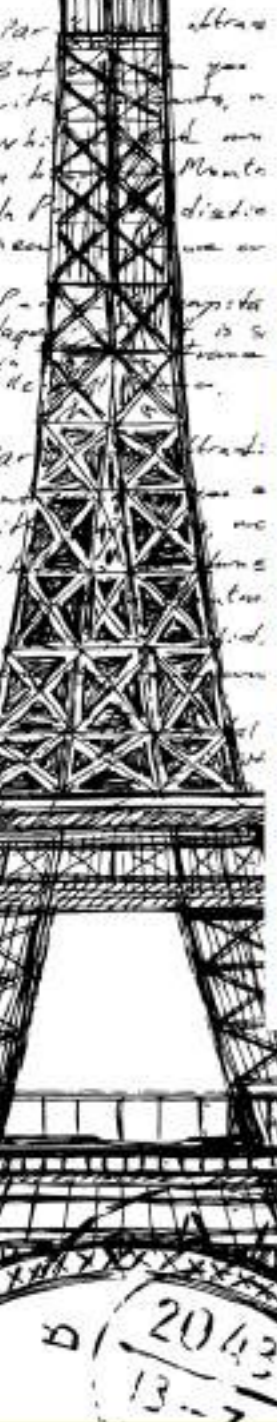
НАИМЕНОВАНИЕ СЫРА И ПОЛНОЦЕННЫХ ВЕЩЕСТВ, %	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, кг		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, кг	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
ТЕСТО					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	487,10	416,55
ДРОЖИ ПЕКАРНЫЕ СУХОЕ АКТИВНЫЕ НАДЕТ 30000	92,50	1,82	1,98	8,86	8,19
МАРГАРИН ТЕРМЫЙ "СТЕПОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% ЖИР	82,00	36,38	20,82	177,16	145,27
САХАР-ПЕЩЕК	99,85	5,45	5,45	26,57	26,53
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	12,00	18,18	2,18	88,58	10,63
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКОЛЕИНОВОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗИОДИРИРОВАННОЕ ДЛЯ ФРИТЮРЫ "СОЛПРО" А7462	100,00	18,18	18,18	88,58	88,58
ЯЙЦО	27,00	31,09	5,99	102,75	37,74
СОЛЬ	96,50	1,82	1,75	8,86	8,55
НАЧИНКА					
БРЯНДА СЕРБСКАЯ	48,00	27,27	13,09	132,87	63,78
ЗЕЛЕНЬ УКРОПА	10,00	3,64	0,36	17,72	1,77
ЖЕЛТОК (ИЛИ СМАЗКА)	50,00	3,64	1,82	17,72	8,86
ИТОГО		237,45	165,53	1156,85	806,45
ВЫХОД	75,00	205,26	153,94	1000,00	750,00

Булочка поача (роғаça) Турции очень популярна и вполне заслуженно. Подобный тип выпечки очень популярен на Балканах, поэтому привести один классический рецепт этого блюда попросту невозможно. Да и по внешнему виду поача может быть представлена как небольшими пирожками с начинкой, так и огромными караваями. Считается, что кулинарная особенность поачи является большое количество масла, яиц и сахара. А вот турецкий кулинарный журнал Lezzet советует при выпечке поачи использовать не обычную, а родниковую воду (из натуральных источников). В качестве начинки для пирожков поача наиболее популярны белый и желтый сыр – «пейнели поача» (peynirli roğaçası) и «касарлы поача» (kajarli roğaçası), рубленое мясо – «кыямалы поача» (kuyumalı roğaçası), картофель – «пататесли поача» (patatesli roğaçası), а также – «зедтинли поача» (zeytinli roğaçası) и укроп – «дере отлу поача» (dere otlu roğaçası).

France



Paris main attractions are today listed. But even here you can go away to collect with missions, nothing as ambitious as exhibitions and missions — just sit on a bench in Montmartre, looking at scenery.



amour



love in n

Булочка с изюмом (Pain aux Raisins) является традиционным блюдом к французскому завтраку. Pain aux Raisins является членом семейства pâtisserie viennoise, в которое входят круассан, pain au chocolat (слайка с шоколадом). В мире эти булочки являются частью континентального завтрака. Вы их непременно найдете утром в любом из ресторанов.

Улитка с кремом и изюмом/ Pain aux raisins



Франция

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для приготовления теста необходимо смешать дрожжи и сахар, влить теплое молоко, размешать и оставить на 5-7 минут. Затем постепенно просеять муку, добавить соль и замесить мягкое тесто.
- Завернуть тесто в полиэтиленовую пленку и положить в холодильник для отлежки на 30-40 минут.
- Маргарин для слоения вынуть из холодильника и убедиться, что маргарин и тесто имеют одинаковую консистенцию.
- Основное тесто из холодильника раскатать до толщины 10 мм в форме прямоугольника. Блок маргарина выложить на тесто и накрыть его второй половиной теста.
- Сразу дать два простых тура (2x3) и после отдыха теста в холодильнике третий простой тур (1x3) и сразу раскатать до толщины 5 мм
- Залить изюм кипятком и оставить на 30 минут.
- Для крема молоко довести до кипения. Пока закипает молоко, взбить желтки с сахаром и пудрой ванильной, затем добавить крахмал и муку, тщательно размешать, чтобы не было комков. Закипевшее молоко тонкой струйкой перелить к желткам, хорошенько размешать.
- Яично-молочную смесь на медленном огне при непрерывном помешивании варить до загустения. На это уходит примерно 3-4 минуты. Снять крем с огня, добавить масло, тщательно перемешать, чтобы масло полностью соединилось с кремом. Крем охладить до температуры 30-35°C.
- На раскатанное тесто необходимо намазать заранее приготовленный заварной крем, отступив от одного края примерно на 3 см.
- На крем выложить заготовленный изюм, а свободный от крема и изюма край смазать яйцом.
- Скатать тесто с изюмом в рулет (начать скатывать нужно от края с изюмом к краю, смазанному яйцом), острым ножом нарезать на небольшие куски толщиной 10-15мм.
- Уложить нарезанные куски на противень, застеленный пекарской бумагой, смазать яйцом и поставить на расстойку на 25-30 минут.
- После расстойки смазать еще раз яйцом и поставить в разогретую до 180°C пекарную камеру и печь примерно 12-15 минут.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		НА 1000 кг		НА ПОЛТОННЕРКАТЫ ДЛЯ 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
ТЕСТО СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ	89,00	858,28	590,83	858,28	590,83
КРЕМ ЗАВАРНОЙ	60,00	122,33	73,40	122,33	73,40
ИЗЮМ	80,00	171,26	137,01	171,26	137,01
ЯЙЦО ДЛЯ СМАЗКИ	27,00	73,40	19,82	73,40	19,82
ИТОГО		1223,26	821,05	1223,26	821,05
ВЫХОД	78,00	1000,00	780,00	1000,00	780,00
ТЕСТО СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ				858,28кг	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	85,50	458,06	391,65	392,23	335,36
ДРОЖЖИ ПЕКАРНЫЕ СУХОЕ АКТИВНЫЕ МАДЕСТ 33888	92,50	7,33	6,78	6,28	5,81
САХАР	99,85	91,61	91,48	78,45	78,33
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	12,00	238,19	28,58	203,96	24,48
МАРГАРИН ТВЕРДОЙ ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ 33830, 82%	82,00	219,87	180,29	188,27	154,38
СОЛЬ	98,50	5,50	5,30	4,71	4,54
ИТОГО		1020,57	704,08	873,89	602,89
ВЫХОД	69,00	1000,00	690,00	856,28	590,83
КРЕМ ЗАВАРНОЙ				122,33 кг	
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	12,00	1067,81	128,14	130,62	15,67
ЖЕЛТКИ	90,00	128,14	64,07	15,67	7,84
САХАР	99,85	177,97	177,70	21,77	21,74
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	71,19	60,86	8,71	7,45
МАРГАРИН ТВЕРДОЙ "СОЛПРО" ДЛЯ КРЕМОВ, 84% 32646	82,00	177,97	145,93	21,77	17,85
БУДРА ВАНИЛЬНАЯ	99,85	35,59	35,54	4,35	4,35
ИТОГО		1658,66	612,24	202,90	74,89
ВЫХОД	60,00	1000,00	600,00	122,33	73,40



 **Изделия
во фритюре**

Italy

TRAVEL

ALL ROADS LEAD TO ROME



Италия/Сицилия



TRAVEL
ROME

Мировая история канноли началась еще на средневековом карнавале в Палермо. Сейчас же канноли можно встретить не только на Сицилии, но и на побережье материковой Италии. Размер канноли различается в зависимости от культурных традиций каждого региона – от небольших канноли размером с палец до трубочек размером с кулак, которые выпекаются в Пальма-дель-Альбанези к югу от Палермо. Самый дорогой канноли, созданный Иеннаджаро (плодотворца техники "Sprinkled with Sugar"), завернула свой канноли в лист из настоящего золота. Таким образом, канноли Иеннаджаро оказалась дороже, чем потрясающей красоты бриллиантовое кольцо (которое всего на 10 долларов, но дешевле культурно-ювелирного шедевра Иеннаджаро), созданное ювелиром Томом Тиволем.

Канноли/Cannoli

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Смешать муку, соль, яйцо, масло подсолнечное высокоолеиновое, юрицу и какао. Добавить уксус, вино и замесить тесто. Готовое тесто убрать в холодильник на 30 минут.
- Раскатать тесто толщиной 3 мм и вырезать с помощью выемки круги диаметром около 10 см. Используя специальные металлические трубки для канноли, сформировать из теста трубочки. Обжарить их во фритюре до золотистого цвета.
- Для приготовления крема надо взбить сливочный сыр рикотту с сахарной пудрой и коньяком.
- Остывшие трубочки наполнить кремом с помощью кондитерского мешка.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Трубочки можно изнутри смазать шоколадной глазурью.
- Для декорирования можно использовать орехи, цукаты и тертый шоколад.



РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		НА 1000 кг		НА ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		В НАТУРЕ	В СУХОЙ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОЙ ВЕЩЕСТВЕ
ЖАРЕННЫЙ П/Ф	92,00	500,00	460,00	500,00	460,00
КРЕМ	53,00	500,00	265,00	500,00	265,00
ИТОГИ		1000,00	725,00	1000,00	725,00
ВЫХОД	72,50	1000,00	725,00	1000,00	725,00
ЖАРЕННЫЙ П/Ф					500,00
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	875,86	748,86	437,93	374,43
САХАР-ПЕСОК	98,85	67,59	67,45	43,78	43,73
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКОЛЕИНОВОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДИЭЦИЛДИОКСИФОСФАТНОЕ (ДЛЯ ФРИТЮРЫ, "SOLPRO" 47462)	100,00	87,59	87,59	43,79	43,79
СОЛЬ	98,50	2,19	2,11	1,09	1,06
ЯЙЦО	27,00	109,48	29,56	54,74	14,78
КЕРИЦА	100,00	6,57	6,57	3,28	3,28
КАКАО ПОРОШОК	95,00	10,95	10,40	5,47	5,20
УКСУС	0,00	36,03	0,00	17,52	0,00
ИТОГИ		1215,25	972,54	607,63	486,27
ВЫХОД	92,00	1000,00	920,00	500,00	460,00
КРЕМ					500,00
СЫР РИКОТТА	52,00	899,92	467,96	449,96	233,96
САХАРНАЯ ПУДРА	98,85	67,49	67,39	33,75	33,70
КОНЬЯК		45,00	0,00	22,50	0,00
ИТОГИ		1012,41	535,35	506,21	267,66
ВЫХОД	53,00	1000,00	530,00	500,00	265,00

Peru



Иркий пример сменения испанской кухни и кулинарных традиций местного населения, picarones ведут свое начало со времен вице-королевства Перу (XVI в.). Он был завезен в Перу испанскими завоевателями. За свой необыкновенный вкус он приобрел популярность среди местных жителей. С течением времени стал украшением перуанской кухни. Панчики «Picarones» - короли уличной сладкой кухни в Перу. Отличительной чертой этих панчиков являются олецыя, которые делают панчики хрустящими. Традиционно эти панчики подают вместе с сиропом. Этот сироп тоже прелез.

Пикаронес/Picarones



Перу

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Отварить очищенный картофель и тыкву с гвоздикой и корицей, по готовности оставить их на 10 минут в воде. Отвар остудить.
- Измельчить тыкву и картофель, растереть до состояния пюре. Если пюре получается густое необходимо добавить немного отвара. В получившуюся массу ввести дрожжи, анис, соль, муку и замесить тесто. Тесто ставим в теплое место до 2-ух кратного увеличения.
- Для сиропа: гвоздику с корицей залить кипятком, всыпать сахар и добавить апельсиновый сок. Варить на медленном огне, постоянно помешивая, до готовности.
- Подошедшее тесто разделить на равные части, каждую раскатать в небольшую колбаску и слепить ее концы, получив кольцо. Жарить пикаронес во фритюре.
- Готовые пикаронес подают к столу, полив их сиропом.




Рекомендуем использовать для фритюра Подсолнечное высокоолеиновое масло «СОЛПРО» (ВОМ)

- Главная ценность ВОМ отличие от других растительных масел — высокое содержание (более 75%) олеиновой кислоты, положительно влияющей на здоровье человека.
- Высокое содержание витамина Е, являющегося природным антиоксидантом, которое способствует укреплению иммунитета человека, уменьшает риск возникновения раковых и сердечно-сосудистых заболеваний.
- ВОМ является более стойким к воздействию высоких температур, что делает его оптимальным для использования во фритюре и при жарке – такое масло при термической обработке «не горит» и значительно меньше «печится».
- ВОМ обеспечивает длительный срок хранения — в четыре раза дольше, чем у обычного подсолнечного масла.
- ВОМ обеспечивает содержание омега-6, омега-9 и природных антиоксидантов, рекомендованных Всемирной организацией здравоохранения для правильного питания.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		НА 1000 кг		НА ПОЛТОНИРКАТЫ ДЛЯ 1000 кг ГИТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		В НАТУРЕ	В СУХОЙ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХОЙ ВЕЩЕСТВАХ
ЖАРЕНЬЙ П/О	50,00	700,00	350,00	700,00	350,00
сироп	75,00	300,00	225,00	300,00	225,00
ИТОГИ		1000,00	575,00	1000,00	575,00
ВЫХОД	57,50	1000,00	575,00	1000,00	575,00
ЖАРЕНЬЙ П/О				700,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	85,50	443,95	379,57	310,76	265,70
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРЕННЫЙ	21,00	221,97	46,61	155,38	32,63
ТЫКВА СПЕЧЕННАЯ	17,00	221,97	37,74	155,38	26,41
ДРОЖЖИ ПЕКАРНЫЕ ИНСТАНТНЫЕ СУХОЕ "MAEST" 30000	92,50	12,43	11,50	8,70	8,05
СОЛЬ	96,50	4,44	4,28	3,11	3,00
АНИС	100,00	1,78	1,78	1,24	1,24
ГВОЗДИКА МОЛОТЯЯ	100,00	0,44	0,44	0,31	0,31
ВОДА		177,58	0,00	124,31	0,00
КОРИЦА МОЛОТЯЯ	100,00	2,22	2,22	1,55	1,55
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКОЛЕИНОВОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДИОРИРОВАННОЕ ДЛЯ ФРИТЮРЫ "СОЛПРО" 47402	100,00	44,39	44,39	31,08	31,08
ИТОГИ		1131,18	528,54	791,82	369,98
ВЫХОД	50,00	1000,00	500,00	700,00	350,00
СИРОП				300,00	
САХАР	99,85	729,10	718,03	215,73	215,41
СОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	10,80	359,55	38,83	107,87	11,65
КОРИЦА	100,00	1,44	1,44	0,43	0,43
ГВОЗДИКА	100,00	0,72	0,72	0,22	0,22
ИТОГИ		1080,81	759,01	324,24	227,70
ВЫХОД	75,00	1000,00	750,00	900,00	225,00



 **Изделия
без глютена**

Без глютена

Безглютеновая диета — диета, которая предполагает полное исключение пищи, содержащей клейковину (глютен). Безглютеновая диета является единственным признанным в медицине методом лечения целиакии или связанных с этим заболеваниями симптомов.

Безглютеновая диета заключается в полном отказе от пшеницы, ячменя и ржи в течение всей жизни. Также в повышенном внимании к приобретаемым пищевым продуктам — дабы они не содержали компонентов, в составе которых имеются вышеуказанные злаковые.

Мы в данном разделе хотели бы сконцентрировать внимание на вкусных кондитерских изделиях, которые можно испечь для людей, соблюдающих диету. Этому мы посвятили раздел «Изделия без глютена».

В этой главе, мы немного расскажем о различных видах муки, которая не содержит глютена и дает прекрасные результаты при выпечке.

РИСОВАЯ МУКА



Начнем с самой популярной безглютеновой муки. Рисовой. Только хотелось бы сделать пояснение. Что есть два вида муки. В России производят, как правило, муку из обычного риса, но существует и рисовая мука из клейкого риса. Как правило, это продукт из Азии, где из него делается много сладких блюд. У каждой из этих разновидностей разные свойства.

Польза рисовой муки обусловлена, в первую очередь, растительным белком, имеющим полноценный аминокислотный состав, необходимый для нормального функционирования человеческого организма. Помимо минеральных веществ, в состав входит также крахмал, клетчатка, моно- и дисахариды.

Рисовая мука, как гипоаллергенный продукт, используется в детском и диетическом питании. Объясняется это просто - в ней отсутствует глютен, который даже на пищеварение здоровых людей может оказать негативное влияние, став причиной таких явлений, как метеоризм, изжога, запор, диарея и различные расстройства.

В целом она является важной частью рациона больных сердечно-сосудистыми и почечными заболеваниями, хроническим энтероколитом, гастритом и язвой желудка, а также детей первого года жизни. Большой объем входящего в состав крахмала делает ее высокопитательной пищей, весьма полезной ослабленным людям, а также спортсменам.

Одновременно потребление в пищу изделий из рисовой муки уменьшает потребность человека в сахаре и жирах без уменьшения получаемой энергии. Именно поэтому рисовая мука стала одним из любимых продуктов тех, кто желает похудеть. Витамины группы В являются важным элементом для нормального функционирования нервной системы. Белки и аминокислоты в составе рисовой муки служат строительными материалами новых клеток. Отсутствие солей натрия при одновременном наличии калия позволяет осуществлять очистительную работу, выводя из организма соли, поступающие с другими продуктами.

Как и практически любой продукт, при определенных условиях рисовая мука может приносить и вред. Отсутствие в рисе витаминов А и С делает его нежелательным для употребления больным сахарным диабетом или страдающим ожирением. Кроме того, рисовая мука провоцирует запоры. Также стоит иметь в виду, что изделия из нее вредны при половых дисфункциях у мужчин и при желудочных коликах.



ЧЕРЕМУХОВАЯ МУКА

Для кулинара она представляет собой порошок, похожий на какао, но имеющий характерный аромат миндаля. Это связано с тем, что в косточках черемухи содержится достаточное количество амигдалина, имеющего выраженный оттенок косточек миндального дерева.

Амигдалин с научной точки зрения является ядом — при попадании в желудок он расщепляется с выделением синильной кислоты. Однако содержание амигдалина в плодах черемухи столь невелико, что вызвать отравление черемуховая мука не способна.

На вкус черемуховая мука сладка, но имеет несильную горчинку. Именно за эту «благородную» горечь её и любят повара и кондитеры.

С точки зрения диетолога это просто кладезь полезности. Недаром сами плоды издавна используют в качестве вяжущего, болеутоляющего, противовоспалительного, бактерицидного и закрепляющего средства. Такие полезные свойства черемуховой муки обусловлены в первую очередь её составом:

- флавоноиды и антоцианы, повышающие устойчивость организма к различным болезнетворным агентам и уменьшающие поражения тканей при аллергии или воспалении;
- дубильные вещества, оказывающие закрепляющее и вяжущее действие на желудок;
- аскорбиновая кислота, важный модулятор иммунной системы;
- рутин, витамин Р, защищающий кожу от старения и появления морщин, а весь организм — от угрозы развития рака;
- органические кислоты, в том числе яблочная и лимонная;
- сахара, обеспечивающие организм человека энергией.

Но одним из важнейших компонентов, входящих в состав муки из черемухи, является клетчатка. Её здесь больше, чем в любой другой муке, кроме цельнозерновой: эти волокна попадают в нее вместе с косточками и кожурой плодов. А уже попав в кишечник, заставляют его активно двигаться и собирают на себя ненужный мусор, оберегая пищеварительный тракт от процессов гниения.

Клетчатка же способствует понижению интенсивности всасывания холестерина в кишечнике. Соответственно, мука может похвастаться способностью тормозить развитие атеросклероза.

Такими свойствами не обладает больше ни один вид муки. Это и не удивительно, ведь почти ни один из них не готовится из цельных древесных плодов.

Есть у черемуховой муки и противопоказания: из-за содержания кислот её не стоит употреблять людям, страдающим от гастрита с повышенной кислотностью, а даже небольшое количество амигдалина может вызвать аллергию у маленьких детей.

Калорийность черемуховой муки - 118 ккал на 100 граммов, и это один из наименее калорийных видов. Например, в пшеничной калорий почти в три раза больше.



ТАПИОКОВАЯ МУКА.

Тапиока — зернистый крахмалистый продукт, получаемый из корней маниоки. Корни маниоки сначала моют и чистят, затем на три-четыре дня опускают в котел. Затем растирают и растертую массу тщательно перемешивают с водой. Чистые зерна крахмала постепенно оседают на дно.

Затем извлекается крахмал и заново смешивается с водой — этот процесс может повторяться четыре — пять раз. Когда крахмал становится достаточно чистым, его рассыпают на металлической посуде, которую ставят на медленный огонь. Во время приготовления крахмал постоянно перемешивают. Со временем крахмал образует небольшие комочки. Эти комочки и называются «тапиока».

Экзотические шарики после варки становятся черными и напоминают желе. Крахмал подойдет для киселей или десертов, выпечки хлеба и приготовления каш. Сам продукт — источник углеводов, в котором нет ни жиров, ни белка, который организм мог бы использовать для строительства мышечной системы.

Отмечают, что, несмотря на высокую энергетическую ценность (на 100 г приходится 358 ккал), тапиока не откладывается на боках очередными сантиметрами. В тапиоке нет глютена, поэтому этот продукт можно считать находкой для людей, страдающих от непереносимости злаков. Экзотической мукой можно заменить пшеничную или кукурузную, чтобы готовить питательный хлеб или другие блюда для безглютеновой диеты. Крахмалистые шарики содержат пищевые волокна, именно благодаря им они после термической обработки становятся похожими на желе. Попадая в кишечник, продукт начинает впитывать вредные частицы и гнилостные бактерии, улучшая работу пищеварительного тракта. Тапиока спасет от метеоризма и дискомфортных ощущений, избавит от запора и дисбактериоза. Блюда на ее основе рекомендуют пожилым людям и малышам, ведь они хорошо усваиваются желудком.

Продукт подойдет для диетического питания при обостренном гастрите, язвенникам и страдающим от панкреатита. Содержится в шариках и железо, которое увеличивает концентрацию красных телец в крови, поэтому мозг получает больше кислорода и работает активнее.

КУКУРУЗНАЯ МУКА

Польза кукурузной муки была известна уже племенам майя и ацтеков, а поскольку ее состав богат белками, ценными углеводами, пищевыми волокнами, витаминами, минералами и микроэлементами, врачи использовали кукурузу в лечении разных заболеваний. Кукурузная мука полезна для диабетиков, поскольку нормализует уровень сахара в крови, помогает от высокого давления, показана при расстройствах желудка, воспалении желчного пузыря и замедленном обмене веществ. Лечебные свойства кукурузной муки и ее способность замедлять процессы старения в организме известны и жителям Абхазии, которые считают кукурузу своим национальным блюдом, поэтому долго живут и практически не болеют. В кукурузной муке содержится 330 калорий, она отлично насыщает и рекомендуется для тех, кто следит за своей фигурой. Она спасает от малокровия, является отличным желчегонным и мочегонным средством, улучшает кровообращение и способствует нормализации сердечной деятельности. Кроме пользы в некоторых случаях кукурузная мука может нанести вред здоровью — к примеру, пациенты с нарушенной свертываемостью крови должны быть осторожны в употреблении этого продукта, поскольку мука способствует сгущению крови.

Кукурузную муку получают из молотых зерен кукурузы, при этом она бывает грубого и мелкого помола — из первого сорта муки получается зернистая, плотная и рассыпчатая выпечка, а из второго сорта можно печь легкий, воздушный и очень мягкий хлеб. Чем мельче смолота кукуруза, тем лучше поднимается тесто. Кукурузную муку часто смешивают с пшеничной и ржаной мукой для придания выпечке воздушности и улучшения ее вкусовых свойств.



АМАРАНТОВАЯ МУКА

Богатая белками амарантовая мука является безглютеновой. И если в Европе про нее узнали совсем недавно, то еще в Америке доколумбового периода ее употребляли в пищу инки и ацтеки.

Продукт получают путем измельчения семян амаранта. Мука имеет характерный темно-желтый оттенок. Очень важный момент: она богата аминокислотами (лизин и метионин). И это при том, что лизин очень редко встречается в продуктах растительного происхождения.

Отличительная особенность — высокое качество белка, концентрация которого составляет приблизительно 17 % сухой массы. Всего 150 г измельченных зерен амаранта способны обеспечить 150 % средней рекомендуемой дневной нормы потребления белка для взрослого человека.

Продукт также богат лизином, помогающим усваивать кальций из пищи. Самого кальция в такой муке тоже довольно много: в 2 раза больше, чем в коровьем молоке. По сравнению с пшеничной мукой, в амарантовой в 5 раз больше железа и в 3 раза больше клетчатки.

Стоит отметить и другие важные компоненты, такие как жирные кислоты и токотриентол (наиболее активная форма витамина E), калий, фосфор, витамины A и C.

Полезные свойства муки из амаранта:

- Крайне низкое содержание клейковины;
- Антиоксидантные свойства муки;
- Высокое содержание железа;
- Продукт содержит 8-20 % пищевых волокон;
- Нормализует сахар.

Отрицательные свойства муки из амаранта:

Помимо выше перечисленных преимуществ, мука из амаранта имеет и обратную сторону. Диетологи предупреждают от употребления в пищу сырой муки, так как она может препятствовать поглощению питательных веществ. Поэтому обязательно подвергайте продукт термической обработке перед употреблением!

Поскольку амарантовая мука содержит небольшое количество щавелевой кислоты, она противопоказана тем, кто страдает от почечных заболеваний.

КАШТАНОВАЯ МУКА

Каштановая мука является одним из видов муки, которая наиболее часто используется в безглютеновой выпечке. Она содержит большое количество магния, фосфора и калия и на 70% состоит из легко усваиваемых углеводов. Благодаря, исключительно тонкому аромату и сладковатому вкусу она придает готовому продукту превосходные вкусовые качества. Каштановая мука широко используется в кулинарии без глютена для приготовления хлеба и выпечки, придавая им нежный, сладкий вкус и приятный коричневый цвет. Как правило, каштановую муку используют в сочетании с более нейтральными продуктами, как например: рисовая мука, картофельный и кукурузный крахмал. Рисовая мука придаст мягкость, крахмал воздушность, а каштановая мука исключительный аромат вашей выпечке.

Каштановая мука идеально подходит для изготовления всех видов хлебобулочных изделий, таких как кексы, кремы, блины, вафли, песочное тесто, торты и пирожные особенно в сочетании с шоколадом, медом, орехами (грецкие, фундук, миндаль), пряностями (корица) и фруктами (яблоко, груша, апельсин). Также ее можно с успехом использовать для загустения супов и соусов.



Venezuela



Венесуэла



Печенье с кукурузой и рисом / Biscoitos de arroz de milho

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В миксере хорошо перетереть мягкий маргарин и сахар.
- Добавить яйца и перемешать до однородной массы.
- Всыпать кукурузную и рисовую муку и перемешать до получения пластичного теста.
- Тесто разделить на кусочки весом 15-20 г, скатать их в шарики и выложить на противень.
- Выпекать при температуре 180°C в течение 15-20 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Печенье не будет румяниться и останется светлым, так как в тесте нет глютена.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЫХ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, кг		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, кг	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
МУКА РИСОВАЯ	88,00	100,00	88,00	318,06	279,89
МУКА КУКУРУЗНАЯ МЕЛКОГО ПОМОЛА	85,00	80,00	68,00	254,45	218,28
МАРГАРИН ТЕРМЫЙ "СЛОБОДСКАЯ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% ЖИР	82,00	100,00	82,00	318,06	260,81
САХАР	99,85	63,00	62,91	200,38	200,08
ЯЙЦО	27,00	50,00	13,50	156,03	42,94
ИТОГО		393,00	314,41	1246,98	1000,00
ВЫХОД	95,00	314,41	298,69	1000,00	850,00



Maize

Отличительной особенностью кукурузной муки является большое содержание клетчатки, способствующей снижению холестерина и выведению из организма жировых отложений. Изделия из нее улучшают перистальтику кишечника, и их рекомендуют людям с болезнями органов пищеварения. Кроме клетчатки, в ней также содержится много белка, витамины группы «В», А, Е, а также микроэлементы: магний, кальций, железо, фосфор, кремний и другие. Способствует укреплению сердечно-сосудистой системы, полезна при малокровии и для стимуляции желчеотделения. Кстати, изделия из кукурузной муки не дают много калорий, и вместе с этим очень сытные, что обуславливает их употребление худеющими.



Rice

Рисовая мука легко переваривается и по содержанию белка и крахмала занимает лидирующее положение среди других видов злаковой муки. В ней также много минералов: натрий, калий, магний и т.д., и содержатся витамины группы «В». Ее используют при лечении хронического энтероколита и сердечно-сосудистых заболеваний. Несмотря на зернистую структуру, хлеб, печенье и кексы, которые из нее можно приготовить, получаются вкусными и хрустящими. Совет: чтобы выпечка не была сухой, ведь рис впитывает много жидкости, добавьте в тесто больше воды и яиц.

Кукуруза могла возникнуть в низовьях Перу, Боливии и Эквадора, так как в этих районах обнаружено большое разнообразие местных форм кукурузы. Другие исследователи считают, что кукуруза возникла в Южной Мексике и Центральной Америке. Также высказывалось предположение об азиатском происхождении кукурузы, но большинство исследователей считают, что это растение произошло, вероятно, из Мексики. В свою очередь арабские путешественники завезли рис в Египет, Марокко, а далее в Европу. Португальцы и голландцы завезли рис в свои колонии в западной Африке, а затем через Колумба в Америку. Так рис стал подарком Старого света Новому. Понадобилось более двух веков, после путешествия Колумба, чтобы рис укоренился в Америке. Латинноамериканская кухня с удовольствием начала сочетать рисовую и кукурузную муку в блюдах и выпечке.

Mexico



Мексика



Амарант в течение 8 тысяч лет был одной из основных зерновых культур Южной Америки и Мексики (квашенца аитавок, «клубен-коки»), наряду с бобами и кукурузой. Инки и ацтеки считали амарант священным и использовали его в своих ритуалах. За это испанские завоеватели нарекли его «растением дьявола». По мере христианизации индейцев возде- лывание этой культуры практически сошло на нет. В Мексике его продолжают возделывать с целью получения сырья для изго- твления традиционной сладости alegrías.

Печенье из амарантовой муки

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В размягченный маргарин добавить смесь рисовой и амарантовой муки, разрыхлитель, сахар-песок и яйцо. Замесить песочное тесто.
- В тесто влить апельсиновый сок и перемешать.
- Отсаживать тесто на противень.
- Выпекать при температуре 180-190°C в течение 10 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- По желанию можно в середину каждого кекса отсадить фруктовый джем.



Амарант

Из семян Амаранта готовят не только вкуснейшие каши, соусы и салаты, но и производят муку. Она считается хорошим заменителем пшеничной муки, так как менее калорийна, не содержит глютен и ее гликемический индекс ниже, чем у пшеницы. Также в муке амаранта в три раза больше кальция и, в отличие от других зерновых, в ее составе мало холестерина и клейковины. В ее составе много сложной клетчатки, которая трудно усваивается организмом. А это хорошо для кишечника (эффект метелки) и для укрощения голода (чем дольше переваривается продукт, тем меньше тянет на перекусы).

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУПРОДУКТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, кг		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, кг	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА РИСОВАЯ	88,00	100,00	88,00	281,40	247,63
МУКА АМАРАНТОВАЯ	90,00	50,00	45,00	140,70	126,63
САХАР	99,85	75,00	74,89	211,05	210,73
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛПРО" ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ КОШЕЛКИ, 12% ЖИРОВ	82,00	150,00	123,00	422,10	346,13
СОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	10,00	40,00	4,00	112,56	11,26
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50,00	5,00	2,50	14,07	7,03
ЯЙЦО	27,00	50,00	13,50	140,70	37,99
ИТОГО		470,00	350,89	1322,58	987,39
ВЫХОД	94,00	355,37	334,04	1000,00	840,00

Vietnam



Вьетнам



Рисовые кексы

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В чашу миксера вводим меланж, пасту для сбивания, сахар, воду, масло подсолнечное высокоолеиновое.
- Затем смешиваем рисовую муку, рисовый крахмал, ванилин. И эту смесь тоже загрузить в чашу миксера.
- Содержимое миксера перемешать в течении 30 сек на малой скорости, а затем взбить в течении 4-5 минут на высокой скорости миксера.
- При помощи кондитерского мешка выложить тесто в формочки.
- Выпекать при температуре 175 °С в течение 10-15 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Лучше использовать бумажные формочки для кексов, так как кексы могут прилипнуть к формам.
- Кексы можно ароматизировать цедрой апельсина.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОДПРОДУКТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, кг		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, кг	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
МУКА РИСОВАЯ БЕЗГЛУТЕНОВАЯ	88.00	100.00	88.00	258.07	227.10
РИСОВЫЙ КРАХМАЛ ВЕНУС 463	87.00	14.29	12.43	36.87	32.07
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКООЛЕЙНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕТЕРМИРОВАННОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ "SOLPRO" 474633	100.00	104.29	104.29	289.13	269.13
САХАР-ПЕДОК	99.85	108.57	108.41	280.19	279.77
МЕЛАНЖ	27.00	114.29	30.86	294.93	79.63
КОМПОЗИЦИОНАЛЬНАЯ ДОБАВА "ВАНИЛИН" СИНТЕТИЧЕСКИЙ 38932	26.00	5.71	2.06	14.75	5.31
ВАНИЛИН	100.00	0.24	0.24	0.61	0.61
ВОДА		23.33	0.00	60.22	0.00
ИТОГО		470.71	346.28	1214.75	893.62
ВЫХОД	84.00	287.50	325.50	1000.00	840.00



Общие правила при изготовлении рисовой мучной выпечки следующие:

- Рисовую муку нужно брать в меньшем количестве, чем обычно берут пшеничную. А воды – наоборот, больше.
- Выпекать изделие из рисовой муки нужно несколько дольше обычного и при более низкой температуре, чем из пшеничной.
- Чем мельче ваша рисовая мука, тем лучше.

По биологической ценности белка, содержанию крахмала, рисовая мука занимает ведущее место среди других видов злаковой муки. Отличительной особенностью рисовой муки является то, что она относится к крахмалосодержащему (около 80%) сырью, у которого отсутствует клейковина. Рисовая мука является источником растительного белка, полноценного по аминокислотному составу, содержит натрий, калий, магний, фосфор, витамины В1, В2 и РР. Мука из риса не содержит глютен - белок, являющийся для большого количества людей сильным раздражителем органов пищеварения, и истинным противоядием от аллергических реакций (целиакии). Также большим противопоказанием являются практически все злаки, кроме риса, гречихи и кукурузы.

Brazil



Бразилия



Сырный хлеб Пао ди Кейжу/ Pão de queijo

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Смешать молоко, масло подсолнечное высокоолеиновое и соль, довести до кипения и снять с огня. Затем добавить тапиоковую муку. Замесить до однородности.
- Постоянно взбивая, постепенно вводить яйца, а затем ввести тертый сыр.
- Отсаживать шарики на противень кондитерским мешком.
- Выпекать около 10-15 минут до готовности.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Подавать к столу теплыми с острыми соусами.
- Лучше использовать твердые сорта сыра.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРА И ПОЛНОЦЕННЫЕ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРА НА ЗАГРУЗКУ, кг		РАСХОД СЫРА НА 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, кг	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
МУКА ТАПИОКОВАЯ	85,50	100,00	85,50	517,40	442,38
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	12,00	60,00	7,20	310,44	37,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКОЛЕИНОВОЕ УСТОЙЧИВОЕ ДИЗОКСИРИТОВАНОЕ ДЛЯ ПЕЧЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ "SOLPRO" 47603	100,00	30,00	30,00	155,22	155,22
СЫР ТВОРОЖНЫЙ	58,00	50,00	29,00	258,70	150,05
ЯЙЦА	27,00	20,00	5,40	103,48	27,94
СОЛЬ	96,50	1,30	1,25	6,73	6,49
ЯЙЦА	27,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ИТОГО		261,30	158,35	1351,97	819,33
ВЫХОД	78,00	193,27	150,75	1000,00	780,00



Тапиока (Cassava)



Тапиоковая мука является отличным ингредиентом для выпечки без глютена; придает упругую текстуру, способствует подрумяниванию и образованию хрустящей корочки. Из тапиоки можно варить каши, делать крекеры, готовить пудинги, печенье, лепешки, добавлять в коктейли. Муку из тапиоки используют в качестве загустителей соусов, прозрачных глазурей и фруктовых начинок десертов; основное преимущество муки из тапиоки заключается в том, что она не портится при сильном охлаждении или заморозке.

Пао-ди-Кейжу (Pão de queijo) - типично-бразильский рецепт сырных булочек, получивший огромную популярность на территории всей Бразилии. История упоминает все детали происхождения этого чудовищно гостеприимного штата Минас-Жерайс. Существует предание, что этот рецепт изобрели там еще в 18 столетии и вначале рецепт держали в секрете, пекли и продавали только внутри самого штата, как уникальную гордость региона. И только после середины 20-го века рецепт пошел большими шагами по всей стране, завоевывал популярность и любовь всего бразильского народа.



 Пасха

Пасха



Пасхальный голубь (Colomba pasquale) – это десерт из сладкого дрожжевого теста, который вместе с шоколадными яйцами традиционно закрывают Пасхальный обед по всей Италии. Весть с омык древних времён, как яйцо, так и голубь являются символами мира, любви, весны и возрождения. Но настоящей эмблемой итальянской Пасхи сладкий Пасхальный голубь стал только с 30-х годов прошлого века.

Коломба Паскуале/ Colomba Pasquale



Италия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОПАРЫ.

- В емкость ввести муку, разведенные в воде дрожжи, растворенный в воде сахар, и перемешать в течение 2-3 минут.
- Ввести в два этапа желтки и вымешивать в течение 8-10 минут.
- После этого ввести мягкий маргарин и замесить пластичное тесто. Температура теста 26-28 °С.
- Опару оставить в помещении при температуре 28-30 °С на 8-10 часов для ферментации.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА.

- В чашу тестомесильной машины загрузить муку, воду, растворенный в воде сахар, мед, опару и перемешиваем 1-2 минуты до однородной массы.
- Ввести постепенно желтки и ванильную пудру, вымешивать в течение 10-12 минут.
- Добавить соль и месить, пока тесто не будет отставать от стенок дежи.
- Добавить маргарин и вымесить пластичное тесто.
- После этого добавить цукаты и аккуратно вмесить в тесто.
- Температура теста должна быть 26-28 °С.
- Брожение теста при температуре 28-30 °С в течение 45-60 минут.

ФОРМОВАНИЕ

- Завесить тесто на куски 300 г для центральной части и куски по 100 г для «крыльев». Тестовые заготовки слегка округлить, покрыть пленкой и выложить на отдых 30 минут.
- После этого тестовые заготовки выложить в специальную форму (размеры 28x20x5см) и поставить на окончательную расстойку на 4-6 часов при температуре 28-30 °С.

ПОДГОТОВКА К ВЫПЕЧКЕ.

- Для приготовления глазури смешать до однородной массы молотый миндаль, сахар, крахмал и белок яичный.
- На поверхность тестовых заготовок нанести глазурь с помощью кондитерского мешка с плоской насадкой и посыпать сахарной пудрой.

ВЫПЕЧКА

- Выпекать с малой подачей пара. После половины времени выпечки открыть шиббер и выпекать при сниженной температуре. Температура выпечки 195-205 °С. Время выпечки 28-30 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Поверхность изделия можно украсить целыми ядрами миндаля, кандированной вишней и т.д.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОДПРОДУКТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, кг		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, кг	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	114,47	97,87
ВЛАРА	64,08	358,14	229,50	409,98	262,70
ВОДА		39,53	0,00	45,25	0,00
САХАР-ВЕСОК	99,85	30,23	30,18	34,80	34,55
ЖЕЛТКИ ЯИЧНЫЕ	50,00	39,53	19,77	45,25	22,62
МАРГАРИН ТВОРОЖИ "СЛОБОДСКИЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% ЖЖ	82,00	51,16	41,95	58,56	48,02
СОЛЬ	96,50	3,72	3,59	4,26	4,11
МЕД	78,00	13,26	10,34	15,18	11,84
ПУДРА ВАНИЛЬНАЯ	99,85	5,81	5,80	6,65	6,64
ЦУКАТЫ (ЛИМОНОВЫЕ)	83,00	167,44	138,98	191,67	159,08
ГЛАЗУРЬ (ОТДЕЛКА)	79,85	161,77	129,17	185,18	147,86
САХАРНАЯ ПУДРА (ОТДЕЛКА)	99,85	11,63	11,61	13,31	13,29
ИТОГО:		982,22	706,39	1124,34	808,60
ВЫХОД:	77,00	873,60	672,67	1000,00	770,00
ВЛАРА				409,96	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	463,81	398,56	180,14	162,57
ДРОЖЖИ ПЕКАРНЫЕ СЛИПЕ АКТИВНЫЕ MAGIST 23000	25,00	33,13	8,29	13,58	3,40
МАРГАРИН ТВОРОЖИ "СЛОБОДСКИЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ", 82% ЖЖ	82,00	119,26	97,79	48,89	40,09
САХАР-ВЕСОК	99,85	104,03	103,87	42,65	42,58
ЖЕЛТКИ ЯИЧНЫЕ	50,00	84,75	47,38	38,84	19,42
ВОДА		205,40	0,00	84,21	0,00
ИТОГО:		1020,38	659,88	418,31	268,06
ВЫХОД:	64,08	1000,00	640,80	409,96	262,70
ГЛАЗУРЬ (ОТДЕЛКА)				185,17	
МИНДАЛЬ ОЧИЩЕННЫЙ	96,00	282,39	251,89	48,59	46,64
САХАР-ВЕСОК	99,85	524,77	523,98	97,17	97,03
КРАХМАЛ ПШЕНИЧНЫЙ	87,00	14,58	12,68	2,70	2,35
БЕЛОК ЯИЧНЫЙ	12,00	238,65	26,24	40,49	4,86
ИТОГО:		1 020,39	814,80	188,95	150,88
ВЫХОД:	79,85	1 000,00	798,50	185,18	147,86

Пасха



Великобритания



St Paul's



Английские крестовые булочки являются неотъемлемым атрибутом Пасхального праздника. Легендарные Страстные Пятницу. И едят их обычно тельцами. В английском фольклоре с ними связано немало суеверий: поделитесь с кем-то половинкой булочки, и вы точно будете дружить весь год, особенно если скажете заветные слова: "Тебе половина и мне половина, пусть наша дружба будет неразрывна". Положите на кухне булочку как талисман - оберегаете себя от пожара, да и любой хлеб у вас получится заветные слова: "Тебе крестовые булочки в морское путешествие, и они оберегут от кораблекрушения!" А еще говорят, что эти булочки лежат задолго до Христианства. В честь боины утренней зари и весеннего плодородия Иостре и есть вероя, что от египтян произошло слова Easter - Пасха по-английски.

Булочки пасхальные с крестом/ Hot cross buns

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В емкости смешать сухие ингредиенты: муку, сахар, дрожжи, корицу, соль, изюм и цукаты.
- В теплое молоко добавить яйцо и растопленный маргарин, перемешать смесь.
- В молочную смесь частями вводить смесь сухих ингредиентов. Замесить мягкое тесто.
- Оставить в теплом месте на брожение в течение 1 часа.
- Формовать круглые заготовки. На поверхности шпателем продавить углубления в виде креста.
- Поставить на расстойку в течение 30-40 минут.
- Перед выпечкой поверхность смазать желтком, а в углубления в виде креста кондитерским мешком отсадить тесто для декора.
- Выпекать в течение 10-15 минут при температуре 190-200 °С.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- После выпечки горячие булочки можно смазать теплым медом.



И чтобы от ожидания праздника вы улыбнулись, публикуем традиционную английскую детскую песенку, посвященную этим булочкам! (перевод Г. Кружкова)

*Hot Cross Buns
Hot cross buns!
Hot cross buns!
One a penny, two a penny,
Hot cross buns!
If your daughters do not like them
Give them to your sons;
But if you haven't any of
these pretty little elves
You cannot do better than
eat them yourselves.*

*Вот пирожочки
С пылу да с жару!
Пенни за штуку,
Пенни за пару!
Купите сыну,
Купите дочке,
Купите своей
благородной даме!
А если нету
Ни дамы, ни деток,
То на здоровье скушайте
сами.*

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЫХ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, кг		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, кг	
		В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	В НАТУРЕ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ
ТЕСТО					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	450,58	385,25
ДРОЖЖИ ПЕКАРНЫЕ СУХИЕ АКТИВНЫЕ НАБЕЛТ 30000	92,50	2,29	2,13	10,30	9,53
МАРГАРИН "ВЕРДЫЙ" "СТЕВЕНСОН" С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ, 82% ЖИР	82,00	14,29	11,71	64,37	52,78
САХАР-ПЕСОК	99,85	8,57	8,56	38,62	38,56
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	12,00	42,86	5,14	193,11	23,17
КОРИЦА МЕЛКОГА	100,00	2,86	2,86	12,87	12,87
ЯЙЦА	27,00	17,14	4,63	77,24	20,86
СОЛЬ	96,50	2,86	2,76	12,87	12,42
ЦЕДРА Апельсина	27,00	1,43	0,39	6,44	1,74
ЦЕДРА лимона	27,00	1,43	0,39	6,44	1,74
ИЗЮМ	80,00	35,71	28,57	160,92	128,74
ЦУКАТЫ	75,00	14,29	10,71	64,37	48,28
МЕД	78,00	8,57	6,69	38,62	30,12
ТЕСТО ДЛЯ КРЕСТА (ДЕКОР)					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	7,14	6,11	32,18	27,52
ВОДА		11,43	0,00	51,50	0,00
ЖЕЛТОК (ИЛИ СМАЗКА)	50,00	5,71	2,86	25,75	12,87
ИТОГО		278,57	178,98	1246,18	808,45
ВЫХОД	75,00	221,04	166,45	1000,00	750,00

Пасха

Цуреки/Τσουρέκι



Греция



В Греции цуреки — традиционный пасхальный хлеб, аналог кулича или украинского лаваша. Выпекается обычно в форме глетенки, кураш или красноподобной формы, по кончикам которой кладут украшения ярко-красного цвета. Пасхальные цуреки также называются лавраксом или лаброкпурос. Цуреки принято ароматизировать. Традиционно это делают при помощи смолы фисташкового дерева или эссенции из семян средиземноморской дикой вишни, мастики. Но также популярны и варианты приготовления этого хлеба с ванилью. Цуреки посыпают миндалем или курашом. Пасхальный хлеб начинают готовить в среду. В этот день принято идти в церковь, чтобы благословить яйца и опару для цуреки. А в четверг греческие хозяйки красят благословленные яйца в красный цвет и пекут цуреки. На стол эти блюда подают в воскресенье.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В теплое молоко добавить немного сахара и сухие дрожжи, поставить в теплое место для активизации дрожжей (20-30 минут).
- В молочную смесь добавляем все пряности, сахар, соль, яйца. Перемешиваем до полного растворения кристаллов сахара.
- Частями добавляем муку и замешиваем мягкое тесто. Оставляем на 1 час для брожения.
- Формовать цуреки в виде «косы».
- Сформованные цуреки поставить на расстойку на 30-40 минут. Перед выпечкой поверхность смазать желтком.
- Выпекать при температуре 170-180 °С.
- После выпечки рекомендуется смазать цуреки сиропом. Для приготовления сиропа воду, сахар, мед и ром нагреть до кипения. Использовать горячим.
- Поверхность цурека посыпать миндальными лепестками и маном.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- В оригинальный рецепт цурека в качестве пряности используется смесь Махлаб и Мастиха. Махлаб (махлаб, магалебская вишня, магалебка, антипка) — ароматическая специя, сделанная из семян определенного вида дикой вишни Prunus mahaleb (вишня Святой Люсины или Магалебская вишня). Мастиха — это смола, которую получают из вечнозеленого кустарника или дерева Pistacia lentiscus, из рода фисташковых деревьев, также используется в качестве специи и входит в состав греческого крепкого ликера Мастихи.
- Также традиционно в «нос» цурека при формировании вставляют сырое яйцо, которое после вынимают и вставляют крашенное яйцо.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОГО ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		на 1000 кг		на полуфабрикаты для 1000 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухом веществе	в натуре	в сухом веществе
ВЫПЕЧЕННЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ	75.00	872.51	654.38	872.51	654.38
СИРОП	62.00	79.68	49.40	79.68	49.40
МИНДАЛЬНЫЕ ЛЕПЕСТКИ	96.00	23.90	22.95	23.90	22.95
МАН ПОЛУБОЙ	95.50	23.90	22.83	23.90	22.83
Итого		1000.00	749.56	1000.00	749.56
Выход	74.96	1000.00	749.56	1000.00	749.56
ВЫПЕЧЕННЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ				872.51	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85.50	563.59	507.52	517.91	442.82
ДРОЖЖИ ПЕКАРНЫЕ СУХОЕ АКТИВНЫЕ МАКЕЖТ 30000	82.50	13.70	12.67	13.95	11.06
МАСТАХА БЕЛАЯ СМЕСЬ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ, 82% Д.З.С.	82.00	81.32	74.88	79.68	65.34
САХАР-ПЕЩОК	99.85	109.59	109.42	95.61	95.47
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	12.00	182.64	21.92	159.36	19.12
АРОМАТИЗАТОР МИНДАЛЬНЫЙ	100.00	4.57	4.57	3.98	3.98
ЯЙЦО	27.00	155.25	41.92	135.45	36.57
СОЛЬ	96.50	9.13	8.81	7.97	7.69
КАРДАМОН МОЛТЫЙ	100.00	4.57	4.57	3.98	3.98
ЦЕДРА ЛИМОНА	27.00	9.13	2.47	7.97	2.15
ЖЕЛТКИ (на смазку)	50.00	18.26	9.13	15.94	7.97
Итого		1191.75	797.87	1030.81	696.15
Выход	75.00	1000.00	750.00	872.51	654.38
СИРОП				79.68	
МЕД	78.00	409.62	319.51	32.64	25.46
ВОДА		204.81	0.00	18.32	0.00
РОМ		102.41	0.00	8.16	0.00
САХАР	99.85	307.22	308.76	24.48	24.44
Итого		1024.06	626.26	81.60	49.90
Выход	62.00	1000.00	620.00	79.68	49.40

Пасха

Бабка/ Babka



Польша



Бабка - это традиционная польская пасхальная выпечка, позолоченная на бриошь с мялкой, даже губчатой текстурой внутри. Этот сладкий хлеб начинен фруктами и цукатами. Слова это значит то же самое, что и в русском, то есть «бабушка». Часто этот десерт делают в виде плетенки, что должно напоминать о широким плетеной бабушкиной юбке.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В чашу тестомесильной машины ввести муку, дрожжи, сахар, ванильную пудру, маргарин, соль. Далее ввести молоко и меланж, замесить тесто на медленной скорости в течение 3 минут и далее на быстрой скорости еще в течение 3 минут. Температура теста 22-24 °С.
- Тесто оставить на отдых на 5 минут.
- Раскатать тесто, маргарин для слоения положить на прямоугольник из теста и накрыть свободными краями и защипнуть их.
- Тесто с маргарином раскатать и сложить в два раза. Дать отдохнуть 15 минут. Процедуру повторить.
- Для приготовления начинки все ингредиенты, входящие в рецептуру начинки, перемешать до однородной массы.
- Далее слоеное тесто раскатать в форме прямоугольника.
- На поверхность теста нанести тонким слоем ореховую начинку и скрутить в рулет.
- Рулет разрезать вдоль и обе половинки перевить между собой (4-5 витков).
- Плетенку выложить в прямоугольную форму для выпечки.
- Поставить на расстойку при температуре 4-6 °С на 15-20 минут.
- Выпекать при температуре 210 °С в течение 25-35 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Фундук можно заменить другим видом ореха.
- Для интенсивного цвета начинки можно добавить 10 % какао-порошка на объем используемых орехов.
- Изделие можно декорировать кондитерским гелем или сахарной помадкой.

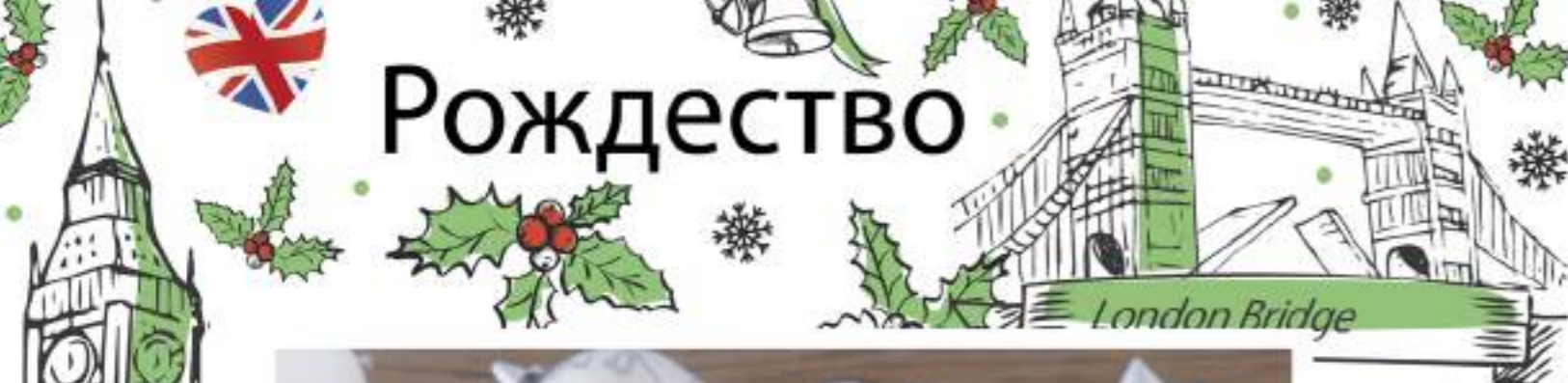
РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОГО ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА ЗАГРУЗКУ, КГ		РАСХОД СЫРЬЯ НА 1000 КГ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, КГ		
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	
ТЕСТО						
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	386,36	330,34	
ДРОЖЖИ ПЕКАРНЫЕ СУХОЕ АКТИВНЫЕ ИМДЕСТ 35888	92,50	1,60	1,48	6,18	5,72	
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ СЛОЕНЫЙ С МАЛЫНЬКИМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ, 82% 33107	82,00	10,00	8,20	38,64	31,68	
САХАР-ПЕСОК	99,85	10,00	9,99	38,64	38,58	
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	12,00	40,00	4,80	154,54	18,55	
ПУДРА ВАНИЛЬНАЯ	99,85	0,20	0,20	0,77	0,77	
ЯЙЦО	27,00	16,00	4,32	61,82	16,69	
СОЛЬ	96,50	1,00	0,97	3,86	3,73	
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛАДКОЕ, 82% 33833	82,00	60,00	49,20	231,82	190,09	
НАЧИНКА						
ФУНДУК ЖАРЕННЫЙ МЕЛОКИЙ	97,00	28,00	27,16	108,18	104,94	
САХАР-ПЕСОК	99,85	28,00	27,96	108,18	108,02	
ВЕЛОС ПИЩЕВЫЙ	12,00	14,00	1,68	54,09	6,49	
СЛИВКИ 35% ЖИРН.	41,00	2,24	0,92	8,65	3,55	
КОРИЦА МЕЛОКАЯ	100,00	0,28	0,28	1,08	1,08	
ИТОГО			311,32	222,65	1202,82	860,22
ВЫХОД	80,00	258,63	207,06	1000,00	800,00	



 Рождество

Рождество



Big Ben



St Paul's

Christmas cake - английский рождественский кекс, который делается за 6 недель до Рождества, а затем регулярно пропитывается алкоголем, так, что спустя месяц после приготовления он сочнее и вкуснее. Это очень ароматный и пранный кекс с начинкой из орехов, цукатов и сухофруктов с незначительными вкраплениями тяжелого ароматного бисквита.

Рождественский кекс/ Christmas cake



Великобритания

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Приготовить смесь сухофруктов и орехов: крупные сухофрукты порезать, смешать с орехами, цукатами, цедрой и специями. Замочить в коньяке и соке лимона. Оставить на ночь пропитываться.
- Взбить меланж с маргарином, сахаром, медом. Добавить коньяк.
- Муку смешать с миндальной мукой, специями, разрыхлителем, солью и добавить к взбитой массе.
- Замесить тесто и ввести заготовленную фруктовую смесь.
- Тесто поместить в разъемную форму для выпечки.
- Выпекать при температуре 180°C в течение 40 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Смесь сухофруктов можно заготовить заранее и хранить, так смесь будет более ароматной.
- Коньяк можно заменить ромом или ликером.
- Кекс покрывают марципановой массой. Украшают фигурками из мастики в виде листочков остролиста, шариков марципана, символизирующих апостолов Христа.
- Можно обильно присыпать сахарной пудрой.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРА И ПОЛНОЦЕННЫХ Вещей, %	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ Вещей, %	РАСХОД СЫРА НА ЗАГРУЗКУ, кг		РАСХОД СЫРА НА 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, кг	
		В НАТУРЕ	В СУХОЙ Вещей, %	В НАТУРЕ	В СУХОЙ Вещей, %
ПЕСОЧНАЯ ОСНОВА					
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	126,60	108,25
МУКА МИНДАЛЬНАЯ	96,00	21,43	20,57	27,13	26,04
МАРГАРИН ТВЕРДЫЙ "СОЛНЦЕ" ДЛЯ ПЕСОЧНОГО КОЕЛКА, 82% ЖИРНОСТИ	82,00	100,00	82,00	126,60	103,81
САХАР-ПЕСОК	99,85	85,71	85,59	106,52	108,35
МЕД ИЛИ ЧЕРНАЯ ПАТОКА	78,00	18,86	14,71	23,87	18,62
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50,00	3,43	1,71	4,34	2,17
ПЕЧЕНЬ ДРОЖИСТЫЙ	100,00	1,14	1,14	1,45	1,45
МУСКАТНЫЙ ОРЕХ МЕЛОТЫЙ	100,00	1,14	1,14	1,45	1,45
СОЛЬ	96,50	1,43	1,36	1,81	1,75
ЯЙЦА	27,00	85,71	23,14	106,52	29,30
КОНЬЯК (РОМ)		22,86	0,00	26,94	0,00
НАПОЛНИТЕЛЬ ФРУКТОВЫЙ					
СУХОФРУКТЫ	80,00	285,71	228,57	361,72	289,38
ЦУКАТЫ	83,00	114,29	94,86	144,69	120,09
МИНДАЛЬ ДРОЖЕНЫЙ	96,00	14,29	13,71	18,09	17,36
ОРЕХИ ГРЕЙФЕ	96,00	14,29	13,71	18,09	17,36
ГВОЗДИКА МОЛТАЯ	100,00	1,14	1,14	1,45	1,45
КОРИЦА МОЛТАЯ	100,00	1,14	1,14	1,45	1,45
КОНЬЯК (РОМ)		42,86	0,00	54,26	0,00
СВК ЛИМОНА	10,00	14,29	1,43	18,09	1,81
БЕДНЧ ПИМОНА	27,00	2,86	0,77	3,82	0,98
ИТОГО		932,57	672,23	1180,66	851,06
ВЫХОД	80,00	789,87	631,90	1000,00	800,00

Рождество



Ни один испанский праздничный стол в Рождество не обходится без «польворонес» (Polvorones) — рассыпчатого песочного печенья, а чем свидетелем служит и его название (roños в переводе означает пыль, рыхлая — порок). Наиболее из них гонимся в Андалусии (в Севилье, Альмерии и Кадисе). Одной из разновидностей польворонес производимых в городке Асторга области Кастилия Леон, является печенье «мантекадас» (Mantecados). По сути это одно и то же лакомство. С некоторыми отступлениями от классического рецепта, допускающими замену свиного жира на сливочное масло и маргарин, добавление в тесто шипучей воды, янтаря или ликера для аромата и большее разнообразие форм печенья (например, в виде звезд и т.п.)

Польворонес/ Polvorones



Испания

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Муку пшеничную и муку миндальную смешать и рассыпать тонким слоем на противень, поставить в печь при температуре 150-160°C на 30 минут, периодически помешивая до появления светло-кремового оттенка муки. Оставить до полного остывания.
- Жир отогреть до температуры 18-20°C. Затем при помощи миксера взбить с сахарной пудрой в течение 10-15 минут.
- В полученную массу вводим подготовленную муку, корицу, молотый кунжут. Замешиваем песочное тесто, и на 30 минут убираем его в холодильник.
- Тесто раскатать толщиной 1 см. Формовать выемкой.
- Выпекать в течение 15-20 минут при температуре 190-200°C.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- С противня печенье не снимать до полного охлаждения, так как печенье очень хрупкое.
- При подаче можно обильно посыпать печенье сахарной пудрой.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРА И ПОЛНОСЫРНЫХ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОЙ ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРА НА ЗАГРУЗКУ, кг		РАСХОД СЫРА НА 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, кг	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВС	85,50	100,00	85,50	415,64	355,37
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	53,33	53,25	221,68	221,34
ЖИР СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ СОДЕРЖАЩИЙ УВЕСАВАНИИ, 99,7% 13972	100,00	61,33	61,33	254,93	254,93
МИНДАЛЬНАЯ МУКА	94,00	33,33	31,33	138,55	130,23
КОРИЦА	100,00	1,07	1,07	4,43	4,43
КУНЖУТ	95,00	8,00	7,60	33,25	31,59
ИТОГО		257,07	240,09	1068,48	997,90
ВЫХОД	95,00	240,59	228,56	1000,00	950,00



Настоящие Польворонес крошатся от одного взгляда на них, они слишком нежны, поэтому после остывания их заворачивают в бумажки и хранят в таком виде. Существует примета, что если немного положить польворонес в фантике, а затем съесть его, предварительно загадав желание, то задуманное непременно сбудется. В некоторых странах мира появились свои разновидности польворонес. К примеру, в Мексике эти печенье делают с орехом пеканом, а по форме они похожи на маленькие шарики. В США подобную выпечку называют «мексиканским свадебным печеньем», поскольку подают ее, обычно, на свадьбах и всевозможных праздниках. На Филиппинах же рецептов польворонес, признанных традиционными, несколько. Например, рецепт польворонес с орешками кешью или с зелеными хлопьями незрелого прессованного риса. Также на этих островах пекут подобное печенье и с земляничным вкусом, и со вкусом мороженого.

Рождество

Пряники медовые



Россия



Первые пряники на Руси назывались «медовый хлеб» и полагались еще около IX века, они представляли собой смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причём мед в них составлял почти половину от всех других ингредиентов. Позже в «медовый хлеб» стали добавлять лесные травы и корни, а в XII—XIII веках, когда на Руси начали посылать экзотические пряности, привезённые из Индии и с Ближнего Востока, пряник получил своё название и практически окончательно оформился в то лекарство, которое известно нам.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Сахар-песок и мед растворить в воде с температурой 75 °С, добавить маргарин и перемешать.
- Полученную смесь процедить и охладить до температуры 35-40 °С.
- Добавить меланж, соду, углекислый натрий, жженку и перемешать.
- Муку смешать с сухими духами. Далее ввести смесь сухих компонентов в полученную эмульсию и замесить тесто в течение 10-15 мин. Влажность теста 23-25%.
- Затем тесто раскатать в пласт толщиной 8-10 мм и при помощи выемок вырезать тестовые заготовки.
- Выпекать пряники при температуре 200-220 °С в течение 7-12 минут.
- При приготовлении сиропа для глазури сахар смешать с водой в соотношении 3:1, уварить до температуры 108-110 °С (проба на среднюю нитку) и охладить до температуры 85-90 °С.
- Охлажденные до 40-45 °С пряники обмакнуть в подготовленный сироп или каким-нибудь другим способом нанести сироп на поверхность пряника.
- Готовые пряники выложить на лист для сушки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Сухие духи можно заменить пряностями на свой вкус.
- Декорировать пряники можно глазурью, также популярны пряники с узорами из разноцветной глазури.
- Количество воды корректируется в зависимости от физико-химических показателей рецептурного сырья.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОГО ВЕЩЕСТВА, %	РАСХОД СЫРЬЯ, кг			
		НА 1000 кг		НА ПОЛУФАБРИКАТ ДЛЯ 1000 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ	
		В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ	В НАТУРЕ	В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ
ПРЯНИКИ	87,00	856,15	744,85	856,15	744,85
СИРОП	78,00	166,05	129,52	166,05	129,52
Итого		1022,20	874,37	1022,20	874,37
Выход	87,00	1000,00	870,00	1000,00	870,00
ПРЯНИКИ					на 856,15
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1С	85,50	511,87	437,65	436,23	374,69
МУКА ПШ 1С (НА БЕДНУЛ)	85,50	39,02	34,13	34,18	29,22
САХАР	99,85	153,56	153,33	131,47	131,27
МАРГАРИН ТЕРМЫЙ СТОЛБЕЦ С МОЛОЧНЫМ ВЕЩЕСТВОМ И АРОМАТОМ, 82% ЖИР	82,00	62,92	51,59	53,87	44,17
МЕД	78,00	255,89	199,63	219,12	170,91
МЕЛАНЖ	27,00	15,36	4,15	13,15	3,55
СОДА	50,00	1,54	0,77	1,32	0,66
УГЛЕКИСЛЫЙ НАТРИЙ		5,33	0,00	4,56	0,00
ВОДА		130,00	0,00	111,30	0,00
СУХОЕ ДУХИ	100,00	3,07	3,07	2,63	2,63
ЖЕЛТИНА	78,00	10,24	7,99	8,77	6,84
Итого		1189,74	892,31	1018,60	763,95
Выход	87,00	1000,00	870,00	856,15	744,85
СИРОП					на 166,05
САХАР	99,85	793,07	791,88	131,69	131,49
Итого		793,07	791,88	131,69	131,49
Выход	78,00	1 000,00	780,00	166,05	129,52



 **Технологи
на заметку**

Стадии взбивания яичных белков

СТАДИЯ ЛЕНТЫ

Если вы поднимите венчик над смесью, взбитые белки будут стекать с нее в виде ленты. Лента на мгновение сохранит форму, а затем осядет в смесь.

МЯГКАЯ ПЕНА

Если перевернуть взбивалку, стекающая пена начнет образовывать пики. Взбитая смесь обладает мягкой консистенцией, так что образовавшиеся пики через секунду опадают.

ГУСТАЯ ПЕНА (СТАДИЯ УСТОЙЧИВЫХ ПИК)

Если поднять взбивалку, за ней вытянутся пики, которые не опадут. Смесь становится густой и тяжеловатой по консистенции.

ЧРЕЗМЕРНО ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ

После стадии густой пены яичные белки становятся крошковатыми и тусклыми. Если взбивать их слишком долго, пена осядет и уже не поднимется.



Наши рекомендации:

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО:

- Если в тесте много жира, пироги получатся расплывчатыми, с плотным мякишем.
- Для лучшего брожения жиры нужно добавлять в конце приготовления или даже при обминке. При этом консистенция их должна быть мягкой при 18-20 °С.
- Тесто, замешенное на просеянной муке, лучше и легче поднимается. Просеянная сквозь сито мука насыщается кислородом, становится рыхлой и воздушной.
- Жиры сохраняют выпечку свежей более длительный срок. Если в рецепте сказано, что масло нужно растопить, то так и сделайте, а потом обязательно остудите, чтобы не убить температурой дрожжевые грибки.
- Если тестовые заготовки должны длительное время находиться при температуре -18 °С, содержание сырой клейковины в муке должно быть не менее 29%.
- Использовать молочные компоненты в тесте следует точно в соответствии с рецептурой, так как содержащиеся в молочных продуктах молочнокислые бактерии изменяют структуру клейковины и вкус.
- При излишне увеличенном времени брожения теста и окончательной расстойке изделий, в тесте возникают дополнительные молочнокислые и уксусные бактерии и, как результат, малый, сниженный объем выпечки и матовая, серая поверхность, неприятный запах.
- Тесто, которое должно быть заморожено, требует не менее 45-90 минут брожения. При недостаточном брожении возможна: плоская форма изделия, недостаточный объем; снижение времени свежести; недостаточное раскрытие вкуса и аромата.
- Для производства изделий из дрожжевого теста и полуфабрикатов с последующей длительной заморозкой рекомендуется использовать прессованные «живые» хлебопекарные дрожжи, либо специализированные для глубокой заморозки - сухие инстантные дрожжи.
- Использование желтка яйца приводит к изменению структуры клейковины, которая способствует улучшению эластичности теста, улучшает газодерживающую способность.
- При использовании цельного яйца улучшается способность связывания воды в тесте, что приводит к продлению свежести.
- При небольших объемах яичных продуктов их можно добавлять вместе с водой в начале замеса.
- При увеличенной дозировке сахара на килограмм муки рекомендуется растворять его в воде, что приводит к оптимальному распределению в тесте.





СЛОЕНОЕ ТЕСТО:

- Слоеное тесто очень важно раскатывать не в одном направлении, а снизу вверх и слева направо. В противном случае, маргарин в тесте будет распределяться не равномерно и при выпекании изделие может деформироваться.
- Важно соблюдать температурный режим слоеного бездрожжевого теста не выше 18 °С как во время замеса так и при отлежке.
- Для дрожжевого слоеного теста важно, чтобы дрожжи во время отлежки не начали работать раньше времени. Это достигается частичной заменой рецептурной воды на лед (до 100%) и /или использованием охлажденной муки при замесе (температура теста по окончании замеса не должна превышать 12 °С). Дальнейшая отлежка теста должна проходить в холодильной камере при температуре 3-6 °С.
- Слоеное тесто следует резать острым тонким ножом или специальным острым резцом для теста. Тулой нож не режет тесто, а сминая, в результате чего по краю изделия слои слипаются и после выпекания слои по краям изделия не раскрываются.
- Если изделие смазывается сверху желтком, то нельзя допускать попадания желтка на края и срезы теста. Они могут склеиться и помешать тесту, как следует подняться.
- Обрезки теста можно собрать в комок, осторожно смять и снова раскатать. Такое тесто хотя и не слишком поднимется, но из него можно сделать соломку для украшения или слепить желтком друг с другом, чтобы получилось высокое изделие.
- Если мы хотим выложить слоеным тестом форму или маленькие формочки, то сначала надо разрезать тесто на куски, слегка прижать к посыпанной мукой доске и раскатать. При укладке полуфабриката в форму наколоть тесто с помощью вилки или специального игольчатого валика. Полуфабрикат получится с умеренной слоистостью и небольшим подъемом, который способен сохранять товарный вид пирогам с разнообразной начинкой.
- Соль влияет на качество, упругость и вкус теста. Если ее будет много, то вкус теста станет хуже. А если соли будет мало, то слои могут расплываться. То же самое можно сказать об уксусе и лимонной кислоте. Кислая среда помогает повысить качество клейковины в муке.
- Выпекать изделия из слоеного бездрожжевого теста рекомендуется при температуре не ниже 220 градусов. При слишком низкой температуре жир может вытопиться, и готовая выпечка будет сухой и менее слоистой. А при слишком разогретой печи, свыше 250 градусов, слойки могут не пропечься, быстро затвердеть и подгореть.
- Нужно также обратить внимание на содержание клейковины в муке: чем оно выше, тем легче будет приготовить слоеное тесто, и тем вкуснее оно будет.



ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

- При замесе песочного теста следует строго отслеживать температуру теста и время замеса. Температура теста не должна превышать 18-22 °С, и время замеса теста с момента внесения муки, не более 3-5 минут. При излишне продолжительном замесе развитие клейковинной сетки пшеничной муки будет активным (насколько это возможно в присутствии большого количества жиров), а тесто неизбежно станет жестким и «затянутым».
- Пластичность, рассыпчатость тесту даст добавление большого количества жира;
- Большой рассыпчатости можно получить при частичной замене яиц желтками;
- Для некоторых видов песочного теста рекомендуется после замеса отлежка 30-60 минут в холодильной камере при температуре 6-12 °С. Для песочного теста с высоким содержанием жира и с минимальным вводом жидкой фазы, рекомендация не применима, так как в холодильнике тесто застывает и теряет пластичность, что создает сложности при раскатке или отсадке изделий.
- Помните, что тесто для пирогов должно быть не больше 8 мм толщиной, иначе оно плохо пропечется.
- Верхний слой, которым накрываем изделие из песочного теста, раскатываем тоньше, чем нижний.
- Во избежание неровностей и вздутий, образующихся при выпечке благодаря использованию химического разрыхлителя, перед тем, как отправить его в духовку, тесто необходимо наколоть в нескольких местах вилкой.
- Если переборщить с количеством пшеничной муки, песочное тесто станет слишком жестким, при разделке будет крошиться, а готовые выпеченные изделия получатся грубыми.
- Если готовится тесто для штучных изделий, нужно следить, чтобы при повторном раскатывании к тесту не подмешалось избыточной муки.
- Примерно 7% от основного количества муки, которое рекомендовано в рецептуре, необходимо оставить на «подпыл».
- Чем меньше размер выпекаемых изделий, тем выше температура выпечки, а продолжительность выпекания сокращается.
- Сахар придает твердость продукции и делает еще более хрустящей. При желании замените пудрой, для получения нежной консистенции.
- Соль (хотя бы щепотку) следует добавить при любом способе приготовления.
- При выпекании изделий из песочного теста противень и формы можно не смазывать, поскольку жира в составе изделий достаточно, для того чтобы выпечка не пригорала.





ЗАВАРНОЕ ТЕСТО:

- При приготовлении «заварки» для заварного полуфабриката важно вымешивать тесто до достижения температуры примерно 70-80 градусов, более низкие температуры не дают хорошую клейстеризацию, а более высокие требуют увеличения объема яиц, что не дает выгоды.
- Тесто должно быть не густым и не жидким, жидкое тесто плывет после отсадки, а густое сложно отсадить. При выпекании тесто должно увеличиться в 2-2,5 раза.
- Мягче и легче получаются изделия из муки с пониженным содержанием глютена.
- Во время выпечки печь НЕ ОТКРЫВАТЬ!!! (полуфабрикаты могут опасть).
- Чтобы начинить изделие кремом, разрезать его нужно еще теплым, а вот наполнять после полного остывания пирожных.
- Отпечённые полуфабрикаты можно замораживать и хранить в морозильной камере в течение 3 месяцев. Время оттаивания их в духовке 5 минут.
- Муку в воду необходимо всыпать сразу, не делая перерывов, иначе тесто получится комочками.
- Яйца вбивать надо, когда тесто остынет до температуры 36-40°C
- Если вы выпекаете несколько партий эклеров, помните, что тесто нужно выкладывать только на холодный противень.
- Не давайте воде долго кипеть, из-за этого – она может частично выпариться. В результате заварное тесто получится более густое, чем надо.



БИСКВИТНОЕ ТЕСТО:

- Все продукты должны быть одинаковой температуры, и чем ниже она будет, тем лучше. То же самое касается и формы – она должна быть холодной.
- Посуда для сбивания, равно как и миксер, должны быть абсолютно чистыми и не содержать следов жира.
- Если в процессе приготовления бисквита вы желаете использовать цедру, то это лучше делать после того, как уже размешана мука.
- Если вы хотите приготовить шоколадный бисквит, заранее смешайте муку с какао-порошком.
- К тому времени, когда бисквитное тесто готово, духовка уже должна нагреться! Если же тесто в форме будет ждать хотя бы 5 минут, то вероятность того, что готовый бисквит будет пышным, снижается в разы! При этом нужно помнить, что бисквит очень боится тряски и может «осесть» даже от резкого хлопка дверцы печи. По этой причине будьте очень внимательны: никаких лишних движений!
- Одно из решений проблемы устойчивости бисквитной массы и придание ей пышности – это использование паст для сбивания.
- Время на выпечку бисквита может быть разным – от 10 минут, если выпекаем на противне (для рулетов) и до 40 минут, если готовим в глубокой форме. Но в любом случае категорически запрещено в первой половине этого времени открывать дверцу печи – бисквит оседет.
- Печь бисквит лучше всего в режиме конвекции. Первые полчаса – при 180 градусах, потом уменьшить температуру до 160 градусов.
- Если тесто начинает подниматься «горбом», это значит, что ваша духовка разогревается неравномерно. В следующий раз поставьте на верхний уровень запасной противень. Если же бисквит внизу подгорает, поставьте вниз небольшую по размерам жаропрочную емкость с жидкостью.
- Сразу после того, как бисквит испечен (можно для верности проверить деревянной палочкой), достаём его из формы, поскольку горячий бисквит извлечь намного легче, чем остывший. Для этого форму с готовым бисквитом прямо из духовки ставим на мокрое холодное полотенце, через 3-4 минуты можно доставать.
- Выпеченный бисквит перед дальнейшей кондитерской отделкой «выдерживают» для уплотнения текстуры не менее 8-ми часов. И только по истечении этого времени можно пропитывать бисквит, соединять его с кремом и так далее. Но этот секрет не подходит для приготовления бисквитных рулетов.
- Для рулета технология кардинально отличается. Наносить начинку следует именно на горячее готовое тесто. Желательно, чтобы начинка не была слишком жидкой, слишком густой и была с максимально однородной консистенцией. После нанесения начинки сворачиваем плотно сам рулет, но стараемся не передавливать, иначе и тесто будет не таким воздушным, и начинка может вытечь.
- Рекомендуем при приготовлении бисквитов использовать пасту для сбивания. Использование данного ингредиента позволит упростить технологический процесс, сократить время изготовления бисквитного теста и получить стабильное качество готовой продукции.
- Чтобы бисквит хорошо вынимался – смажьте форму маргарином и присыпьте мукой. Это «французская рубашка». Корж будет иметь красивый цвет и легко выйдет.



Методика расчета энергетической ценности кондитерских изделий.

Энергетическая ценность – это показатель, характеризующий ту долю энергии, которая высвобождается из пищевых веществ в процессе биологического окисления и используется для обеспечения физиологических функций организма.

1. Расчет энергетической ценности кондитерских изделий производят на 100г съедобной части в зависимости от состава и расхода сырья, в соответствии с утвержденными рецептурами.
2. Показатель энергетической ценности обычно выражается в килокалориях (ккал).
3. При определении показателя учитывается энергетическая ценность каждого компонента рецептуры, имеющего массовую долю сухих веществ, общий расход сырья в сухих веществах, массовую долю сухих веществ сырья и готовой продукции.

Энергетическая ценность сырья представлена в таблице. Данные взяты из справочных таблиц Института питания РАМН «Химический состав российских продуктов питания» (М.: ДеЛи принт, 2007).

Расчет энергетической ценности производят по формуле:

$$ЭЦ_{100} = \frac{\sum_{i=1}^n (Э_{ni} \times K_{ci})}{\sum_{i=1}^n K_{ci}} \times СВ_{100}$$

где $ЭЦ_{100}$ – энергетическая ценность 100 г готового изделия; K_{ci} – количество (расход в натуре), г отдельного i -го компонента, пошедшего на изготовление 100 г готового изделия; $Э_{ni}$ – энергетическая ценность отдельного i -го компонента, ккал/г; $СВ_{100}$ – количество сухих веществ, г, находящееся в 100 г готового изделия (численно равно массовой доле сухих веществ готового изделия); K_{ci} – количество (расход в сухих веществах), г, отдельного i -го компонента на 100 г готового изделия или одной штуки изделия.

Энергетическую ценность кондитерского изделия можно определить так же, как сумму энергетической ценности белков, жиров и углеводов, содержащихся в кондитерском изделии.

Можно произвести расчет количества (в г) белков, жиров и углеводов, содержащихся в 100 г кондитерском изделии, с заменой показателя ЭЦ на содержание белков, жиров и углеводов, содержащихся в отдельном (i -м) компоненте (см пример расчета 1).

В случае расхождения значений массовой доли сухих веществ сырья, указанных в справочных таблицах и рецептурах, необходимо скорректировать табличные данные по энергетической ценности и химическому составу.

Например, какао тертое с массовой долей сухих веществ 87,8% и энергетической ценностью 610 ккал, а в рецептурах заложена массовая доля сухих веществ какао тертого 97,4%. Тогда энергетическая ценность 100г какао тертого составит:

$$\frac{610 \times 97,4}{87,8} = 677 \text{ ккал.}$$

Организация, производящая расчет энергетической ценности кондитерских изделий, несет ответственность за достоверность и правильность расчета.



Пример расчета 1. Расчет пищевой и энергетической ценности на примере «Масляное»

ПОКАЗАТЕЛЬ	МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШЕГО СОРТА	САХАР-ПЕКОВ	МАСЛО СЛАБОКИСЛОЕ	МЕЛАНХ	АРОМАТИЗАТОР	ИТОГО	ВЫХОД
МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ В-В, %	85,50	99,85	84,00	27,00	-	-	94,50
РАСХОД СЫРЬЯ, Г НА 100 Г ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ, В НАТУРЕ	53,50	16,05	41,20	10,70	0,16	121,61	100,00
В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ	46,74	16,03	34,6	2,89	-	99,25	94,50
СОДЕРЖАНИЕ							
БЕЛКИ, %	10,20	-	0,50	13,20	-	-	-
В РЕЦЕПТУРНОМ КОЛИЧЕСТВЕ, Г	5,46	-	0,21	1,41	-	7,08	-
ЖИР, %	1,10	-	82,50	11,90	-	-	-
В РЕЦЕПТУРНОМ КОЛИЧЕСТВЕ, Г	0,59	-	33,99	1,27	-	35,85	-
УГЛЕВОДЫ ОДНО- И ДИСАХАРИДЫ/ПОЛИСАХАРИДЫ, %	0,20/68,30	99,8	0,80	0,70	-	-	-
В РЕЦЕПТУРНОМ КОЛИЧЕСТВЕ, Г	0,11/36,54	16,02	0,33	0,07	-	16,53/36,54	-
ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЕДИНИЦА В РЕЦЕПТУРНОМ КОЛИЧЕСТВЕ, ККАЛ	177,62	60,63	308,18	17,44	-	564,07	-

Определяем коэффициент перерасчета по формуле:

$$K = \frac{B_c}{\sum C}$$

где B_c – выход готовых изделий в сухих веществах, г; $\sum C$ – суммарное значение расхода сырья на 100 г готовой продукции в сухих веществах, г.

Для печенья «Масляное» коэффициент пересчета

$$K = 94,50/99,25 = 0,95$$

$$\text{Белок} = 7,08 * 0,95 = 6,7 \text{ г}$$

$$\text{Жир} = 35,85 * 0,95 = 34,1 \text{ г}$$

$$\text{Углеводы} = 16,53 * 0,95 / 36,54 * 0,95 = 15,7 / 34,7 (50,4 \text{ г})$$

$$ЭЦ = 564,07 * 0,95 = 535,9 \text{ ккал}$$

$$ЭЦ = (6,7 * 4,0) + (34,1 * 9,0) + (15,7 * 3,8) + (34,7 * 4,1) = 535,6 \text{ ккал}$$

Содержание белков, жиров, углеводов и энергетическая ценность в рецептурном количестве определяется для каждого вида сырья по формуле:

$$K = \frac{H \times C}{100}$$

где K – содержание белков, жиров, углеводов (г). A также энергетическая ценность каждого вида сырья (ккал) в рецептурном количестве; H – расход сырья на 100 г готовой продукции в натуре, г; C – процентное содержание белков, жиров, углеводов для каждого вида сырья (%), а также энергетическая ценность 100 г каждого вида сырья (ккал).

Так, например, для муки высшего сорта в печенье «Масляное»:

- Содержание белка
 $K^b = (53,50 \cdot 10,20) / 100 = 5,45 \text{ г}$

- Содержание жира
 $K^ж = (53,50 \cdot 1,10) / 100 = 0,59 \text{ г}$

- Содержание углеводов (моно- и дисахаридов)
 $K^{y1} = (53,50 \cdot 0,20) / 100 = 0,11 \text{ г}$

- Крахмала и других полисахаридов
 $K^{y2} = (53,50 \cdot 68,30) / 100 = 36,54 \text{ г}$

Энергетическая ценность муки пшеничной высшего сорта для печенья «Масляное» равна:

$$K^e = (53,50 \cdot 332) / 100 = 177,62 \text{ ккал}$$

Аналогично производим расчет для каждого вида сырья.

Затем определяется суммарное значение содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности всего сырья в рецептурном количестве. Так, в печенье «Масляное»:

- Рецептурное содержание белка равно
 $\sum K^b = K^b_{\text{мука}} + K^b_{\text{масло}} + K^b_{\text{меланжа}} = 5,46 + 0,21 + 1,41 = 7,08 \text{ г}$
- Рецептурное содержание жира
 $\sum K^ж = K^ж_{\text{мука}} + K^ж_{\text{масло}} + K^ж_{\text{меланжа}} = 0,59 + 33,99 + 1,27 = 35,85 \text{ г}$
- Рецептурное содержание моно- и дисахаридов
 $\sum K^{y1} = K^{y1}_{\text{мука}} + K^{y1}_{\text{сахара}} + K^{y1}_{\text{масла}} + K^{y1}_{\text{меланжа}} = 0,11 + 16,02 + 0,33 + 0,07 = 16,53 \text{ г}$
- Рецептурное содержание крахмала
 $\sum K^{y2} = K^{y2}_{\text{мука}} = 36,54 \text{ г}$

Энергетическая ценность печенья «Масляное» в рецептурном количестве

$$\sum K^e = \sum K^e_{\text{мука}} + \sum K^e_{\text{масло}} + \sum K^e_{\text{сахара}} + \sum K^e_{\text{меланжа}} = 177,62 + 308,18 + 60,83 + 17,44 = 564,07 \text{ ккал}$$

Далее производится перерасчет показателей пищевой ценности (белков, жиров, углеводов) и энергетической ценности с учетом массовой доли сухих веществ готового изделия.

- Содержание белка в 100 г печенья «Масляное» с учетом массовой доли сухих веществ готового изделия

$$\text{Белок} = 7,08 \cdot K = 7,08 \cdot 0,95 = 6,7 \text{ г}$$

- Содержание жира в 100 г печенья «Масляное» с учетом массовой доли сухих веществ готового изделия

$$\text{Жир} = 33,85 \cdot K = 33,85 \cdot 0,95 = 34,1 \text{ г}$$

- Содержание углеводов в 100 г печенья «Масляное» с учетом массовой доли сухих веществ готового изделия

$$\begin{aligned} \text{Моно-дисахаридов} &= 16,53 \cdot K = 16,53 \cdot 0,95 = 17,7 \text{ г} \\ \text{Крахмала и декстринов} &= 36,54 \cdot K = 36,54 \cdot 0,95 = 34,7 \text{ г} \end{aligned}$$

Энергетическая ценность 100 г печенья «Масляное» с учетом массовой доли сухих веществ готового изделия исходя из энергетической ценности рецептурных компонентов

$$\text{ЭЦ} = 564,07 \cdot K = 564,07 \cdot 0,95 = 535,9 \text{ ккал}$$

При подсчете энергетической ценности, исходя из химического состава сырья, количество белков умножается на коэффициент 4,0, количество жиров – на коэффициент 9,0, количество моно- и дисахаридов – на 3,8, крахмала и декстринов – на 4,1.

$$\begin{aligned} \text{ЭЦ} &= \text{Белок} \cdot 4,0 + \text{Жир} \cdot 9,0 + \text{Моно- и дисахариды} \cdot 3,8 + \text{Крахмал} \cdot 4,1 \\ \text{ЭЦ} &= 6,7 \cdot 4,0 + 34,1 \cdot 9,0 + 17,7 \cdot 3,8 + 34,7 \cdot 4,1 = 535,6 \text{ ккал} \end{aligned}$$

При расчете энергетической ценности допускается расхождение в пределах 1% между значениями энергетической ценности кондитерского изделия, полученными исходя из энергетической ценности рецептурных компонентов и химического состава их.

Ароматизаторы, алкогольсодержащие компоненты, вкусовые добавки (гвоздика, ванилин, соль поваренная пищевая, корица и др.), а также некоторые виды сырья, используемого в незначительных количествах (углеаммонийная соль, натрий двууглекислый, коньяк и др.), в расчет показателей пищевой ценности не принимаются.



Взаимозаменяемость продуктов и пересчеты

- **Яйцепродукты.** Один кг цельного яйца (без скорлупы) соответствует 1 кг меланжа; или 0,390 кг желтка и 0,610 кг белка; или 0,287 кг яичного порошка. При разбивании яиц норма отходов скорлупы и потери яичной массы устанавливаются не более 18% по отношению к весу яиц.

- **Молочные продукты.** Молочные продукты могут взаимозаменяться с пересчетом по сухому обезжиренному молочному остатку с учетом других компонентов (жир, сахар).

Одна тонна молока цельного сгущенного с сахаром соответствует (кг):

- молоку нежирному сгущенному с сахаром	826,9
с добавлением 103 кг сливочного масла и 76,2 кг сахара;	
- молоку коровьему цельному сухому	302,8
с добавлением 11,3 кг сливочного масла и 440 кг сахара;	
- молоку коровьему обезжиренному сухому	224,0
с добавлением 103 кг сливочного масла и 440 кг сахара;	
- сливкам сгущенным с сахаром	447,4
с добавлением 274,5 кг сахара и 140,1 кг молока коровьего обезжиренного сухого;	
- сливкам сухим	202,4
с добавлением 440 кг сахара и 110,1 кг молока коровьего обезжиренного сухого;	
- сыворотке сухой молочной	226,5
с добавлением 440 кг сахара и 85 кг жира.	

Одна тонна молока коровьего пастеризованного с влажностью 88,5% соответствует 386 кг молока цельного сгущенного с сахаром с уменьшением сахара на 170 кг.

Приведенные данные не учитывают потерь при подготовке сырья.

Физико-химические показатели молочных продуктов

НАИМЕНОВАНИЕ	МАССОВАЯ ДОЛЯ, %			
	ВЛАЖН	СУХОГО ОБЕЖИРЕННОГО МОЛОЧНОГО ОСТАТКА	ЖИРА	САХАРОЗЫ
МОЛОКО КОРОВЬЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ	89,7	7,8	2,5	-
МОЛОКО КОРОВЬЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ	88,5	8,3	3,2	-
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ	26,0	21,5	8,5	44,0
МОЛОКО НЕЖИРНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ	30,0	26,0		44,0
МОЛОКО КОРОВЬЕ ЦЕЛЬНОЕ СУХОЕ	4,0	71,0	25,0	-
МОЛОКО КОРОВЬЕ ОБЕЖИРЕННОЕ СУХОЕ	4,0	96,0	-	-
СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ	26,0	18,0	19,0	37,0
СЛИВКИ СУХОЕ	4,0	54,0	42	-



Пример расчета взаимозаменяемости молочных продуктов.

1. Замена 1 т молока цельного сгущенного с сахаром на молоко коровье цельное сухое (по сухому молочному остатку).

- Цельное сгущенное с сахаром (в 1 тонне содержится)
 - сухой молочный остаток - 215 кг,
 - сахар - 440 кг
 - жир - 85 кг
- Коровье цельное сухое (в 1 тонне содержится)
 - сухой молочный остаток - 710 кг
 - жир - 250 кг

Количество молока коровьего цельного сухого составит: $(215 \cdot 1000) / 710 = 302,8$ кг.

- В 302,8 кг молока коровьего цельного сухого содержится 75,7 кг жира ($302,8 \cdot 0,25$). Следовательно, необходимо добавить 9,3 кг жира, т.е. сливочного масла $9,3 / 0,825 = 11,3$ кг и 440 кг сахара.

2. Замена 1 т молока цельного сгущенного с сахаром на молоко коровье обезжиренное сухое.

- Количество молока коровьего обезжиренного сухого составит: $(215 \cdot 1000) / 960 = 224,0$ кг с добавлением 85 кг жира, которая содержится в 103,0 кг сливочного масла и 440 кг сахара.

- **Крахмал.** В кондитерской промышленности крахмал вводится в рецептуру бисквитов, пирожных, сахарного печенья с целью придания тесту пластичных свойств, а готовым изделиям - рассыпчатости. В сахарном печенье общее количество крахмала не должно превышать 10% от массы пшеничной муки, в тесте для печенья затяжных сортов - 7,5%, в бисквитном полуфабрикате для тортов и пирожных - до 25%.

- **Сахар.** При выпечке мучных кондитерских изделий сахар участвует в образовании аромата и румяной корочки на поверхности. Сахар придает мягкость и пластичность тесту. Сахар, предусмотренный в рецептурах, можно частично заменять инвертным сиропом или патокой с пересчетом по сухому веществу.

- **Жиры.** Маргарин может заменяться кулинарным жиром. Замена одного вида маргарина другим или жиром производится по сухому веществу.

К примеру, 200 кг маргарина, жирностью 82,5% нужно заменить на кулинарный жир, жирностью 99,9%, количество жира будет следующим: $(200 \cdot 82,5) / 99,9 = 165,16$ кг.

Полезная информация для технолога

1. Температуры кипения сахарного сиропа при определенной концентрации сахара.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПРИЗНАКИ ПЛОТНОСТИ СИРОПА	СОДЕРЖАНИЕ САХАРА В СИРОПЕ, %	ТЕМПЕРАТУРА КИПЕНИЯ В ОТКРЫТОЙ ПОСУДЕ, °С	ОТНОСИТЕЛЬНАЯ ПЛОТНОСТЬ ПРИ 20 °С
ПОДСЛАЩЕННАЯ ВОДА	10	100,1	1,038
ПОДСЛАЩЕННАЯ ВОДА	20	100,3	1,081
СЛАДКАЯ ВОДА	30	100,6	1,127
СЛАДКАЯ ВОДА	40	101,0	1,177
КЛЕЙКАЯ КАПЛЯ	50	101,8	1,230
КЛЕЙКАЯ КАПЛЯ	60	103,0	1,287
КЛЕЙКАЯ КАПЛЯ	65	103,9	1,317
НИТКА ТОНКАЯ	70	105,5	1,349
НИТКА СРЕДНЯЯ	75	107,0	1,381
НИТКА ТОЛСТАЯ	80	109,4	1,412
ШАРИК МЯГКИЙ	85	113,0	1,445
ШАРИК СРЕДНИЙ	90	119,6	1,480
ШАРИК ТВЕРДЫЙ	95	127,0	
КАРАМЕЛЬ	98	165,0	
ЖУЖЕНКА	100	200,0	

2. Технология приготовления молочно-сахарного сиропа.

В варочный котел загружают сахар-песок и молоко в соотношении 2:1 и доводят до кипения. Затем закрывают котел крышкой и уваривают сироп до температуры 104-105 °С. Молочно-сахарный сироп процеживают через сито с размером ячеек 1,5 мм и охлаждают до 20 °С.

Плотность молочно-сахарного сиропа 1,35 – 1,38. Содержание сухих веществ в сиропе 73± 2%.

3. Технология приготовления инвертного сиропа.

Сахароза в водных растворах под действием кислоты расщепляется на равное количество глюкозы и фруктозы (инвертные или редуцирующие сахара). Инвертный сироп используют вместо патоки. Такой сироп должен содержать не менее 50% инвертного сахара.

Приготовление. В котел вливают воду, затем добавляют сахар (на 100 кг сахара 44 л воды) и при постоянном перемешивании нагревают до кипения, после чего добавляют кислоту. Для получения инвертного сиропа могут использоваться различные кислоты в количестве (по массе сахара):

- молочная - 0,4%
- соляная - 0,02-0,03%
- лимонная - 0,35%
- уксусная - 1,5%.

Эти количества приведены для кислот 100% концентрации.

Кипятят сироп в течение 30-40 мин до достижения температуры 107-108°С, после чего выключают пар и дают сиропу охладиться до температуры 90-95°С, а затем нейтрализуют 10% раствором двууглекислого натрия. Раствор соды вводят небольшими порциями при непрерывном перемешивании. Расход соды (сухой) для нейтрализации кислоты составляет 1,48 кг на 1 т сахара.

Относительная плотность сиропа 1,23-1,25. Содержание сухих веществ в сиропе 70±2%.

4. Технология восстановления сухого яичного белка.

Область применения: муссы, торты, кондитерские изделия, требующие воздушности и т.д.

Процесс разведения сухого яичного белка. В смеситель загрузить сухой белок, залить воду с температурой 30-35°С (примерно 20% от общего количества, рекомендуемого производителем данного белка) и тщательно перемешать. Продолжая размешивание, влить остальную воду. Перемешать в течение 20-30 с и оставить до полного растворения. Для сухих яичных белков разных производителей продолжительность этого процесса может отличаться в зависимости от используемой технологии их получения, поэтому надо следовать рекомендациям производителя.

E-коды продуктов питания

Пищевые добавки — вещества, добавляемые в продукты питания для придания им желаемых свойств, например, определённого аромата (ароматизаторы), цвета (красители), длительности хранения (консерванты), вкуса, консистенции.

На территории России использование пищевых добавок контролируется национальными органами Роспотребнадзора и нормативными актами и санитарными правилами Минздрава России.

Основными документами являются:

- ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств 01.07.2013

2. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции 01.07.2013

3. СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» — с 12 июня 2003 года Международные стандарты на пищевые добавки и примеси определяются Объединенным комитетом экспертов Международной сельскохозяйственной организации (JECFA) и Кодексом Алиментариус (Codex Alimentarius), принятым Международной комиссией FAO/ВОЗ и обязательным к исполнению странами, входящими в ВТО. Особенностью Кодекса Алиментариус является то, что он не учитывает токсикологические особенности пищевых добавок, т.е. наличие добавки в Кодексе ничего не говорит о безвредности или вредности этой добавки.

Обзорная таблица международной классификации пищевых добавок по номерам.

E100 — E199 КРАСИТЕЛИ	100–109	ЖЁЛТЫЕ
	110–119	ОРАНЖЕВЫЕ
	120–129	КРАСНЫЕ
	130–139	СИНИЕ И ФИОЛЕТОВЫЕ
	140–149	ЗЕЛЁНЫЕ
	150–159	КОРИЧНЕВЫЕ И ЧЁРНЫЕ
	160–199	ДРУГИЕ
E200 — E299 КОНСЕРВАНТЫ	200–209	СОРБАТЫ
	210–219	БЕНЗОАТЫ
	220–229	СУЛЬФИТЫ
	230–239	ФЕНОЛЫ И ФОРМИАТЫ (МЕТАНОАТЫ)
	240–259	НИТРАТЫ
	260–269	АЦЕТАТЫ (ЭТАНОАТЫ)
	270–279	ЛАКТАТЫ
	280–289	ПРОПИНОАТЫ (ПРОПАНОАТЫ)
	290–299	ДРУГИЕ
	E300 — E399 АНТИОКИСЛИТЕЛИ	300–305
306–309		ТОКОФЕРОЛ (ВИТАМИН Е)
310–319		ГАЛЛАТЫ И ЭРИТОРБАТЫ

E
КОДЕКС

E300 — E399 АНТИОКИСЛИТЕЛИ	320–329	ЛАКТАТЫ
	330–339	ЦИТРАТЫ
	340–349	ФОСФАТЫ
	350–359	МАЛАТЫ И АДИПАТЫ (АДИПИНАТЫ)
	360–369	СУКЦИНАТЫ И ФУМАРАТЫ
	370–399	ДРУГИЕ
E400 — E499 СТАБИЛИЗАТОРЫ, ЗАГУСТИТЕЛИ, ЭМУЛЬГАТОРЫ	400–409	АЛЬГИНАТЫ
	410–419	КАМЕДИ
	420–429	ДРУГИЕ ПРИРОДНЫЕ ВЕЩЕСТВА
	430–439	СОЕДИНЕНИЯ ПОЛИОКСИЭТИЛЕНА
	440–449	ПРИРОДНЫЕ ЭМУЛЬГАТОРЫ
	450–459	ФОСФАТЫ
	460–469	СОЕДИНЕНИЯ ЦЕЛЛЮЛОЗЫ
	470–489	СОЕДИНЕНИЯ ЖИРНЫХ КИСЛОТ
	490–499	ДРУГИЕ
E500 — E599 РЕГУЛЯТОРЫ PH И ВЕЩЕСТВА ПРОТИВ СЛЁЖИВАНИЯ	500–509	НЕОРГАНИЧЕСКИЕ КИСЛОТЫ И ОСНОВАНИЯ
	510–519	ХЛОРИДЫ И СУЛЬФАТЫ
	520–529	СУЛЬФАТЫ И ГИДРОКСИДЫ
	530–549	СОЕДИНЕНИЯ ЩЕЛОЧНЫХ МЕТАЛЛОВ
	550–559	СИЛИКАТЫ
	570–579	СТЕАРАТЫ И ГЛЮКОНАТЫ
	580–599	ДРУГИЕ
	E600 — E699 УСИЛИТЕЛИ ВКУСА И АРОМАТА, АРОМАТИЗАТОРЫ	620–629
630–639		ИНОЗИНАТЫ
640–649		ДРУГИЕ



E700 — E799 АНТИБИОТИКИ	710–713	
E800 — E899 РЕЗЕРВ		
E900 — E999	900–909	ВОСКИ
	910–919	ГЛАЗИРОВАТЕЛИ
	920–929	ВЕЩЕСТВА, УЛУЧШАЮЩИЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
	930–949	ГАЗЫ ДЛЯ УПАКОВКИ
	950–969	ПОДСЛАСТИТЕЛИ
	990–999	ПЕНООБРАЗОВАТЕЛИ
E1100 — E1999 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА	НОВЫЕ ВЕЩЕСТВА, НЕ ПОПАДАЮЩИЕ В СТАНДАРТНУЮ КЛАССИФИКАЦИЮ	



Таблица запрещенных и неразрешенных пищевых добавок.

ЗАПРЕЩЁННЫЕ ДОБАВКИ — ЭТО ДОБАВКИ, ДОСТОВЕРНО ПРИНОСЯЩИЕ ВРЕД ОРГАНИЗМУ.	E121	ЦИТРУСОВЫЙ КРАСНЫЙ 2 (КРАСИТЕЛЬ)
	E123	КРАСНЫЙ АМАРАНТ (КРАСИТЕЛЬ)
	E128	КРАСНЫЙ 2G (КРАСИТЕЛЬ)
	E216	ПАРА-ГИДРОКСИБЕНЗОЙНОЙ КИСЛОТЫ ПРОПИЛОВЫЙ ЭФИР, ГРУППА ПАРАБЕНОВ (КОНСЕРВАНТ)
	E217	ПАРА-ГИДРОКСИБЕНЗОЙНОЙ КИСЛОТЫ ПРОПИЛОВОГО ЭФИРА НАТРИЕВАЯ СОЛЬ (КОНСЕРВАНТ)
	E240	ФОРМАЛЬДЕГИД (КОНСЕРВАНТ)
НЕРАЗРЕШЁННЫЕ ДОБАВКИ — ЭТО ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ НЕ ТЕСТИРОВАЛИСЬ ИЛИ ПРОХОДЯТ ТЕСТИРОВАНИЕ, НО ОКОНЧАТЕЛЬНОГО РЕЗУЛЬТАТА ПОКА НЕТ.	E103, E107, E125, E127, , E140, E153-155, E160d, E160f, E166, E173-175, E180, E182, E209, E213-219, E225-228, E230-233, E237, E238, E241, E252, E253, E264, E281-283, E302, E303, E305, E308-314, E317, E318, E323-325, E328, E329, E343-345, E349, E350-352, E355-357, E359, E365-368, E370, E375, E381, E384, E387-390, E399, E403, E408, E409, E418, E419, E429-436, E441-444, E446, E462, E463, E465, E467, E474, E476-480, E482-489, E491-496, E505, E512, E519-523, E535, E537, E538, E541, E542, E550, E552, E554-557, E559, E560, E574, E576, E577, E579, E580, E622-625, E628, E629, E632-635, E640, E641, E906, E908-911, E913, E916-919, E922-926, E929, E942-946, E957, E959, E1000, E1001, E1105, E1503, E1521.	

Разрешены в России, но запрещены в Евросоюзе:

- E102 Тартразин;
- E142 синтетический пищевой краситель «Зелёный S»
- E425 конжак, конжаковая мука, конжаковая камедь и конжаковый глюкоманнан

ДЛЯ ЗАМЕТОК