



солнечные
продукты



www.solpro.ru

ООО «ТОРГОВЫЙ ДОМ «СОЛНЕЧНЫЕ ПРОДУКТЫ»

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

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

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

ТОМ
1

ВЫПЕЧКА
НАРОДОВ МИРА



ПРЕДИСЛОВИЕ

Мучные кондитерские изделия наша страсть и наше вдохновение и мы знаем, что вы разделяете эту любовь с нами. В течение последних лет мы кропотливо собирали рецепты мировой выпечки, тестировали и адаптировали их в прикладном центре холдинга «Солнечные продукты». Технологи демонстрировали часть из них для клиентов на Мастер-Классах, которые проходят на базе наших предприятий, показывая возможности и преимущества жиров и маргаринов «Solpro».

Коллекция мировых бестселлеров выпечки и желание оказать помощь в расширении ассортимента наших партнеров подтолкнули нас к созданию книги рецептов, которую вы держите в руках.

Мы хотели чтобы любой, кто разделяет нашу страсть к выпечке независимо от того, много ли он путешествует или мало, умеет ли печь сам или покупает выпечку в магазине или кафе смог попробовать «мир» на вкус: выпить чай со сладким Гулабджамуном, мысленно перенесаясь на берег индийского океана, а кофе - с Чуррос, представив себя в испанской Каталонии.

Чтобы, в конечном итоге, покупатели продукции, сделанной с нашим участием, могли попутешествовать по странам через вкусовые ощущения, и познакомились с традициями и праздниками народов мира.

Мы знаем, как важно сегодня каждому предприятию быть конкурентоспособным, быть первым в своем регионе или городе, быть эффективным и быстро меняться под запросы своих клиентов. Способность создавать и внедрять новинки интересные потребителю быстро и качественно, это то, что отличает современное успешное предприятие, выделяет его на полке.

Именно поэтому мы хотим предложить вам свою помощь и накопленный опыт. Предлагаем вам вместе с нами, посмотреть на традиционные рецепты под новым углом, расширить свой ассортимент, создать новое на основе уже известного и опробованного.

Вся выпечка, представленная в этой книге, готовится из доступных каждому предприятию ингредиентов, а рецепты адаптированы для производства. Более того для наших клиентов мы предоставляем как готовые ТУ, и так приглашаем на Мастер-Классы, чтобы помочь с внедрением новинок в производство.

В наших планах дополнять и переиздавать это издание, чтобы все знания и умения, которыми мы обладаем, передать вам, нашим партнерам. Команда технологов прикладного и инновационного центров ТД «Солнечные Продукты», желает вам успешно реализовать новые вкусные идеи!

*Коммерческий директор B2B направления
Корой Наталья Евгеньевна*

ОГЛАВЛЕНИЕ

О компании	7
Пирожные и торты	9
Паштейш де Ната/Pasteis de Nata/Пирожное с заварным сливочным кремом	11
Макарон/Macaron/Миндальные пирожные.....	13
Берлинское пирожное/Schweinsohr	15
Корзиночки с яблоками/Äpple Korg.....	17
Линцер торт/Linzertorte	19
Торт «Павлова»/Pavlova	21
Кексы	23
Шоколадный фондан/Fondant au chocolat	25
Маффины/Muffins	27
Гугельхупф/Gugelhupf/Эльзасский кекс.....	29
Капкейк/Cup cake.....	31
Ти Кейк/Tea Cake/Английская пряная выпечка.....	33
Печенье и вафли	37
Гхуриба/Ghribas aux amandes/Марокканская выпечка	39
Анзак/ANZAC/Австралийское овсяное печенье	41
Кельтские колечки/Celtic rings	43
Земелах/Печенье из песочного теста.....	45
Американер/Chocolate Chip Cookies/Печенье с шоколадом	47
Шаники /Творожное печенье.....	49
Мчекла/Mshekla/Алжирское печенье	51
Бельгийские вафли/Belgian waffle	53
Пироги и булочки	55
Баттеркюхен/Butterkuchen/Масляный пирог	57

Фытыр/Слоеный пирог с кремом магалябия.....	59
Штрудель/Apfelstrude/Австрийский яблочный десерт	61
Болу де фуба/Bolo de Fuba/Кукурузный заварной пирог	63
Швабский манник	65
Штройзелькухен/Streuselkuchen/Пирог в крошке с черникой.....	67
Плетенка с маком/Русский пирог.....	69
Бриошь/Brioshe/Сладкая булочка	71
Ачма/Аçма/Сдобные булочки.....	73
Энсаймада/Ensaimada Сладкие булочки.....	75
Симит/Simit/Турецкий бублик с кунжутом	77
Шор гогал/Şor Qoğal/Азербайджанские булочки	79
Пахлава грузинская	81
Басбуса/Арабское лакомство	83
Гата/Армянская выпечка.....	85
Изделия, обжаренные во фритюре.....	87
Чуррос/Churros/Десерт из заварного теста	89
Гулабджамуны/Молочные шарики и колечки.....	91
Буньолс де вент/Bunyols de vent/Каталонские пончики.....	93
Пасхальная выпечка	95
Кулич пасхальный	97
Паасстол/Paasstol/Датский пасхальный хлеб	99
Выпечка к Рождеству.....	101
Рождественские пряники/Christmas gingerbread.....	103
Штолен масляный/Butterstollen/Рождественский дрожжевой кекс.....	105
Штоленки/Stollenkonfekt/Рождественское печенье	107
Технологу на заметку	109



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.



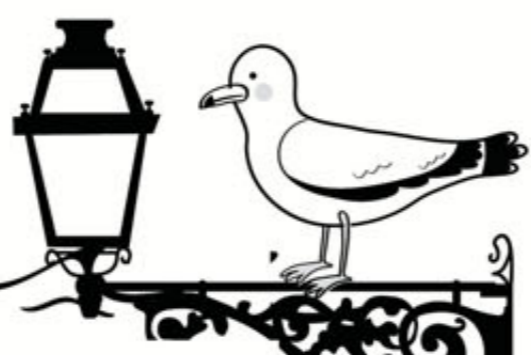
Мы ставим перед собой цель помогать нашим клиентам в реализации новых идей и в разработке новых продуктов, идти в ногу со временем и устанавливать взаимовыгодные отношения.

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.



 Пирожные
Торты

Portugal



Паштейш де Ната/Pasteis de Nata Пирожное с заварным сливочным кремом



Португалия



Pasteis de Nata (Паштейш де Ната) – бессмертный хит португальского кондитерского искусства. С 18-го века пекут Pastéis de Nata по всей стране, где в каждой местной кондитерской непременно продаются эти вкуснейшие сливочные пирожные.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЗАМЕС ТЕСТА

- В дежу тестомесильной машины заливают холодную воду со льдом, меланж, соль, сахар, просеянную муку и перемешивают на первой скорости 2 минуты, затем переключают на вторую скорость и замешивают тесто еще 10-12 минут до образования однородного теста плотной консистенции. Температура теста должна быть 18-20°С;
- Тесто заворачивают в пищевую пленку и выдерживают в холодильной камере 20-30 минут для лучшего формирования клейковины (отлежка теста).
- Подготовка маргарина: Маргарин для слоеных изделий «СолПро» 33830 должен иметь температуру 16-18°С.

СЛОЕНИЕ ТЕСТА

- Кусок теста слегка раскатывают в виде прямоугольника толщиной 15-20 мм. На середину пласта кладут подготовленный кусок маргарина. Концы теста заворачивают в виде конверта и защипывают. Подготовленный конверт теста раскатывают на тестораскаточной машине. При первой раскатке расстояние между вальцами должно составлять 20 мм. Плавно уменьшая зазор, с шагом 2-3 мм, тесто раскатывают до толщины 10 мм и складывают в четыре слоя;
- Переворачивают сложенный пласт теста на 90°, чтобы сгибы были параллельны направлению ленты тестораскаточной машины, и раскатывают в пласт до толщины 10 мм. Еще раз складывают в четыре слоя, заворачивают в пищевую пленку и кладут на 30 минут в холодильную камеру для охлаждения;
- После охлаждения теста повторяют вышеизложенную раскатку еще раз (2x4). Затем тесто заворачивают в пищевую пленку и кладут в холодильную камеру для охлаждения на 30 минут;
- После охлаждения тесто раскатывают в пласт толщиной до 3-5 мм, затем делают нарезку и формование тестовых заготовок.

ФОРМОВАНИЕ СЛОЕНОГО ПОЛУФАБРИКАТА

- Кусочки теста разложить по формам для пирожных. Распределить тесто по формочкам, наколоть его, противень с формами поставить в холодильник.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРЕМА

- Сливки смешать с сахаром и ванилином, довести смесь до кипения и тонкой струйкой влить в желтки, энергично помешивая. Заваренную массу процедить и варить на очень слабом огне до загустения (7-10 минут);
- Готовый крем разложить в приготовленные формочки с тестом, наполняя их на 2/3 объема.

ВЫПЕЧКА

- Выпекать пирожные 15-20 минут при температуре 240-250°С. Верх должен стать золотисто-коричневым.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Очень важно выпекать пирожные при высокой температуре, чтобы крем поднимался в духовке;
- При выпечке важно не передержать пирожные в духовке, так как возможно растрескивание крема.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ	
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ
ТЕСТО СЛОЕНОЕ БЕЗДРОЖЖЕВОЕ		300,00	
КРЕМ		600,00	
ИТОГО		900,00	
ТЕСТО СЛОЕНОЕ БЕЗДРОЖЖЕВОЕ		300,00	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	140,00	119,70
МАРГАРИН ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ СОЛПРО 33830	82,00	84,00	68,88
МЕЛАНЖ	27,00	6,50	1,76
СОЛЬ	96,50	0,14	0,14
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ	92,50	0,10	0,09
ВОДА ОКЛАЖДЕННАЯ	0,00	70,00	0,00
ИТОГО		300,74	190,56
КРЕМ			600,00
САХАР-ПЕСОК	99,85	54,00	53,92
СЛИВКИ 35%	41,00	414,00	169,74
ЖЕЛТОК	50,00	131,00	65,50
ВАНИЛИН	0,00	1,00	0,00
ИТОГО		600,00	289,16



В 2011 году в результате всенародного голосования рецепт вошел в семерку «Чудес Португальской Гастрономии».

France



Франция

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



Макарон – легкие воздушные миндальные пирожные, которые совсем недавно появились в России и сразу завоевали сердца сладкоежек. Считается, что родиной пирожных макарони, или как их еще по-другому называют макаронуны, макаронс (Macarons) или "macarons) является Франция. Хотя также есть версия о том, что в Европу макарони попали через Венецию, куда свозились диковинные и необычные для тех времен товары.

Макарон/Macaroon Миндальные пирожные

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для приготовления заварной основы для начинки в емкости смешать яйца, лимонный сок с цедрой, сахар. Массу довести до кипения на водяной бане при постоянном перемешивании и греть пока не начнет загустеть. Снять с огня и продолжать помешивать еще 2-3 минуты. Массу охладить до температуры 20-25 °С.
- Взбить маргарин до пышной массы и в несколько приемов добавить заваренную охлажденную основу и перемешать до получения однородной массы.
- Оставить начинку созревать на 1 час в холодильнике.
- Для приготовления миндального печенья сахарную пудру и миндальную муку надо предварительно просеять через сито и соединить с 1/2 частью белков. Все хорошо перемешать до получения пасты.
- Сахар растворить в воде и сироп уварить до температуры 120 °С.
- Оставшиеся белки взбить до образования мягких пиков. В белки тонкой струей влить горячий сахарный сироп и массу охладить до комнатной температуры.
- Шпателем ввести взбитые белки в миндальную пасту и перемешивать до получения однородной массы.
- В массу добавить краситель и хорошо перемешать.
- Переложить смесь в кондитерский мешок с наконечником 12 мм, отсадить на противни с пергаментом четное количество шариков диаметром 5 см. Оставить подсыхать на 20-25 минут.
- Выпекать в предварительно разогретой до 160 °С духовке 15 минут, затем убавить температуру до 140 °С и продолжать выпекать еще 6-8 минут.
- После охлаждения печенья по две штуки соединить кремом и поставить застывать на 20 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Если у вас нет миндальной муки, можно ее приготовить из миндаля. Для этого замочить миндаль на 2-3 минуты в кипятке, затем очистить от пленок. Очищенный миндаль обжарить и после охлаждения орехи измельчить в муку.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
ТЕСТО				
МИНДАЛЬ МЕЛКО МОЛОТЫЙ	96.00	100.00	96.00	19.47
САХАРНАЯ ПУДРА	99.85	100.00	99.85	19.47
БЕЛОК ЯИЧНЫЙ	12.00	72.00	8.64	14.02
САХАР	99.85	90.00	89.87	17.52
КРАСИТЕЛЬ ЖИДКИЙ		0.80	0.00	0.16
ВОДА		30.00	0.00	5.84
НАЧИНКА				
САХАР	99.85	32.00	31.95	6.23
ЯЙЦО	27.00	42.80	11.56	8.33
СОК ЛИМОННЫЙ	10.00	6.40	0.64	1.25
ЦЕДРА ЛИМОННАЯ	27.00	2.80	0.76	0.55
МАРГАРИН "СОЛПРО" ДЛЯ КРЕМОВ, 84% 33840	84.00	36.80	30.91	7.17
ИТОГО		513.60	370.17	100.00

Germany Berlin



Берлинское печенье – это печенье из слоеного теста, одно из шедевров кондитерского искусства Германии, подтверждающее разнообразие немецкой кухни, которая у некоторых ошибочно ассоциируется исключительно со свиными колбасками, картофельными клецками и тушеной капустой. Известны два названия этого изделия: Берлинское печенье и Берлинское пирожное. Печенье – небольшой вариант выпечки, а пирожное – более крупные «экземпляры».

Берлинское пирожное/Schweinsohr



Германия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЗАМЕС ТЕСТА

- В дежу тестомесильной машины залить холодную воду со льдом, меланж, соль, лимонную кислоту, сахар, просеянную муку. Перемешать на первой скорости 2 минуты, затем переключить на вторую скорость и перемешивать еще 10-12 минут до образования однородного теста плотной консистенции. Температура теста должна быть 18-20°С;
- Тесто завернуть в пищевую пленку и выдержать в холодильной камере 20-30 минут для лучшего формирования клейковины (отлежка теста).

Маргарин «СолПро» 33830, который используется для слоения, должен иметь температуру 16-18°С.

СЛОЕНИЕ ТЕСТА

- Кусок теста слегка раскатать в виде прямоугольника толщиной 15-20 мм. На середину пласта выложить подготовленный кусок маргарина. Концы теста завернуть в виде конверта и защипнуть. Подготовленный конверт теста раскатать на тестораскаточной машине. При первой раскатке расстояние между вальцами должно составлять 20 мм. Плавно уменьшая зазор, с шагом 2-3 мм, тесто раскатать до толщины 10 мм и сложить в четыре слоя;
- Перевернуть сложенный пласт теста на 90°, чтобы сгибы были параллельны направлению ленты тестораскаточной машины, и раскатать в пласт до толщины 1 см. Еще раз сложить тесто в четыре слоя, завернуть в пищевую пленку и поместить на 30 минут в холодильную камеру для охлаждения;
- После охлаждения теста повторить вышеизложенную раскатку еще раз (2x4). Затем тесто завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильную камеру для охлаждения на 30 минут.

ФОРМИРОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

- Холодное слоеное тесто раскатать толщиной примерно 4 мм. Отрезать кусок теста размером 25x70 см. Отметить середину пласта и посыпать его сахаром. Скатать с каждой стороны тесто в рулет, чтобы оба рулета встретились посередине;
- Выложить один рулет на другой и слегка прижать скалкой. Завернуть в пленку и отправить в холодильник на час.

ВЫПЕЧКА

- Охлажденный рулет нарезать поперек на кусочки толщиной около 15 мм. Разложить тестовые заготовки на противне, покрытом пекарской бумагой, на достаточном расстоянии друг от друга.
- Выпекать при температуре 220°С в течение 20 минут;
- Готовые горячие изделия смазать джемом, протертым через сито, остудить;
- Разогреть помаду (не перегревая!) до текучего состояния, добавить лимонный сок, перемешать. Затем намазать остывшие пирожные помадкой.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85.50	100.00	85.50	37.03
МЕЛАНЖ	27.00	4.72	1.27	1.75
МАРГАРИН «СОЛПРО» ДЛЯ СЛОЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 82% 33830	82.00	60.09	49.27	22.25
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ	92.50	0.06	0.06	0.02
СОЛЬ	96.50	0.43	0.41	0.16
ВОДА		50.00	0.00	18.52
САХАР-ПЕСОК	99.85	10.73	10.71	3.97
ДЖЕМ ЛИМОННЫЙ	66.00	21.46	14.16	7.95
ПОМАДА САХАРНАЯ	92.00	21.46	19.74	7.95
СОК ЛИМОННЫЙ	10.00	1.07	0.11	0.40
ИТОГО		270.02	181.25	100.00



Особые изюминки Берлинского печенья – лимонная нотка в глазури или начинке.

Sweden



Корзиночки с яблоками/Äpple Korg



Швеция



Корзиночки с яблоками – популярный десерт шведской кухни, традиционно богатой выпечкой с начинкой из фруктов. В 19 веке родилась новая форма застольного общения шведов, когда гостей пригласили «покофейничать» (kaffeger). Часто вместе с кофе шведы угощают домашней выпечкой. Поэтом среди десертов у них очень много пирогов с джемами. Такой интерпретацией пирога с фруктовой начинкой являются корзиночки с яблоками.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Муку и маргарин загрузить в чашу миксера и перетереть в крошку;
- Добавить все остальное сырье. Воду использовать холодную;
- Перемешать в течение 1-2 минут;
- Готовое тесто завернуть в пленку и положить на 1 час в холодильник;
- Духовку разогреть до 180 °С;
- Яблочное пюре смешать с сахаром и миндалем;
- 2/3 песочного теста раскатать в пласт толщиной 6 мм. Вырезать кружочки теста и выложить ими формочки;
- В каждую формочку положить начинку, чуть не доходя до краев;
- Остальное тесто раскатать в пласт толщиной 4 мм, с помощью пустой формочки вырезать кружочки теста для покрытия. Края кружочков смочить холодной водой, накрыть ими корзиночки с начинкой и нажатием скрепить края теста. На крышке сделать проколы;
- Выпекать корзиночки на среднем уровне печи при температуре 180 °С в течение 15-20 минут;
- Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- В качестве начинки можно использовать готовую термостабильную начинку с кусочками яблок;
- Маргарин «СолПро» 33820 специально предназначен для раскатного песочного теста, его использование облегчит процесс раскатки и обеспечит нежную рассыпчатую структуру готового изделия.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО В НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	

ТЕСТО				
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	21,17
КРАХМАЛ КУКУРУЗНЫЙ	87,00	9,00	7,83	1,91
МАРГАРИН ТМ «СОЛПРО» ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, 82% 33820	82,00	66,67	54,67	14,11
МЕЛАНЖ	27,00	16,67	4,50	3,53
ВОДА		8,67	0,00	1,83
СОЛЬ	96,50	0,67	0,64	0,14
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	13,33	13,31	2,82
СИРОП ГЛЮКОЗНЫЙ	80,00	16,67	13,33	3,53
ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК	50,00	0,50	0,25	0,11
КИСЛОТА ЛИМОННАЯ	92,50	0,17	0,15	0,04

НАЧИНКА				
ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ	12,00	150,00	18,00	31,76
САХАР	99,85	23,33	23,30	4,94
МИНДАЛЬ ЖАРЕННЫЙ МОЛОТЫЙ	97,50	33,33	32,50	7,06
САХАРНАЯ ПУДРА (ДЛЯ ПОСЫПКИ)	99,85	33,33	33,28	7,06
ИТОГО		472,33	287,27	100,00

Austria



Линцерский Торт (Linzertorte) – популярнейшей классический праздничный торт в Австрии, Венгрии, Швейцарии, Германии. По Тирольской традиции его часто едят на Рождество. Рецепт торта считается старейшим в мире. Вальтруда Фаснер, директор библиотеки Landesmuseum и автор книги «Как сделать Линцерский Торт», нашла версию рецепта 1653 года в архиве Адмонтского аббатства. При этом торты с идентичным составом известны ещё со времён великой Римской Империи.

Линцер торт/Linzertorte



Австрия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ТЕСТО

- Маргарин, сахар и миндаль смешать в однородную массу;
- Муку, какао, разрыхлитель и пряности просеять вместе;
- Ввести мучную смесь в жировую постепенно, в три этапа;
- Яйца взбить отдельно и ввести в массу;
- Добавить молоко смешивая, но не взбивая;
- Массу поставить в холод на 1 час.

РАЗДЕЛКА

- Примерно 1/3 часть теста отделить для изготовления декоративной решетки;
- Основную часть теста отсадить на выложенный пергаментом противень с высотой края не менее 4 см;
- Разровнять тесто и нанести ровным слоем малиновый конфитюр;
- Тесто для решетки раскатать на толщину 3 мм и нарезать полоски;
- Нанести декоративную решетку на всю поверхность.

ВЫПЕЧКА

- Температура выпечки 200°С;
- Время выпечки около 40 минут;
- После выпечки изделие выложить на решетку.

ОТДЕЛКА

- Еще слегка теплым нарезать на куски;
- После того, как остынет, посыпать миндальными лепестками.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Маргарин, добавляемый в тесто, должен быть не слишком мягким, чтобы вся масса не потеряла эластичность;
- Тесто рекомендуется замешивать быстро, чтобы сохранить нежную структуру массы;
- Рекомендуется использовать мелко измолотый миндаль - для общей равномерной консистенции массы;
- Смесь пряностей можно изменять по вкусу. Например, возможно добавление молотого аниса;
- Для более интенсивного цвета рекомендуется увеличить долю какао.



В старых рецептах этого торта использовалось домашнее масло, а также миндаль. Выпекался же он в специальных серебряных чашах.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	23,70
КРАХМАЛ ПШЕНИЧНЫЙ	87,00	25,00	21,75	5,92
САХАР-ПЕСОК	99,85	50,00	49,93	11,85
МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ", 82%, 33100	82,00	50,00	41,00	11,85
МИНДАЛЬ ДРОБЛЕННЫЙ МЕЛКО	96,00	50,00	48,00	11,85
МЕЛАНЖ	27,00	40,00	10,80	9,48
МОЛОКО	12,00	20,00	2,40	4,74
КАКАО-ПОРОШОК	95,00	5,00	4,75	1,18
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50,00	2,50	1,25	0,59
КОРИЦА МОЛОТАЯ	100	1	1,00	0,24
ГВОЗДИКА	100	0,3	0,30	0,07
КАРДАМОН МОЛОТЫЙ	100	0,3	0,30	0,07
СОЛЬ	96,5	0,2	0,19	0,05
ВАНИЛИН	99,85	0,2	0,20	0,05
ИОНОМТОР ВИСНОВЕЧНЫЙ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЙ	70,00	75	52,50	17,77
МИНДАЛЬНЫЕ ЛЕПЕСТКИ	96,0	2,5	2,40	0,59
ИТОГО		422,00	322,27	100,00

New Zealand



Новая Зеландия



Торт «Павлова» – это воздушный десерт из безе, особенно популярный в Новой Зеландии и Австралии. Единственное, что известно наверняка – название его было выбрано в честь знаменитой русской балерины Анны Павловой, которая гастролировала в этих странах в 1926 году. Торт был изготовлен по случаю дня рождения, и, представляя его, шеф-повар воскликнул: «Такой же воздушный, как Павлова».

Торт «Павлова»/Pavlova

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Застелить противень пергаментной бумагой. На бумаге нарисовать карандашом окружности (при этом ориентироваться на размер желаемых порций на выходе). Перевернуть бумагу, чтобы след от карандаша не остался на безе;
- Разогреть духовку до 100°C;
- Отложить 50 г сахара. Остальное смешать с просеянным крахмалом и ванилином;
- В чашу с белками вылить лимонный сок. Взбить массу до мягкой пены;
- Остальной сахар высыпать порциями, не прекращая взбивание. В итоге должна получиться тугая, крепкая, блестящая масса, которая прекрасно держит форму;
- Добавить в белковую массу смесь сахара с крахмалом и уксус. Размешать до однородности;
- Выложить белковое тесто на противень по размеру окружностей так, чтобы края были толще середины;
- Выпекать коржи в течение 1-2 часов (в зависимости от размера заготовки). Коржи должны сверху покрыться хрустящей корочкой, оставаясь при этом мягкими внутри;
- Готовые коржи выложить на решетку, не снимая пергамента, и полностью охладить;
- Для приготовления крема взбить маргарин до увеличения объема в 2-2,5 раза;
- Добавляем к маргарину сгущенное молоко с сахаром, сыр сливочный и продолжаем взбивать массу до получения пышной массы;
- В конце сбивания добавляем коньяк и перемешиваем до получения однородной массы;
- Вымыть и крупно нарезать клубнику. Смешать ее с черникой и смородиной;
- Выложить крем в углубление белковой заготовки, сверху украсить фруктами.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Торт «Павлова» (классический рецепт) подразумевает использование кукурузного крахмала. Его не рекомендуется заменять картофельным;
- Внимательно следите за температурой! Во время выпекания ее средний показатель должен быть равен от 100 до 110°C. При излишне сильном нагреве белковая масса выделит сироп, и коржи не получатся воздушными;
- Белковая основа очень сладкая, поэтому старайтесь дополнять ее контрастными вкусами. Например, количество сахара в креме сведите к минимуму, а фрукты возьмите более кислые;
- Подавайте торт «Павлова» сразу же после сборки, так как из-за влажного крема меренга очень быстро тает.


РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МОУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
САХАР	85,50	100,00	85,50	17,45
БЕЛКИ ЯИЧНЫЕ	12,00	71,11	8,53	12,41
КРАХМАЛ КУКУРУЗНЫЙ	87,00	18,52	16,11	3,23
ВИННЫЙ БЕЛЫЙ УКСУС		2,96	0,00	0,52
СОК ЛИМОННЫЙ	10,00	1,85	0,19	0,32
ВАНИЛИН	100,00	0,37	0,37	0,06
МАРГАРИН ДЛЯ КРЕМА СОЛПРО 33840	84,00	74,07	62,22	12,93
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ	74,00	57,04	42,21	9,95
СЫР СЛИВОЧНЫЙ МАСКАРПОНЕ	50,70	57,04	28,92	9,95
КОНЬЯК		4,81	0,00	0,84
КЛУБНИКА	8,00	74,07	5,93	12,93
ЧЕРНИКА	11,00	74,07	8,15	12,93
СМОРОДИНА	11,00	37,04	4,07	6,46
ИТОГО		572,96	262,20	100,00



Обратите внимание на посуду для взбивания. Она должна быть идеально чистой и сухой, без малейших капелек влаги и жира. Тогда белки можно будет взбить до плотной и блестящей пены.

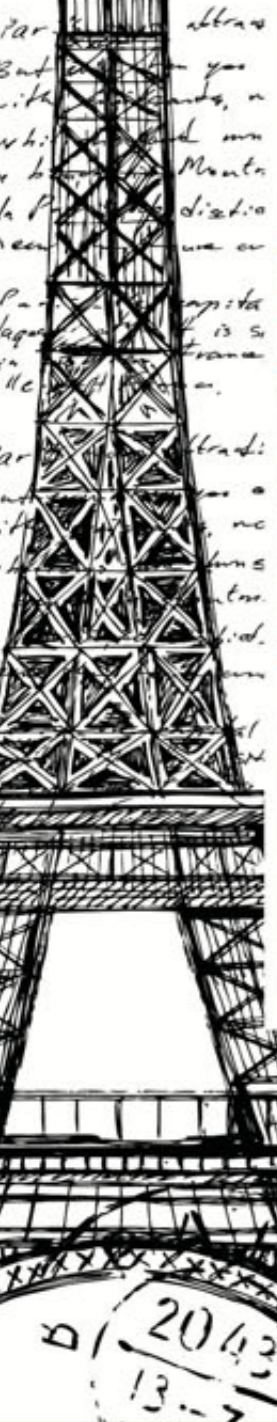


 Кексы

France



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



amour



Шоколадный фондан (фр. Fondant au chocolat — «тающий шоколад») — популярное французский десерт, кекс из шоколадного бисквитного теста. Его особенностью является твёрдая хрустящая оболочка и жидкая сердцевина. Данный десерт известен под многими названиями. В англоговорящих странах распространено название lava cake или прямой перевод с французского molten chocolate cake (что, в свою очередь с французского переводится как «маленький кекс»).



Франция

Шоколадный фондан/ Fondant au chocolat

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Шоколад и маргарин вместе растопить на водяной бане.
- Муку и сахарную пудру смешать и просеять через сито.
- Шоколадную массу, соль, сахарно-мучную смесь и яйца перемешать венчиком до однородности. Также по вкусу можно добавить цедру апельсина.
- Тefлоновые формы смазать маргарином и залить в них тесто на 2/3.
- Выпекать при 200° с приблизительно 8 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Этот десерт считается сложным в приготовлении, поскольку фондан необходимо точно выдержать в духовке так, чтобы сохранилась жидкая сердцевина при хрустящей корке снаружи.
- Подают его на отдельной тарелке, вынув из формы. Есть его нужно горячим сразу же после печи, поскольку по истечении некоторого времени сердцевина затвердеет.
- Пирожное посыпают сахарной пудрой или шоколадной крошкой и по классической традиции вместе с ним кладут шарик ванильного мороженого.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
ШОКОЛАД ГОРЬКИЙ 70%	99,90	250,00	249,75	28,51
МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ" 82% 33100	82,00	175,00	143,50	19,95
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	75,00	64,13	8,55
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	125,00	124,81	14,25
СОЛЬ	96,5	2,00	1,93	0,23
ЯЙЦО КУРИНОЕ	27,00	250,00	67,50	28,51
АПЕЛЬСИНОВАЯ ЦЕДРА	27,00			
ИТОГО		877,00	651,62	100,00

OUR LONDON UNITED KINGDOM
 London is the best feeling in the world. Love makes the world round. It is the greatest of all times. If you ask
 LONDON



Маффины – в переводе с английского выпекаемые в бумажных формочках «булочки к чаю», напоминающие кекс, но отличающиеся особым набором ингредиентов и способом приготовления теста. Понятие «маффин» возникло в Британии в конце 10 века. Во многих случаях такое наименование приписывают французскому «moufflet», что в переводе означает «мягкий» - прилагательное, характеризующее качество хлеба.

Маффины/Muffins



Великобритания

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Перемешать на средней скорости: масло растительное, меланж, воду, а также сахар, сухое молоко и эмульгатор;
- Смешать сухие компоненты: муку, пекарский порошок и крахмал;
- Соединить обе смеси и в течение 3-4 минут перемешать до однородного теста;
- Приготовленные для маффинов формочки заполнить тестом на ¾ их объема;
- Выпекать при температуре 180-200 °С в течение 20-25 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Тесто для маффинов не взбивается, а перемешивается
- Тесто на маффины более жидкое, чем на кексы. Плотность теста 900-950 г/л.
- В маффины также можно добавить сухофрукты, орехи, апельсиновую или лимонную цедру.



Маффины в Англии зачастую сопровождают пятичасовой чай (five o'clock) и подаются, как правило, со сладким джемом или вареньем.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	23,88
САХАР-ПЕСОК	99,85	96,36	96,22	23,01
МЕЛАНЖ	27,00	72,73	19,64	17,37
МАСЛО ПОДСОЛНЧЕННОЕ ВЫСОКОТЕМПЕРНОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 47603	100,00	90,91	90,91	21,71
КРАХМАЛ КУКУРУЗНЫЙ	87,00	20,00	17,40	4,78
ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК	85,50	4,55	3,89	1,09
ПАСТА «СОПРО-БИСКВИТНАЯ ДЛЯ СЕИВАНИЯ» «СОПРО-38002	36,00	2,39	0,86	0,57
МОЛОКО СУХОЕ	96,00	1,82	1,75	0,43
ВОДА		30,00	0,00	7,16
ИТОГО		418,76	316,17	100,00

London is a large city situated in the southeastern part of the United Kingdom. This city is a capital of the United Kingdom. The population of London is one of the largest in Europe. London is considered as the largest city not only in Europe but also in the world. London is one of the largest financial centers in the world.

France Elsass



Франция/Эльзас

Гугельхупф/Gugelhupf Эльзасский кекс

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Изюм замочить в коньяке, оставить пропитываться не меньше, чем на 6 часов;
- Молоко разогреть до температуры 40°С;
- Для опары развести в молоке дрожжи, вмешать муку;
- Дать остыть до температуры 26°С;
- К маргарину добавить 300 г сахара, взбить до получения кремообразной массы.
- Добавить соль, цедру, мускатный орех;
- Отдельно взбить белки с 200 г сахара. Постепенно в эту массу добавить желтки;
- В опару добавить долю муки из теста, смешать до получения однородной массы;
- В опарно-мучную массу добавить масляную, а затем яичную;
- Температура теста должна составлять 26-28°С;
- Полученную массу перемешивать в миксере на медленной скорости в течение 4 минут;
- На последней минуте добавить изюм;
- Массу выложить в подготовленную форму для выпечки;
- Выпекать при температуре 180°С в течение 45 минут;
- Готовые кексы сразу откинуть на решетку;
- Поверхность кекса смазать растопленным маргарином и посыпать миндальной крошкой;
- После полного остывания посыпать сахарной пудрой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Изюм смешать с коньяком и поставить в прохладное помещение, лучше всего на всю ночь;
- При интенсивном развитии цвета на поверхности изделия во время его выпечки можно покрыть формы пергаментной бумагой (не раньше, чем через 20 минут после начала выпекания).



Для украшения кекса подойдет обычная лимонная глазурь, горячий шоколад, патока, мед или кокосовая стружка.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО В НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	

ОПАРА

МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	10,39
ДРОЖИЖИ ПЕКАРНЫЕ ИНСТАНТНЫЕ СУХИЕ АНТИБИОТ-МАССЕ* ДЛЯ СЛАДКОГО ТЕСТА 38555	92,50	8,80	8,14	0,91
МОЛОКО	12,00	100,00	12,00	10,39

ТЕСТО

МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	233,33	199,50	24,23
САХАР-ПЕСОК	99,85	66,67	66,57	6,92
МАРГАРИН ДЛЯ ПЕКОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ «СОЛПРО» 33820	82,00	133,33	109,33	13,85
ЦЕДРА ЛИМОНА	25,00	4,00	0,48	0,42
МЕЛАНЖ	27,00	100,00	27,00	10,39
ЖЕЛТОК	50,00	26,67	13,33	2,77
ИЗЮМ	80,00	100,00	80,00	10,39
КОНЬЯК		20,00	0,00	2,08
СОЛЬ	96,50	2,67	2,57	0,28
МУСКАТНЫЙ ОРЕХ МОЛОТЫЙ	100,00	0,67	0,67	0,07

ДЛЯ СМАЗКИ И ПОСЫПКИ

МАРГАРИН «СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ» 82% 33100	82,00	20,00	16,40	2,08
МИНДАЛЬНАЯ КРОШКА МЕЛКАЯ	96,00	20,00	19,20	2,08
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	26,67	26,63	2,77
ИТОГО		962,80	667,84	100,00



Эльзасский кекс (или гугельхупф) – это разновидность сладкой выпечки с миндалем и сухофруктами (в классическом рецепте – с изюмом). Примечательно, что раньше его использовали как головной убор на свадьбах. На сдобе зажигали свечи, и подружки невесты весело плясали, надев гугельхупф как шляпу, до тех пор, пока не догорала последняя свеча. В 18 веке эльзасский кекс считался главным украшением стола и подчеркивал достаток и благополучие в доме.

USA



Капкейк/Cup cake



США



with love

Появился этот вариант десертов в Америке и, как многие американские вещи, называется буквально и просто – торт в чашке, чашечный торт (cup cake). Кстати, не потому, что капкейки часто пекут и подают в бумажных формочках, а потому, что их раньше выпекали в алюминиевых чашках. Что же называют капкейками? Всё, что маленькое (с обычной чашку в диаметре, но не обязательно круглое), из бисквитного или другого теста, с кремовой прослойкой и с разного вида кондитерскими украшениями.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Просеять и смешать вместе муку, крахмал модифицированный, мальтодекстрин и разрыхлитель;
- В чашу миксера поместить масло растительное, меланж, воду, а также сахар, соль, ароматизатор и эмульгатор и хорошо перемешать на средней скорости;
- Далее добавить к полученной массе сухую мучную смесь, перемешать на первой скорости миксера до получения однородного теста;
- Приготовленные для маффинов формочки заполнить тестом на 1/3 их объема, затем выложить начинку и после этого отсадить оставшееся тесто равномерно во все формочки;
- Выпекать при температуре 180°C с течение 20 минут.
- После выпечки маффины необходимо охладить.
- Пока охлаждаются маффины готовим крем для отделки.
- В миксере взбить сливки с сахарной пудрой;
- Отдельно взбить маргарин на малой скорости до получения однородной массы.
- Во взбитый маргарин постепенно добавить сгущенное молоко и взбивать при большом числе оборотов до увеличения объема в 2-3 раза;
- К этой массе добавляют взбитые сливки и на первой скорости перемешивают 15-20с;
- Из мастики сахарной сформировать декор в форме цветочка;
- Охлажденные кексы украсить кремом и декором из мастики.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Муку, крахмал и разрыхлитель всегда просеивать вместе, чтобы достичь дальнейшего равномерного распределения компонентов по всей массе, что особенно важно для изделий малой величины.
- Модифицированный крахмал нужен для загущения теста, т.к. если оно будет слишком жидким, начинка может опуститься на дно.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
ТЕСТО				
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	17,10
САХАР-ПЕСОК	99,85	76,84	76,72	13,14
МЕЛАНЖ	27,00	67,03	18,10	11,46
ПОДСОЛНЧНОЕ МАСЛО	100,00	76,84	76,84	13,14
КРАХМАЛ МОДИФИЦИРОВАННЫЙ (E 1414)	87,00	3,98	3,46	0,68
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ (E450I, E500II)	50,00	5,99	3,00	1,02
МАЛЬТОДЕКСТРИН	95,00	1,74	1,66	0,30
СОЛЬ	96,50	0,82	0,79	0,14
ПАСТА ДЛЯ СЕИВАНИЯ 38002	28,00	5,89	1,65	1,01
ВОДА		24,52	0,00	4,19
АРОМАТИЗАТОР ВАНИЛИН		0,49		0,08
НАЧИНКА ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ	65,00	57,22	37,19	9,78
КРЕМ				
МАРГАРИН СОПОРО 33840	84,00	22,89	19,23	3,91
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ	74,00	18,09	13,39	3,09
СЛИВКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ	45,00	54,50	24,52	9,32
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	13,62	13,60	2,33
КРАСИТЕЛЬ КРАСНЫЙ ЖИДКИЙ		0,01		0,00
ДЕКОР				
МАСТИКА САХАРНАЯ	84,00	54,50	45,78	9,32
ИТОГО		584,96	421,42	100,00

OUR LONDON UNITED KINGDOM
 London is the best feeling in the world. London makes the world around. London is the greatest of all times. If you ask me she is the best love love est lo stie om.



Tea Cake (ТиКейк) – в переводе с английского, это булочка/кекс/пирожное/пирог – одним словом, традиционная выпечка к чаю, содержащая сухофрукты (чаще всего смородину, изюм или цедру). Вне зависимости от того, как готовится или называется ТиКейк в том или ином графстве, без него невозможен фэйвоклок, также как немыслима без пятичасового чаепития Великобритания: и то, и другое – часть культуры Великобритании.

Ти Кейк/Tea Cake Английская пряная выпечка



Великобритания

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Муку смешать с пекарским разрыхлителем и молотыми пряностями;
- Маргарин, сахар и лимонный ароматизатор слегка взбить до однородной массы;
- Постоянно взбивая, ввести мучную смесь;
- Яйца взбить отдельно;
- Затем вмешать в основную массу яйца и молоко, не взбивая;
- Массу отсадить в формы примерно по 50-80 г;
- Выпекать изделия при температуре 200°С примерно 15 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Смесь пряностей можно изменять по вкусу, но не следует увеличивать объем молотой гвоздики, поскольку она будет доминировать над остальными;
- В массу можно добавлять изюм, орехи, мелко нарубленные финики и цукаты;
- Данная масса может использоваться для изготовления нарезной пряной выпечки, если ее отсаживать прямо на противень;
- Используя покрытие глазурью, можно увеличить срок хранения изделия до 1 недели без упаковки.




Для данного продукта можно использовать металлические кольца или формы для маффинов.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХОХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	30,15
САХАР-ПЕСОК	99,85	50,00	49,93	15,07
МАРГАРИН "СОЛПРО" ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 33820	82,00	50,00	41,00	15,07
КАКАО ПОРОШОК	95,00	5,00	4,75	1,51
МЕЛАНХ	27,00	40,00	10,80	12,06
МОЛОКО	12,00	40,00	4,80	12,06
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50,00	4,00	2,00	1,21
СОЛЬ	96,50	0,20	0,19	0,06
АРОМАТИЗАТОР ЛИМОН		0,3	0,00	0,09
НОРЦИДА МОЛОТАЯ	100	1	1,00	0,30
ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ	100	0,4	0,40	0,12
КАРДАМОН	100	0,4	0,40	0,12
ГВОЗДИКА	100	0,2	0,20	0,06
ВАНИЛИН	100	0,2	0,20	0,06
СУХОФРУКТЫ	80	40	32,00	12,06
ИТОГО		331,70	233,17	100,00

London is a large city situated in the southeastern part of the island of Great Britain. This city is a capital of the United Kingdom. The population of London is over 9 million people. London is considered as the largest city not only in the United Kingdom but also in the part of Europe. London is one of the largest financial centers in the world.



 Печенье
и вафли

China



Китайское печенье судьбы/ Fortune Cookies



Китай

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Напечатать пожелания (изречения, пророчества) на бумаге так, чтобы каждое помещалось на полоске длиной 8 см и шириной 1см;
- Тщательно смешать яичный белок с сахарной пудрой. Масло растопить, потом немного его остудить. Теплое масло добавить в муку, затем смешать с яичным белком. Замесить гладкое тесто;
- Тесто поставить в прохладное место на 2 часа;
- На пергаментной бумаге нарисовать круги диаметром 10-12 см. Застелить противень пергаментной бумагой, обильно смазав ее маслом. На обозначенные круги нанести тесто толщиной 2 мм;
- Выпекать при температуре 200°С в течение 10-15 минут. Как только края кругов станут светло-коричневого цвета, печенье готово;
- Доставать печенье из духовки лучше по одному, так как при охлаждении оно быстро становится хрупким и ломается;
- На еще горячее печенье положить бумажку с предсказанием. Сложить кружок вдвое, а потом еще раз аккуратно перегнуть, чтобы не поломать печенье. Таким способом сложить все печенье и остудить.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Пожелания (изречения, пророчества) лучше всего распечатать на лазерном принтере. Если написать их ручкой, то при высокой температуре надпись смажется и перестанет читаться;
- Чтобы печенье легко снималось с противня, необходимо для каждой порции готовить новую пергаментную бумагу, обильно смазывая ее маслом;
- Готовое печенье хрупкое, поэтому необходимо предусмотреть специальную упаковку.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МОУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХОХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85.50	100.00	85.50	24.00
САХАРНАЯ ПУДРА	99.85	100.00	99.85	24.00
БЕЛОК ЯИЧНЫЙ	12.00	100.00	12.00	24.00
МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ" 82% 33100	82.00	116.67	95.67	28.00
ИТОГО		416.67	293.02	100.00

Печенье судьбы (печенье удачи) – это фирменное изделие многих китайских ресторанов в США. Оно, как правило, представляет собой ванильные печенюшки, в каждом из которых запечена бумажка с мудрыми изречениями, афоризмами или пророчествами. Существует версия, что печенье с предсказаниями впервые изготовили еще в Древнем Китае. Вдохновили пекарей на это изобретение ракушки каури – древнейший эквивалент денег.



Чтобы правильно сложить печенье, можно использовать стакан. Для придания формы просто оберните печенье вокруг горлышка стакана (желательно с толстыми стенками). Готовое печенье можно покрыть шоколадом или цветной глазурью.

Morocco



Гхуриба - традиционная марокканская выпечка в виде небольших, слегка приплюснутых шариков из рассыпчатого теста с потрескавшейся корочкой. На марокканскую кухню оказали воздействие различные европейские кухни, в частности, французская и испанская, а также арабские и средиземноморские кулинарные традиции. Это логично, ведь государство находится на стыке европейской и мусульманской цивилизаций, а в историческом аспекте Марокко не раз подвергалось насильственному воздействию со стороны крупных европейских стран.

Гхуриба/Ghribas aux amandes Марокканская выпечка



Марокко

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Овсяные хлопья перемолоть;
- Смешать миндальную муку, измельченные овсяные хлопья, яйца, маргарин, муку, разрыхлитель, соль, цедру апельсина и 100 грамм сахарной пудры. Замесить мягкое тесто и отправить его в холодильник на час;
- Затем достать тесто из холодильника, разделить его на кусочки размером с грецкий орех;
- Скатать шарики и обвалить их в оставшейся сахарной пудре;
- Получившиеся шарики переложить на противень, застеленный пергаментом, и приплюснуть руками;
- Выпекать марокканское печенье при температуре 170°C в течение 20 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Если у вас нет миндальной муки, можно ее приготовить самим. Для этого нужно замочить миндаль на 2-3 минуты в кипятке, затем очистить его от пленок. Очищенный миндаль обжарить на сухой сковороде и после охлаждения орехи измельчить в муку.



Марокканцы любят пить очень сладкий чай с мятой, к которому часто подается эта выпечка.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО В НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
ТЕСТО				
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	6,47
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	200,00	199,70	12,94
МИНДАЛЬНАЯ МУКА	96,00	500,00	480,00	32,34
МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ", МАРКА МТ, 82% - 33100	82,00	60,00	49,20	3,88
ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ	85,50	100,00	85,50	6,47
МЕЛАНЖ	27	300,00	81,00	19,40
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50	20,00	10,00	1,29
ЦЕДРА АПЕЛЬСИНА	27	60,00	16,20	3,88
СОЛЬ	96,5	6,00	5,79	0,39
САХАРНАЯ ПУДРА (ДЛЯ ОБСЫПКИ)	99,85	200,00	199,70	12,94
ИТОГО		1546,00	1212,59	100,00

Australia



Анзак – разновидность сладкого овсяного печенья, популярная в Австралии и Новой Зеландии. Издавна оно ассоциируется с австралийским и новозеландским армейским корпусом (АНЗАК), созданным во времена Первой мировой войны. Считается, что именно в 1914-1915 годы и появился такой вид печенья.

АНЗАК/ANZAC Австралийское овсяное печенье



Австралия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Смешать овсяные хлопья, муку, сахар и кокосовую стружку;
- Сливочное масло растопить с медом;
- В кипящую воду добавить соду, затем смешать с растопленным маслом и медом;
- В сироп добавить соль и апельсиновую цедру, хорошо перемешать;
- В сухую смесь добавить сироп. Перемешать полученную массу до получения теста;
- Тесто выложить на противень, предварительно смазанный маслом, и раскатать скалкой до толщины 1-1,5 см;
- Пласт теста надрезать раздвижными ножами на заготовки размером 2,5х8 см;
- Выпекать при температуре 160°С в течение 12-15 минут;
- Остудить готовое печенье на противне, затем переложить на решетку;
- Остывшее печенье разломать по линиям надреза.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Важно не пересушить печенье;
- Печенье легко делится на порции по линиям надреза;
- Остывшее печенье должно стать хрустящим;
- Печенье может быть различной формы (квадратное, круглое и т.д.).



Печенье, приготовленное по предложенному рецепту, получается хрустящим и рассыпчатым. Если больше нравятся мягкие изделия, можно уменьшить вдвое количество кокосовой стружки и увеличить в два раза количество меда.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МОУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	21,67
ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ	85,50	75,86	64,86	16,44
САХАР-ПЕСОК	99,85	89,66	89,52	19,43
МАРГАРИН "СТОЛОВОЙ МОЛОЧНЫЙ БЛОК И АРОМАТ" 83%, 33119	83,00	68,97	57,24	14,95
КОКОСОВАЯ СТРУЖКА	95,00	37,24	35,38	8,07
МЕД	78,00	27,59	21,52	5,98
ЦЕДРА АПЕЛЬСИНОВАЯ	27,00	27,59	7,45	5,98
СОДА ПИТЬЕВАЯ	50,00	5,52	2,76	1,20
СОЛЬ	96,50	1,38	1,33	0,30
ВОДА		27,59	0,00	5,98
ИТОГО		461,38	365,56	100,00

United Kingdom Scotland



Кельтские колечки (или деревенские овсяные лепешки) – национальное блюдо в Ирландии, Уэльсе и Шотландии. Они отличаются по размеру, но все обладают достаточно грубой текстурой и отлично подходят к сыру. Овес является составной частью многих национальных кухонь. Он был основной пищей кельтов (предки шотландцев и ирландцев) в XII—XIII веках.

Кельтские колечки/Celtic rings



Великобритания/ Шотландия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В дежу миксера высыпать муку, овсяные хлопья и соль. Хорошо перемешать;
- Добавить кайенский перец, коричневый сахар и разрыхлитель;
- Растопить маргарин, немного его остудить и добавить к остальным ингредиентам;
- Добавить молоко, замешать тесто;
- Раскатать тесто до толщины 2 мм;
- С помощью форм разного диаметра сделать заготовки из теста в форме колец;
- Выложить изделия на противень, посыпать орехами дробленными;
- Выпекать порядка 10 минут при температуре 170 °С до появления золотистого цвета.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Важно не передержать изделия в духовке, так как они быстро приобретают коричневый цвет;
- Обычно колечки подают с разными сортами сыра.



Кельтские колечки можно также приготовить на чугунной сковороде. Тогда блюдо будет иметь более аутентичный вкус.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МОУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85.50	100.00	85.50	43.32
САХАР КОРИЧНЕВЫЙ	99.85	10.29	10.27	4.46
МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ БЛОК И АРОМАТ" 83% 33119	83.00	42.86	35.57	18.56
ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ	85.50	25.71	21.99	11.14
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ТЕСТА	50.00	2.29	1.14	0.99
ПЕРЕЦ КАЙЕНСКИЙ	100.00	1.71	1.71	0.74
МОЛОКО	12.00	37.14	4.46	16.09
СОЛЬ	96.50	2.29	2.21	0.99
ОРЕХИ ДРОБЛЕННЫЕ	97.00	8.57	8.31	3.71
ИТОГО		230.86	171.16	100.00



Israel



Израиль



«Земелах» – еврейское печенье из простого песочного теста, которое представляет кулинарные традиции древнего земледельческого народа, проживавшего на территории Палестины (Передняя Азия, расположенная у восточных берегов Средиземного моря). Еврейская кухня — это полезно: простые продукты, минимум специй и никаких консервантов. Приобретение к еврейской кулинарии — это приобретение не только к вкусной пище, но и к пище, действительно, здоровой.

Земелах Печенье из песочного теста

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Сырье, предусмотренное на замес, за исключением муки, тщательно смешать;
- Затем добавить муку и все перемешивать в течение 2-3 минут. Температура теста должна быть 17-20 °С, влажность теста - 20-23%;
- Тесто раскатать до толщины 5-6 мм;
- Раскатанный пласт сверху смазать яйцом и посыпать сахарным песком с корицей;
- Пласты поделить на ромбики с размером стороны 40-45 мм, уложить на листы;
- Печенье выпекать при температуре 220-230 °С в течение 10-12 минут.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	41,17
САХАР-ПЕСОК	99,85	50,00	49,93	20,59
САХАР НА ОБСЫПКУ	99,85	15,20	15,18	6,26
КОРИЦА НА ОБСЫПКУ	100,00	2,00	2,00	0,82
МАРГАРИН ЧИСТОЛЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ, МАРКА МТ, 82% 33120	82,00	50,00	41,00	20,59
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	26,00	20,00	5,20	8,23
ВАНИЛИН	100,00	0,40	0,40	0,16
СОДА	50,00	0,80	0,40	0,33
СОЛЬ	96,50	0,40	0,39	0,16
ЯЙЦО КУРИНОЕ	27,00	4,08	1,10	1,68
ИТОГО		242,88	201,09	100,00



«Земелах» - идеальное дополнение к чашке чая или кофе.

USA



Американер/Chocolate Chip Cookies Печенье с шоколадом



with love
Chocolate Chip Cookies – классический рецепт печенья с шоколадной крошкой. Считается, что это лакомство появилось в 30-е годы прошлого века. Изобрела его американская домохозяйка Рут Вэйкфилд. Она решила испечь масляное печенье, разломала шоколадную плитку и перемешала кусочки шоколада с тестом, рассчитывая, что шоколад растает и придаст тесту коричневый цвет и шоколадный привкус. Однако Вэйкфилд подвело незнание законов физики, и из духовки она достала печенье с кусочками шоколада.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Просеять вместе муку и соду;
- В чашу миксера поместить размягченный маргарин с сахаром. Взбить до пышной однородной массы;
- Добавить яйца, ванилин, соль. Полученную смесь хорошо взбить;
- Добавить муку с содой, перемешать на первой скорости миксера;
- Добавить шоколадные капли. Полученную массу не рекомендуется долго перемешивать, чтобы шоколад не растаял;
- Застелить противень пергаментной бумагой, выложить на него печенье;
- Выпекать при температуре 200°C в течение 10-15 минут. Края должны подрумяниться;
- Печенье будет мягким, поэтому следует дать ему остыть на противне.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Шоколадные капли перед добавлением в тесто необходимо охладить, чтобы тесто не приобрело темный цвет;
- Заготовки на противне лучше располагать на расстоянии 3-4 см, так как печенье в процессе выпечки растекается.



Шоколадную крошку можно заменить кусочками белого шоколада или M&M's.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	36,87
САХАР	99,85	61,20	61,11	22,57
МАРГАРИН ТМ "СОЛПРО" ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, МАРКА МТ, 82%	82,00	62,40	51,17	23,01
МЕЛАНЖ	27,00	28,00	7,56	10,32
СОДА	50,00	1,00	0,50	0,37
СОЛЬ	96,5	0,60	0,58	0,22
ШОКОЛАДНЫЕ КАПЛИ	99,9	18,00	17,98	6,64
ИТОГО		271,20	224,40	100,00

Israel



Израиль

Шаники Творожное печенье



Шаники – творожное печенье, традиционный еврейский десерт. На формирование еврейской кухни большое влияние оказали религиозные обычаи и вызванные ими ограничения (кашрут), а также расселение евреев по всему миру. Еврейская кухня содержит в себе блюда ашкеназской и сефардской кулинарных традиций. Ашкеназская – это кухня евреев Европы, сефардская – кухня евреев ближнего востока, Испания и стран Средиземноморского региона. Шаники представляют Ашкеназскую кухню.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Перетереть творог с маргарином, добавить ванилин, соль и соду;
- Добавить муку и замесить мягкое тесто;
- Тесто поставить на 1-1,5 часа в холодильник;
- После охлаждения сформовать тесто в виде жгута, который затем нарезать кусочками по 30 г;
- Кусочки теста раскатать в кружочки диаметром 7-8 см;
- Тестовую заготовку обмакнуть одной стороной в сахар и сложить пополам сахаром внутрь;
- Получившийся полукруг опять обмакнуть в сахар и снова сложить сахаром внутрь;
- Потом еще раз макнуть в сахар и положить на противень сахаром вверх;
- Выпекать при температуре 180°C примерно 15-20 минут.



«Шаники», как и любая выпечка с использованием богатого кальцием творога, полезна для всех людей - независимо от национальности и возраста.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХОХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХОХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85.50	100.00	85.50	35.19
САХАР-ПЕСОК	99.85	48.00	47.93	16.89
ТВОРОГ 9%	27.00	66.67	18.00	23.46
МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ", МАРКА МТ, 82% 33100	82.00	66.67	54.67	23.46
ВАНИЛИН	100.00	0.13	0.13	0.05
СОДА	50.00	1.33	0.67	0.47
СОЛЬ	96.50	1.33	1.29	0.47
ИТОГО		284.13	208.18	100.00

Algeria



Мчекла (Mchekla) – алжирское печенье, которое традиционно подается к чаю. Это изделие имеет декоративный вид за счет специальной пресс-формы. Его легко готовить, два слоя теста прокладываются начинкой из смеси орехов и сушеных фруктов, далее они прессуются, нарезаются на формы и выпекаются. С недавнего времени Мчекла часто встречается в других странах Северной Африки.

Мчекла/Мшекла Алжирское печенье



Алжир

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Высыпать муку в миску и сделать небольшое углубление;
- Вылить в муку предварительно растопленный маргарин. Добавить яичный желток, соль, сахар-песок, ванилин, воду. Перемешать до образования однородной массы, скатать в колобок и оставить на 15 минут;
- Подготовить начинку. Для этого в миксере необходимо измельчить сухофрукты, орехи с сахарной пудрой и ванилью, затем добавить яйца. Полученную массу хорошо перемешать;
- Раскатать тесто скалкой до толщины 1-2 мм, разрезать на несколько кусков. На слой теста выложить часть начинки, равномерно распределить и пройтись по ней скалкой. Сверху поместить тесто, а на него – снова начинку. По такому принципу необходимо выложить несколько слоев. Их может быть много. В идеале печенье должно быть высотой 1,5-2 см;
- Разрезать тесто на небольшие кусочки печенья, сжать их края с помощью кулинарного пинцета (можно воспользоваться другой формой);
- Украсить каждое печенье миндалем;
- Присыпать противень мукой, выложить на него печенье. Выпекать в течение 20 минут при температуре 200°С;
- Готовое печенье окунуть в мед, немного разбавленный теплой водой;
- Подавать печенье теплым.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Начинка не должна быть жидкой, чтобы не вытекала при нарезке печенья;
- В начинке можно использовать разные орехи и сухофрукты.



Тесто можно не разрезать. В таком случае начинку нужно выложить на тесто. Полученную заготовку свернуть в рулет, сверху немного прижать и отформовать.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 НГ МУКИ		% ИТОГО В НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, НГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, НГ	
ТЕСТО				
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	32,64
САХАР-ПЕСОК	99,85	39,42	39,36	12,87
МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ" 82% 33100	82,00	34,62	28,38	11,30
СОЛЬ	96,50	0,77	0,74	0,25
ЖЕЛТОК	50,00	3,46	1,73	1,13
ВАНИЛИН	99,85	0,19	0,19	0,06
ВОДА		28,85	0,00	9,42
НАЧИНКА				
ОРЕХИ МОЛОТЫЕ	97	25,00	24,25	8,16
КУРАГА	80	9,62	7,69	3,14
ИЗЮМ	80	9,62	7,69	3,14
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	13,46	13,44	4,39
МЕЛАНЖ	27	8,65	2,34	2,82
ВАНИЛИН	100	0,04	0,04	0,01
ОФОРМЛЕНИЕ				
МЕД	78	15,38	12,00	5,02
ВОДА		5,77	0,00	1,88
ИТОГО		294,84	223,36	100,00

Belgium

Бельгийские вафли/Belgian waffle



Бельгия



Бельгийские вафли (belgian waffle) – традиционный национальный десерт. Бельгийская традиция изготовления вафель уходит своими корнями в раннее средневековье. После выставки ЕХРО в 1958 году бельгийские вафли покорили весь мир и стали одной из визитных карточек Королевства. Популярны два вида бельгийских вафель. Льежские вафли – круглые и твердые печенюшки, внутри которых находятся кусочки карамелизованного сахара. Брюссельские – более мягкие и воздушные, имеют прямоугольную форму.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В миску налить 1/3 часть теплого молока, добавить дрожжи, небольшое количество сахара и муки. Оставить на 15 минут;
- Добавить остальной сахар, растопленный маргарин, соль, лимонную цедру и муку. Замесить тесто, затем оставить его на 25 минут;
- Вафельницу разогреть, смазать растительным маслом;
- В каждую формочку налить тесто. Количество теста зависит от размеров формы;
- Выпекать вафли, пока они не подрумянятся. Время выпечки составляет 5-7 минут;
- Готовые вафли разделить на отдельные пластинки, дать остыть;
- Посыпать вафли сахарной пудрой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Чтобы вафли не прилипали, можно добавить в тесто лецитин.
- Вместо маргарина можно использовать жиры СолПро с пересчетом по жиру:
 - 33972 Жир специального назначения «СолПро» универсальный, 99,7%
 - 33974 Жир специального назначения «СолПро» универсальный, 99,9%
 - 33977 Шортенинг «СолПро» для выпечки, 99,7%



Бельгийские вафли можно подавать также с мороженым, шоколадом или фруктами.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МОУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85.50	100.00	85.50	33.39
САХАР-ПЕСОК	99.85	13.33	13.31	4.45
САХАРНАЯ ПУДРА	99.85	13.33	13.31	4.45
МАРГАРИН «СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ», МАРКА МТ, 83% 33129	83.00	33.33	27.66	11.13
МОЛОКО	12.00	80.00	9.60	26.71
МЕЛАНЖ	27.00	53.33	14.40	17.81
ДРОЖЖИ ПЕКАРНЫЕ ИНСТАНТНЫЕ СУХИЕ АКТИВНЫЕ «MAGIST» ДЛЯ СЛАДКОГО ТЕСТА 38555	92.50	2.20	2.04	0.73
ЦЕДРА ЛИМОНА	27.00	2.67	0.72	0.89
СОЛЬ	96.50	1.33	1.29	0.45
ИТОГО		299.53	166.35	100.00



 Пирог
и булочки

Germany



Баттеркюхен (Butterkuchen или Zuckerkuchen) – масляный немецкий пирог, испеченный на подносе. Крупные куски сливочного масла, распределенные в тесте, после выпечки образуют характерные отверстия в корже. Пирог посыпают сахаром и/или миндальными хлопьями. Баттеркюхен является любимым элементом Вестфальской и Северо-Германской кухни. Его пекут и дома, и в кофейнях. Баттеркюхен – неотъемлемая часть всех важных семейных праздников.

Баттеркюхен/Butterkuchen Масляный пирог



Германия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЗАМЕС ТЕСТА

- В дежу тестомесильной машины загрузить все компоненты теста и перемешивать на первой скорости 2 минуты, затем переключить на вторую скорость и месить тесто еще 7 минут до однородности. Температура готового теста должна быть 26 °С. После замеса тесто отправляют на отлежку (20 минут)

РАЗДЕЛКА ТЕСТА

- Тесто раскатывают, выкладывают на смазанный маслом противень с высотой борта не менее 6 см и ставят на расстойку. После фазы расстойки (30 минут) наносят проколы по всей поверхности и делают углубления примерно в 1 кв.см.
- Смазывают поверхность пирога жидкими сливками, вкладывают в углубления кубики маргарина размером 1x1x1 см. Затем тесто ставят на окончательную расстойку (20 минут). После расстойки поверхность посыпают миндальными лепестками и пирог отправляют на выпечку.

ВЫПЕЧКА

- Пирог выпекают при температуре 240 °С в течение 10-12 минут.

ОТДЕЛКА

- Сразу после выпечки пирог посыпают сахаром.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- На противень размером 60x40 см выкладывается тесто, получающееся из 1 кг муки.
- После выпечки пирог сразу выложить на решетку во избежание влажного дна.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	

ТЕСТО

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	36,19
САХАР-ПЕСОК	99,85	15,00	14,98	5,43
МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ" 82%	82,00	20,00	16,40	7,24
ЖЕЛТОК	50,00	12,00	6,00	4,34
МОЛОКО	12,00	40,00	4,80	14,48
ДРОЖЖИ ПЕКАРНЫЕ ИНСТАНТНЫЕ СУХИЕ АКТИВНЫЕ "MAGEST" ДЛЯ СЛАДКОГО ТЕСТА 38555	92,50	23,00	2,13	0,83
СОЛЬ	96,50	1,00	0,97	0,36
АРОМАТИЗАТОР ЛИМОН		1,00	0,00	0,36

ПОКРЫТИЕ

СЛИВКИ 10% ЖИРНОСТИ	18	10	1,80	3,62
МИНДАЛЬНЫЕ ЛЕПЕСТКИ	96	10	9,60	3,62
МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ" 82%	82	40	32,80	14,48
САХАР-ПЕСОК	99,85	25	24,96	9,05
ИТОГО		276,3	199,93	100,00



Фытыр/ فطير

Слоеный пирог с кремом магальябия



Египет



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Дрожжи развести в теплом молоке. Добавить яйцо, соль, всыпать муку и замесить мягкое тесто;
- Тесто разделить на две равные части. Раскатать каждую в пласт толщиной 6-8 мм, смазать маргарином и свернуть в рулет, а сам рулет скрутить в «улитку». Получившиеся тестовые заготовки завернуть в пакет и положить в холодильник на 3 часа;
- Для приготовления крема «Магальябия» яйцо растереть с сахаром, ванилью и крахмалом в однородную массу. Постепенно в эту смесь влить молоко и размешать. Поставить на малый огонь и, помешивая, довести до кипения. Греть до получения консистенции заварного крема. Снять с огня и оставить остывать;
- Через 3 часа достать «улитки» и раскатать их в пласт толщиной 13-15 мм;
- Выложить пласт на пергамент и нанести равномерно крем;
- Вторым, также раскатанным, пластом, накрыть первый с кремом, края верхнего пласта подвернуть под нижний;
- Приготовить смесь яичного желтка с молоком и смазать им поверхность пирога. Проткнуть в нескольких местах, чтобы не было вздутия;
- Выпекать при температуре 180 °С примерно 20 минут;
- Готовый Фытыр чуть охладить и посыпать сахарной пудрой.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО В НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	

ТЕСТО

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	26,73
--------------------	-------	--------	-------	-------

ДРОЖЖИ ПЕКАРНЫЕ ИНСТАНТНЫЕ СУХИЕ АКТИВНЫЕ «MAGEST-38888»	92,50	0,60	0,56	0,16
--	-------	------	------	------

МАРГАРИН «СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ» 82% 33100	82,00	39,39	32,30	10,53
--	-------	-------	-------	-------

МЕЛАНЖ	27,00	9,09	2,45	2,43
--------	-------	------	------	------

МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	12,00	51,52	6,18	13,77
----------------	-------	-------	------	-------

СОЛЬ	96,5	0,61	0,58	0,16
------	------	------	------	------

КРЕМ «МАГАЛЪЯБИЯ»

САХАР	99,85	45,45	45,39	12,15
-------	-------	-------	-------	-------

МЕЛАНЖ	27,0	9,09	2,45	2,43
--------	------	------	------	------

МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	12,0	100,00	12,00	26,73
----------------	------	--------	-------	-------

ВАНИЛИН	100,0	0,15	0,15	0,04
---------	-------	------	------	------

КРАХМАЛ КОКУРУЗНЫЙ	87,0	9,09	7,91	2,43
--------------------	------	------	------	------

ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ

МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	12,0	6,06	0,73	1,62
----------------	------	------	------	------

ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК	50,0	3,03	1,52	0,81
---------------	------	------	------	------

ИТОГО		374,08	197,72	100,00
--------------	--	---------------	---------------	---------------

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- При нагревании крем необходимо перемешивать активно, чтобы не пригорал и не комковался;
- Если крем получится неоднородным, с комочками, его нужно протереть через сито.

Фытыр – нежный, слоеный и изысканный, как все восточные сладости, пирог с кремом «Магальябия». Этот крем, напоминающий заварной, очень популярен в Египетской кухне. Его используют в приготовлении пирогов, тортов и других десертов. В зависимости от местности в основную рецептуру крема добавляют пряности, цедру и другие вкусовые вещества.

Austria



Штрудель – это традиционный австрийский десерт. Он состоит из очень тонкого теста, в которое заворачивают начинку. Благодаря этому изделие и получило свое название, которое дословно переводится как «вихрь», «водоворот». Самый первый рецепт этого десерта был найден в рукописной поваренной книге 1696 года, которая в настоящее время хранится в архивах Венской городской библиотеки.

Штрудель/Apfelstrude Австрийский яблочный десерт



Австрия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В чашу миксера высыпать муку, добавить яичный желток, растительное масло и соль. Все хорошо перемешать;
- Постепенно добавляя воду, замесить тесто. Энергично вымешивать тесто в течение 10 минут, пока оно не станет гладким и не начнет прилипать к рукам;
- Сделать из теста шар. Смазать его растительным маслом, завернуть в пленку и дать полежать 30 минут;
- Растопить маргарин, который идет в начинку. Панировочные сухари обжарить на нем до золотистого цвета, затем дать остыть;
- Очистить яблоки, разрезать их на четыре части, удалить сердцевину. Нарезать яблоки ломтиками как можно тоньше;
- Растопить маргарин, который идет на смазку теста и поверхности рулета. Он должен быть теплым;
- На рабочую поверхность положить полотенце, посыпать его мукой. Тесто растянуть руками, затем раскатать скалкой до прямоугольной формы. Продолжить растягивать тесто от центра к краям, пока оно не станет тонким как бумага;
- Примерно 2/3 теста смазать подогретым маргарином;
- Равномерно посыпать тесто панировочными сухарями;
- Выложить на тесто яблоки. Посыпать их сахарным песком, корицей, изюмом и орехами.
- Свернуть тесто в рулет, при этом его необходимо смазывать маргарином;
- Противень с высоким краем смазать растопленным маргарином, выложить на него штрудель. Поверхность штруделя смазать оставшимся маргарином;
- Выпекать штрудель при температуре 200°C в течение 30-40 минут;
- Готовый штрудель посыпать сахарной пудрой. Подавать на стол рекомендуется в горячем виде.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Для того чтобы штрудель был нежным, более толстые края теста лучше всего отстричь ножницами;
- Для штруделя можно также использовать готовое слоеное тесто.



Готовый штрудель можно подать с ванильным мороженым или взбитыми сливками. В качестве начинки можно также использовать различные ягоды и фрукты, а также мак, изюм и орехи

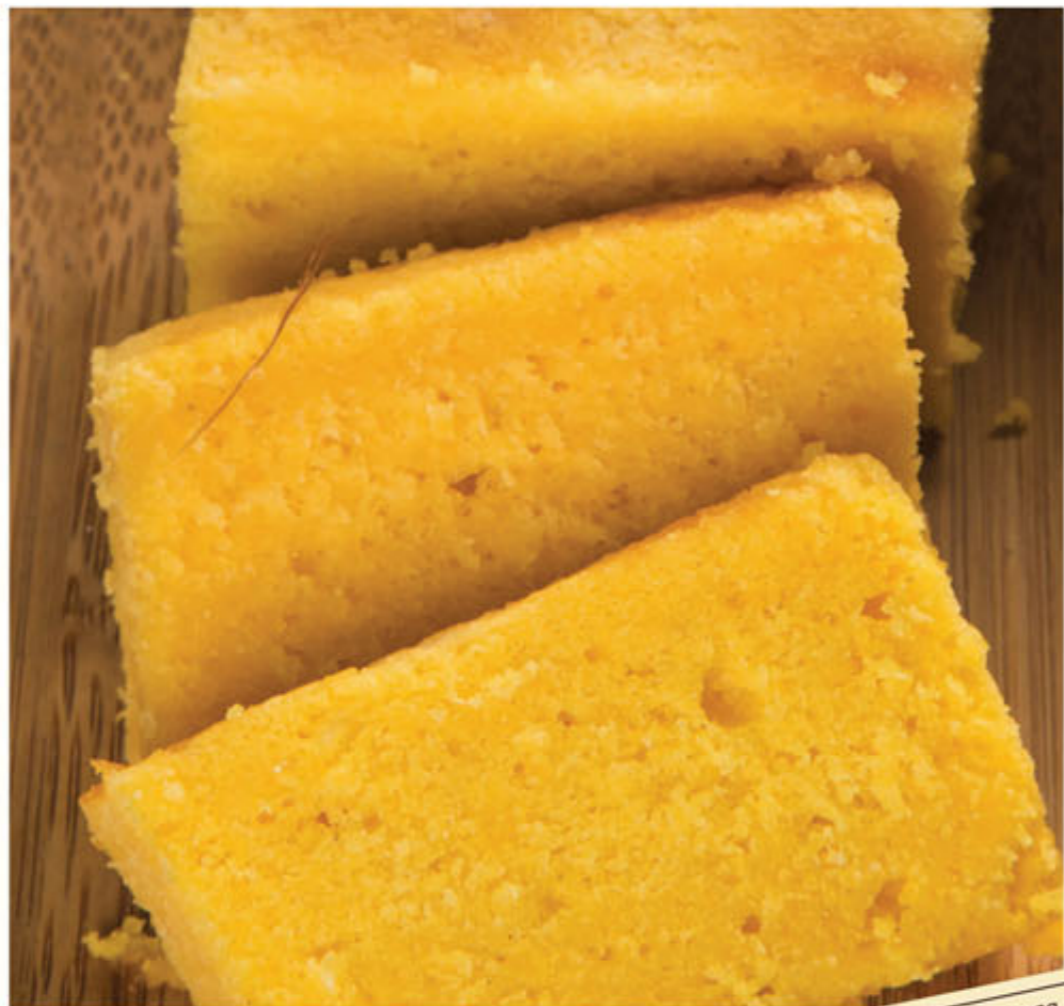
РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
ТЕСТО				
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	7,48
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКОЛЕПЕЧНОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 47603	100,00	8,33	8,33	0,62
ЖЕЛТОК	50,00	13,33	6,67	1,00
ВОДА		41,67	0,00	3,11
СОЛЬ	96,50	0,67	0,64	0,05
НАЧИНКА				
ЯБЛОКО	12,00	666,67	80,00	49,84
САХАР	99,85	100,00	99,85	7,48
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	92,00	100,00	92,00	7,48
МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ" 82% 33100 (ДЛЯ НАЧИНКИ)	82,00	83,33	68,33	6,23
КОРИЦА	100,00	5,33	5,33	0,40
ИЗЮМ	80,00	53,33	42,67	3,99
МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ" 83% 33119 (ДЛЯ СМАЗКИ ТЕСТА И ПОВЕРХНОСТИ РУЛЕТА)	83,00	100	83	7,47
ОРЕХИ ГРЕЦКИЕ	96,00	40,00	38,40	2,99
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	25,00	24,96	1,87
ИТОГО		1337,66	635,68	100,00

Brazil



Бразилия



Болу де фуба (bolo – пирог, fubá – кукурузная мука) – одно из традиционных кондитерских изделий бразильской кухни, которое готовится просто. Тесто замешивают на кукурузной муке, поэтому бисквит получается рассыпчатым, нежным и жёлтым. У этого десерта есть много разных вариаций. Он может быть более сухим и рассыпчатым, как классический кекс или бисквит. В рецепте используют только мелкомолотое зерно, чтобы изделие имело легкую текстуру

Болу де фуба/Volo de Fuba Кукурузный заварной пирог

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В кастрюле смешать кукурузную муку, сахар, молоко, оливковое и подсолнечное масло, соль. Все тщательно перемешать;
- Поставить массу на огонь и варить при постоянном помешивании пока масса не загустеет и не начнет оставлять следы при помешивании;
- Дать массе остыть, далее взбить ее миксером. Затем в массу вводить по одному яйцу, каждый раз тщательно взбивая. В конце добавить разрыхлитель;
- Готовую массу вылить в форму для запекания;
- Выпекать пирог при 160°C в течение 40-45 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- В рецептуре оливковое масло можно заменить полностью высокоолеиновым подсолнечным маслом;
- Готовое изделие можно посыпать сахарной пудрой после охлаждения.



В Бразилии этот пирог пекут в разных формах – кольцевых, прямоугольных и т. д. Десерт идеален с чёрным кофе.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА КУКУРУЗНАЯ	86,00	100,00	86,00	25,30
САХАР-ПЕСОК	99,85	75,00	74,89	18,97
МАСЛО ОЛИВКОВОЕ	100,00	15,63	15,63	3,95
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКОЛЕИНОВОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 47603	100,00	31,25	31,25	7,91
МЕЛАНЖ	27,00	46,88	12,66	11,86
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	12,00	125,00	15,00	31,62
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50,0	1,09	0,55	0,28
СОЛЬ	96,5	0,47	0,45	0,12
ИТОГО		395,32	236,43	100,00

Germany



Швабский манник – это традиционный десерт южных районов Германии. Рецепт прост в исполнении и включает в себя сочетание манной крупы, вишни и корицы. Большинство детей в Германии с малых лет знакомы с этим лакомством. К слову, летом его здесь пекут со свежей вишней, а в зимнем варианте используют консервированную.

Швабский манник



Германия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для манника следует использовать формы с коническим краем (верхний край формы должен быть диаметром 26 см). Формы смазать жиром, затем посыпать манной крупой.
- Манную крупу сварить в молоке.
- Молотый миндаль смешать с пекарским порошком и бисквитной крошкой.
- Маргарин, желток, сахар (50% от количества по рецепту) и корицу взбить вместе. Полученную смесь добавить в манную массу.
- Белки смешать с оставшимся сахаром, затем взбить до образования стойкой пены.
- Смесь из миндаля и бисквитной крошки добавить в белковую массу.
- Белково-миндальную массу добавить в манную. Легко взбить до получения однородной массы.
- Добавить ягоды вишни.
- Полученную массу выложить в подготовленные формы. Выпекать манник при температуре 200 °С около 50 минут.
- После охлаждения поверхность манника декорируют сахарной помадкой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Бисквитная крошка должна быть сухой. Также ее необходимо просеять.
- Рекомендуется использовать свежую вишню. Консервированной вишне нужно обязательно дать стечь, поскольку в маннике не должна появиться дополнительная влага.
- Если вместо вишни планируете использовать другие фрукты, обратите внимание на корицу: она сочетается не со всеми фруктами.
- Маргарин СолПро для песочных изделий 33820 можно заменить на «Шортенинг СолПро» для выпечки 33991 (содержание жира 99,7%) с пересчетом по жиру.



Вместо помадки готовый манник можно посыпать гранулированным сахаром. Перед его применением пирог следует остудить.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МАННАЯ МАССА				
КРУПА МАННАЯ	85,50	100,00	85,50	5,18
САХАР-ПЕСОК	99,85	100,00	99,85	5,18
МАРГАРИН ТМ «СОЛПРО» ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 33820	82,00	100,00	82,00	5,18
МИНДАЛЬ МОЛОТЫЙ	96,00	50,00	48,00	2,59
ЖЕЛТОК	50,00	100,00	50,00	5,18
ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК	50,00	5,00	2,50	0,26
МОЛОКО	12,00	500,00	60,00	25,88
КРОШКА БИСКВИТНАЯ	94,00	120,00	112,80	6,21
БЕЛОК ЯИЧНЫЙ	12,00	150,00	18,00	7,76
ВИШНЯ БЕЗ КОСТОЧЕК	12,00	600,00	72,00	31,06
ЦЕДРА ЛИМОНА	27,00	5,00	1,35	0,26
НОРИЦА МОЛОТАЯ	100,00	2,00	2,00	0,10
ДЕКОР				
САХАРНАЯ ПОМАДКА	92,00	100,00	92,00	5,18
ИТОГО		1932,00	726,00	100,00

Germany



Германия



Штройзелькухен (пирог в крошке) - традиционный немецкий десерт, изготовленный из сдобного дрожжевого или песочного теста, покрытый сладкой мучной крошкой, которую называют Streusel (Штройзель). Немцы очень дорожат своей кулинарной историей, и штройзель в ней занимает почетное место. Уже тогда немецкий писатель Карл фон Хонтей написал: «Какая силезская душа не будет глубоко взволнована, думая о штройзелькухен, об этом символе нашего Отечества!».

Штройзелькухен/Streuselkuchen Пирог в крошке с черникой

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для приготовления штройзеля перетереть в мелкую крошку маргарин, сахар и муку для посыпки;
- Измельчить орехи и смешать их с остальной посыпкой;
- Посыпать ягоды 2 столовыми ложками муки и перемешать, чтоб мука покрыла всю чернику;
- Смешать оставшуюся муку с разрыхлителем, содой, солью и корицей;
- Растереть пальцами цедру лимона с сахаром;
- В чашу миксера загрузить сахар с цедрой, маргарин и взбить до кремообразного состояния. Добавить яйца по одному, хорошо взбивая после каждого;
- Добавить по очереди половину мучной смеси, половину сметаны, оставшуюся мучную смесь и затем сметану, взбивая после каждого добавления. Вмешать ягоды, стараясь их не повредить;
- Выложить тесто в смазанную маслом форму для выпечки. Выложить сверху посыпку и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 55-65 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Очень часто при изготовлении в штройзель добавляют корицу, молотые в крошку лесные орехи, ваниль, цитрусовую цедру или какао порошок;
- Если во время перетирания продуктов крошка не образуется, тогда стоит добавить в смесь еще немного муки, а если она получается очень мелкой, тогда чуть больше масла;
- Белый сахар можно заменить коричневым.



Пирог можно выпечь низким, или высоким – в круглой или другой высокой форме. Толщина слоя крошки тоже может быть разной.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
ТЕСТО				
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	19,57
САХАР-ПЕСОК	99,85	53,57	53,49	10,48
МЕЛАНК	27,00	35,71	9,64	6,99
МАРГАРИН ТМ "СОЛПРО" ДЛЯ ПЕСОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 33820	82,00	35,71	29,29	6,99
ЧЕРНИКА (СВЕЖАЯ ИЛИ ЗАМОРОЖЕННАЯ)	15,00	125,00	18,75	24,46
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50,00	7,14	3,57	1,4
СОДА	50,00	1,79	0,89	0,35
СОЛЬ	96,50	0,71	0,69	0,14
КОРИЦА МОЛОТАЯ	100,00	0,71	0,71	0,14
ЦЕДРА ЛИМОНА	18,00	4,29	0,77	0,84
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	22,00	42,86	9,43	8,39

ПОСЫПКА - ШТРОЙЗЕЛЬ

МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ ОСОБЫЙ" 33109	82,00	28,57	23,43	5,59
САХАР-ПЕСОК	99,85	28,57	28,53	5,59
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	17,86	15,27	3,49
ОРЕХИ ГРЕЦКИЕ	96,00	28,57	27,43	5,59
ИТОГО		511,07	307,39	100



Россия



Пироги – это традиционное блюдо русской кухни. Обычно они изготавливаются из несладкого дрожжевого теста и имеют продолговатую форму. Наиболее разнообразны по видам и названиям пироги у восточных славян. У западных славян они встречаются преимущественно со сладкой начинкой. Причем это не печеное, а вареное изделие из теста с начинкой, то есть вареники или пельмени. У южных славян, наоборот, пироги готовят только из слоеного теста и часто жареные.

Плетенка с маком Русский пирог

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Изюм промыть теплой водой.
- Для начинки молоко с сахаром и маргарином довести до кипения, добавить мак, изюм и все тщательно перемешать.
- Отварить картофель, приготовить из него пюре.
- В чашу миксера загрузить муку, соль, сахар, дрожжи, картофельное пюре, добавить воду, растительное масло и уксус. Перемешать до получения однородной массы, затем вымешивать в течение 10 минут. 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);
- Разрезать рулет вдоль на две части и переплести половинки между собой. Открытые слои рулета должны быть направлены вверх.
- Аккуратно свернуть переплетенный рулет в спираль и поместить в круглую форму;
- Поставить в расстоечный шкаф на 20-40 минут;
- Выпекать пирог при температуре 180°C в течение 40-45 минут;
- Готовый горячий пирог посыпать миндальными лепестками.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- За счет использования отварного картофеля пирог остается мягким дольше, чем обычные дрожжевые изделия.



В русской кухне пироги всегда выступали как традиционное украшение богатого стола. Без них было сложно представить как праздничный застолье, так и просто семейный ужин. Эта традиция в русской кухне поддерживается по сегодняшний день.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОТРАБЛЮГАЮЩИХ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
ТЕСТО				
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	28,44
САХАР-ПЕСОК	99,85	7,81	7,80	2,22
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКОЛЕПЕЧНОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 47603	100,00	8,59	8,59	2,44
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	21,00	23,44	4,92	6,67
ДРОЖЖИ ПЕКАРНЫЕ ИНСТАНТНЫЕ СУХИЕ АНТИВЕННЫЕ «MAGEST» 38888	92,5	1,47	1,36	0,42
СОЛЬ	96,50	1,25	1,21	0,36
УКСУС		1,25	0,00	0,36
ВОДА		39,06	0,00	11,11
НАЧИНКА				
САХАР	99,85	31,25	31,20	8,89
МАРГАРИН «СТОПОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ» 82% 33100	82,00	15,63	12,81	4,44
МОЛОКО	12,00	46,88	5,63	13,33
ИЗЮМ КОРИННА	80,00	9,38	7,50	2,67
МАК МОЛОТЫЙ	95,50	57,81	55,21	16,44
ОТДЕЛКА				
МИНДАЛЬНЫЕ ЛЕПЕСТКИ	96,00	7,81	7,50	2,22
ИТОГО		351,63	229,23	100,00

France



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

amour

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



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



Франция

Бриошь/Brioshe Сладкая булочка

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Поместить в чашу миксера все ингредиенты, кроме охлажденного маргарина, тщательно перемешать на первой скорости. Затем 5-7 минут перемешивать на второй скорости – до тех пор, пока тесто не станет эластичным, с хорошо развитой клейковиной;
- Взять охлажденный маргарин. Отбивать скалкой, пока он не станет пластичным;
- Когда тесто приобретет необходимую консистенцию, добавлять маргарин небольшими кусочками, продолжая перемешивать. Для добавления следующей порции маргарина не следует ждать полного вмешивания предыдущей. Время, необходимое для вмешивания маргарина, составляет в среднем 8-10 минут после добавления. Продолжать перемешивать, пока тесто не станет хорошо растягиваться;
- Переложить тесто в слегка посыпанный мукой контейнер, обернуть пленкой, чтобы воздух не мог попасть внутрь, и оставить при комнатной температуре на 1 час;
- Затем обмять тесто, положить его обратно в контейнер и поставить в холодильник. Повторить процедуру несколько раз. Лучше всего тесто оставить в холодильнике на всю ночь;
- На следующий день тесто необходимо снова обмять и разделить на заготовки весом по 50-60 г.;
- От каждой порции теста отделить одну пятую часть. Из большей части порции сформировать шар, положить его в формочку, в центре указательным пальцем сделать углубление;
- К яйцу добавить две столовые ложки воды, взбить. Полученной смесью смазать углубление в тесте. Меньшую часть теста скатать в шарик и поместить в это углубление. Аналогично поступить с остальным тестом;
- Затем бриоши оставить в теплом месте и дать им подойти, пока объем теста не увеличится вдвое;
- После расстойки смазать поверхность яйцом;
- Выпекать в середине духовки 10-15 минут при температуре 190°C.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Бриоши могут быть различной формы, а их размер определяется массой теста;
- При выпечке бриошей в формах первоначально тесто должно заполнить примерно 50% объема.
- Маргарин, используемый для изготовления бриошей, должен быть пластичным;
- Если бриошь недостаточно пропечет, структура будет слишком слабой и не сохранит форму верхней корочки. В результате изделие осядет и будет иметь непривлекательный вид.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	45,80
САХАР-ПЕСОК	99,85	8,00	7,99	3,66
МАРГАРИН *СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ* 82% 33100	82,00	48,00	39,36	21,99
МОЛОКО	12,00	12,00	1,44	5,5
МЕЛАНЖ	27,00	32,00	8,64	14,66
ЖЕЛТОК	50,00	16,00	8,00	7,33
ДРОЖИ ПЕКАРНЫЕ ИНСТАНТНЫЕ СУХИЕ АКТИВНЫЕ -MAGEST- ДЛЯ СЛАДОГО ТЕСТА 38555	92,50	1,32	1,22	0,60
СОЛЬ	96,50	1,00	0,97	0,46
ИТОГО		218,32	153,11	100,00



Подавать бриоши можно со сливочным маслом, вареньем, джемом или медом.

Бриошь – это пышная сладкая булочка из сдобного теста. По одной из версий, эта выпечка появилась в XVII веке в Нормандии, булочка была названа в честь своего создателя – французского кондитера Бриоша. Однако некоторые исследователи полагают, что датой рождения провинцию Бри. Считается также, что мировую популярность бриоши приобрели благодаря французскому художнику Эдуарду Мане. Эти сдобные булочки украшали не только стол знаменитого импрессиониста, но и его натюрморты, и жанровые сценки.

Turkey



Ачма/Ашта Сдобные булочки



Турция



Ачма – сдобная булочка из дрожжевого пушистого теста. Эти булочки занимают заслуженное место среди мучных изделий в Турции наряду с симитом (simit) и погача (poğaç). Некоторые даже считают ее второй по популярности после симита – турецкого бублика. Ачма также по форме обычно напоминает бублик, хотя тесто у нее гораздо мягче. В Ачму обязательно добавляют оливки.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В ½ части теплого молока развести дрожжи с сахаром и небольшим количеством муки, оставить на 20-30 минут до образования «шапочки»;
- В чашку тестомесильной машины вылить опару, добавить к ней оставшуюся часть тёплого молока, растительное масло, соль, хорошо размешать;
- Муку вводить частями. Тесто должно получиться мягким, не липнущим к рукам;
- Тесто накрыть плёнкой и оставить подходить в тёплом месте на 30-40 минут до увеличения объёма теста вдвое;
- Подошедшее тесто разделить на куски весом 70-80 г.;
- Тестовую заготовку раскатать в тонкую лепёшку, смазать её растопленным маргарином;
- Свернуть лепёшку в рулет, немного растягивая его в длину, закрутить спиралькой и соединить 2 конца, чтобы получился круг;
- Выложить сформированное изделие на противень, застеленный бумагой для выпечки или немного смазанный маслом. Поставить на расстойку на 20-30 минут;
- Подошедшие булочки смазать яйцом, посыпать кунжутом;
- Выпекать 20-25 минут в духовке, предварительно разогретой до 180 °С градусов.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Для более пикантного вкуса при приготовлении «Ачмы» в прослойку теста добавляют нарезанные оливки;
- Если использовать маргарин «СолПро» 33119 распределение жира в продукте будет равномерным, так как при растапливании этот маргарин не расслаивается.



Тесто для «Ачма» настолько универсально, что из него можно делать булочки с любой начинкой – например, с оливками, изюмом, цукатами.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МОУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	41,72
САХАР-ПЕСОК	99,85	10,71	10,70	4,47
МАРГАРИН «СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ БЛОК И АРОМАТ» МАРКА МТ, 83% 33119	82,00	21,43	17,57	8,94
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКОТЕМПЕРНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ 47603	100,00	27,14	27,14	11,32
МОЛОКО	12,00	57,14	6,86	23,84
МЕЛАНЖ (ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ)	27,00	6,43	1,74	2,68
ДРОЖЖИ ПЕКАРНЫЕ ИНСТАНТНЫЕ СУХИЕ АКТИВНЫЕ «МАГЕСТ» ДЛЯ СЛАДКОГО ТЕСТА 38555	92,50	1,43	1,32	0,60
КУНЖУТ ЧЕРНЫЙ И БЕЛЫЙ (ДЛЯ ПОСЫПКИ)	95,00	14,29	13,57	5,96
СОЛЬ	96,50	1,14	1,10	0,48
ИТОГО		239,71	165,50	100,00

Spain

Mallorca



Энсаймада – это сладкая выпечка, «родиной» которой считается Майорка. Первые письменные упоминания о десерте датируются 17 веком, так что эти сладкие булочки пекут на различные праздники и торжества уже более 400 лет. И сегодня энсаймада остается самой популярной сладостью на Майорке. Чаще всего изделия продают здесь в восьмиугольных коробках, которые в виде сувениров приобретают многочисленные туристы.

Энсаймада/Ensaimada Сладкие булочки



Испания/Майорка

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В воде растворить дрожжи, затем постепенно добавлять муку, чтобы получился небольшой шарик. Опустить шарик в глубокую миску с водой комнатной температуры так, чтобы он полностью скрылся. Когда шарик всплывет, опара готова;
- Смешать просеянную муку, сахар, дрожжи, воду, соль и яйца. Полученное тесто тщательно вымешивать в течение 10 минут;
- Когда всплывет опара, достать шарик из воды и добавить его в тесто. Тщательно вымешивать в течение 10 минут;
- Тонкой струйкой добавлять подсолнечное масло. Вымешивать еще 2 минуты;
- Завернуть тесто в пищевую пленку. Оставить на 15 минут;
- Поверхность для теста и скалку хорошо смазать маслом;
- Тесто поделить на куски по 150-200 г. Раскатать тесто до прямоугольной формы, тонким слоем (пока не станет прозрачным). Сверху обильно смазать жиром;
- Начинку выложить на край прямоугольника, скрутить заготовку в трубочку;
- Застелить противень пергаментной бумагой. Поместить на него полученные жгуты и придать им форму улитки, оставляя расстояние между оборотами 1-1,5 см;
- Заготовки поставить в расстоечный шкаф. Держать при температуре 28-30 °С 1-1,5 часа, пока объем не увеличится в два раза;
- Выпекать при температуре 180 °С в течение 12-14 минут;
- Горячие энсаймады посыпать сахарной пудрой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- В аутентичной рецептуре используется мягкий свиной жир, который можно заменить жиром специального назначения 33972, не содержащим холестерин.



Энсаймада может быть с кремом, шоколадом, тыквенным джемом или персиком. Начинкой также бывают и другие продукты, но самой традиционной энсаймадой является «llisa», т.е. без начинки.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	

ОПАРА

ВОДА		1,96	0,00	0,59
ДРОЖЖИ ПЕКАРНЫЕ ИНСТАНТНЫЕ СУХИЕ АКТИВНЫЕ «MAGIST» ДЛЯ СЛАДКОГО ТЕСТА 38555	92,5	0,65	0,6	0,20
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,5	3,92	3,35	1,19

ТЕСТО

МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	30,29
САХАР-ПЕСОК	99,85	21,57	21,54	8,53
МЕЛАНК	27,00	29,41	7,94	8,91

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 47503	100,00	5,88	5,88	1,78
--	--------	------	------	------

ЖИР СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ «СОЛПРО» УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 33972	99,70	58,82	58,65	17,82
---	-------	-------	-------	-------

ДРОЖЖИ ПЕКАРНЫЕ ИНСТАНТНЫЕ СУХИЕ АКТИВНЫЕ «MAGIST» ДЛЯ СЛАДКОГО ТЕСТА 38555	92,5	0,65	0,6	0,20
--	------	------	-----	------

ВОДА		21,57	0,00	6,53
------	--	-------	------	------

СОЛЬ	96,50	1,37	1,32	0,42
------	-------	------	------	------

ДЖЕМ ИЗ ТЫКВЫ	66,00	78,43	51,76	23,76
---------------	-------	-------	-------	-------

САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	5,88	5,87	1,78
----------------	-------	------	------	------

ИТОГО		330,12	243,03	100,00
-------	--	--------	--------	--------

Turkey



Симит/Simit Турецкий бублик с кунжутом



Турция



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Дрожжи развести в теплом молоке. Добавить сахарный песок;
- В миске смешать муку и оставшееся молоко. Добавить маргарин, соль, дрожжи. Замесить мягкое тесто;
- Миску затянуть пленкой и поставить в теплое место на 1 час (или пока объем теста не увеличится вдвое);
- Разделить тесто на заготовки по 60-70 г. Из каждой скатать длинную колбаску, соединить края так, чтобы получилось кольцо. Чем тоньше колбаска, тем больше по диаметру будет бублик;
- В теплую воду добавить куркуму и патоку;
- Каждый бублик окунуть в раствор с куркумой, затем обвалить в кунжute;
- Застелить противень пергаментной бумагой, выложить на него изделия. Дать постоять 25 минут;
- Выпекать при температуре 200 °С в течение 25 минут.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МОУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	33,59
САХАР-ПЕСОК	99,85	7,69	7,68	2,58
МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ" 82% 33100	82,00	19,23	15,77	6,46
СОЛЬ	96,50	2,69	2,60	0,90
МОЛОКО	12,00	57,69	6,92	19,38
ДРОЖЖИ ПЕКАРНЫЕ ИНСТАНТНЫЕ СУХИЕ АКТИВНЫЕ «MAGEST- 38888»	92,50	2,69	2,49	0,90
ВОДА		57,69	0,00	19,38
КУРКУМА	100,00	3,08	3,08	1,03
ПАТОКА	78,00	8,46	6,60	2,84
КУНЖУТ	95,00	38,46	36,54	12,92
ИТОГО		297,69	167,18	100,00

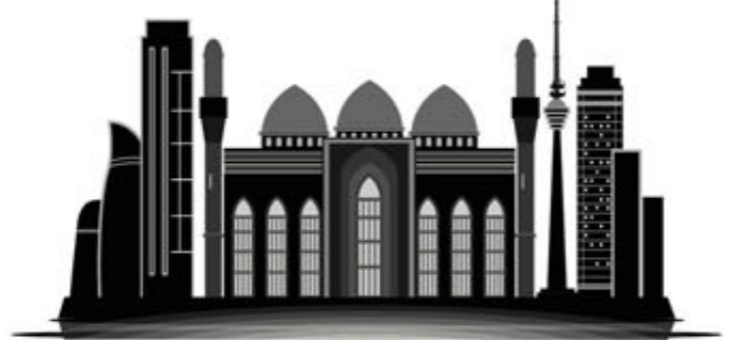


Симит можно подавать к чаю вме-
сте с желе, джемом или сыром.

Симит — круглый бублик с кунжутом, распростра-
ненный в Турции. В 2010 году он был признан здесь
самым популярным национальным блюдом. Харак-
теристики симита отличаются в разных регионах.
Например, в Кемере бублики более перекрученные,
пухлые и мягкие. Здесь их называют «гевреки», что
в переводе с турецкого означает «хрустящие». В Со-
единенных Штатах, например, симит известен как
турецкий бейгел (Turkish bagel).



Azerbaijan



Азербайджан

РЕЦЕПТУРА

Шор гогал/Şor Qoğal Азербайджанские булочки

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Замесить тесто, положить его в теплое место на 3 часа;
- Приготовить начинку. Для этого необходимо в растопленный жир добавить муку, помешивая, чтобы не образовались комки. Затем слегка обжарить муку с маслом на медленном огне так, чтобы цвет не поменялся (3-4 минуты). Отдельно обжарить пряности (2-3 минуты). Все перемешать;
- Растопить маргарин. В него добавить куркуму, семена фенхеля и анис (для смазки слоев);
- Разделить готовое тесто на 15 равных частей;
- Взять кусок теста и очень тонко его раскатать. Затем переложить его на доску или круглый поднос, смазать маргарином с пряностями;
- Раскатать второй кусок теста, поместить его на первый. Смазать маргарином, равномерно выложить на него 1/6 часть начинки;
- Таким же образом раскатать и смазать все остальные куски теста, кроме последнего. Посыпать начинкой через один слой. Последний кусок просто раскатать и положить сверху;
- Острым ножом нарезать пластиы теста, уложенные стопкой, на ленточки шириной 5-6 см.
- Каждую ленточку скрутить в рулет, посередине рулетик перекрутить (получается восьмерка). Затем надавить на такой рулет рукой, превращая его в лепешку. Положить заготовки на противень;
- Дать постоять 30 минут. Затем смазать изделия взбитым яйцом, посыпать кунжутом;
- Выпекать в течение 20 минут при 180 °С.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Можно не выкладывать начинку слоями, а сделать специальное углубление в рулетах. Затем нужно заполнить его начинкой, закрыть края и этой стороной уложить на противень;
- Посыпать изделия можно не только кунжутом, но и маком или светлым кунжутом.



Готовые шор гогал лучше оставлять остывать открытыми. Если их сразу накрыть полотенцем, корочка не станет хрустящей.



Baki



Baki

Шор гогал - в переводе означает «соленая булочка». Это традиционная выпечка в Азербайджане. Особенно популярно это блюдо в праздник Новруз Байрам, когда люди радостно встречают начало весны. И это не случайно, ведь булочки имеют округлую форму, благодаря чему они похожи на маленькие солнышки. Эту соленую выпечку в Азербайджане традиционно пьют со сладким чаем.

Georgia



Date...
20.05.1922

press



Грузия

Пахлава грузинская

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Яичные желтки отделить от белков;
- В чашу миксера загрузить муку, маргарин, сметану, $\frac{3}{4}$ части желтков и пекарский порошок. Перемешать на первой скорости до получения однородной массы, затем включить вторую скорость и перемешивать в течение 4-5 минут;
- Готовое тесто завернуть в пленку и оставить в холодильнике на 1 час;
- Для начинки вымыть курагу и изюм. Курагу пропустить через мясорубку;
- Белки взбить с сахаром. Добавить молотые орехи, изюм и курагу. Все перемешать;
- Охлажденное тесто разделить на четыре части, начинку – на три части. Одну часть теста раскатать и выложить на противень, сверху равномерно распределить начинку. Также поступить с остальными кусками теста. В результате получится семь слоев, причем верхний слой будет из теста;
- Поверхность смазать оставшимся желтком, тесто проколоть в нескольких местах;
- Сделать разметку в форме ромбиков для нарезки и в центре каждого ромбика поместить по кусочку орешка;
- Выпекать при температуре 160 °С в течение 50 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Тесто для пахлавы нежное, поэтому его необходимо раскатывать аккуратно и не очень тонко;
- По желанию можно использовать другие сухофрукты и цукаты.



Чтобы пахлава получилась более сочной и ароматной, готовое изделие можно полить теплым медом по линиям надреза.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МОУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85.50	100.00	85.50	28.52
САХАР-ПЕСОК	99.85	50.00	49.93	14.26
МАРГАРИН *СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ* 82% 33100	82.00	50.00	41.00	14.26
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	27.00	50.00	13.50	14.26
ЯЙЦО	27.00	40.00	10.80	11.41
ПОРОШОК ПЕКАРСКИЙ	50.00	0.60	0.30	0.17
ИЗЮМ	80.00	20.00	16.00	5.70
КУРАГА	80.00	20.00	16.00	5.70
ОРЕХИ ГРЕЦКИЕ	96.00	20.00	19.20	5.70
ИТОГО		350.60	252.23	100.00

Пахлава — кондитерское изделие из слоеного теста с орехами в сиропе. Происхождение слова «пахлава» связывают с арабским словом «баклава», что означает орехи. Сладость широко распространена в кухнях восточных народов, а также Грузии, Армении, Болгарии, Греции и многих других стран. Отличия, как правило, связаны с начинкой этой выпечки.





Egypt



Египет

Басбуса/ بسبوسة Арабское лакомство

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В чашу миксера загрузить муку, манную крупу, сахар, кокосовую стружку, разрыхлитель, все хорошо перемешать;
- В получившуюся массу влить кефир, масло растительное, добавить яйцо, затем замесить тесто;
- Выложить тесто в форму, смазанную растительным маслом, и равномерно распределить по всему объему, поверхность посыпать миндальными лепестками.
- Выпекать при температуре 180-190 °С в течение 20 минут;
- Пока идет процесс выпечки, сварить сахарный сироп. Сахар растворить в воде, довести до кипения и кипятить в течение 1 минуты. Готовый сироп остудить до температуры 50-60 °С;
- Остывшим сиропом залить горячее изделие;
- Через 5-10 минут нарезать на кусочки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Если манная крупа крупного помола, тесту надо дать постоять перед выпечкой 5-10 минут;
- Вместо миндальных лепестков можно использовать другие орехи или арахис;
- Показателем готовности изделия является появление румяной корочки.



Это лакомство в Египте едят со сладким чаем, хотя его удивительный сочный вкус хорошо раскрывается и с горьким кофе.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО В НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	

ТЕСТО

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	11,51
САХАР-ПЕСОК	99,85	113,56	113,39	13,07
КРУПА МАННАЯ	85,50	105,08	89,85	12,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ ВЫСОКОЛЕПЕЧНОЕ 47603	100,00	144,07	144,07	16,59
МЕЛАНК	27,00	42,37	11,44	4,88
КОКОСОВАЯ СТРУЖКА	95,00	50,85	48,31	5,85
КЕФИР 3,2% ЖИРНОСТИ	12,00	127,12	15,25	14,63
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	50	3,39	1,69	0,39

ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ

САХАР-ПЕСОК	99,85	76,27	76,16	8,78
ВОДА		93,22	0,00	10,73
МИНДАЛЬ	96	12,71	12,20	1,46
ИТОГО		868,64	597,86	100,00



Басбуса – лакомство на основе манной крупы и кокосовой стружки, пропитанное после выпечки в сахарном или в медовом сиропе. Десерты всегда были очень важной частью кухни Египта. По одной из версий, именно с египетских десертов, описанных в дошедших до нас папирусах, 4 тысячи лет назад началась история сладостей. Арисе, как и картины старинных минаретов в лучах заходящего Солнца, напоминает о восточной сказке, которую никогда не забыть.

Armenia



Գաթ / Չիրշիլի Армянская выпечка



Армения

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	

ТЕСТО

МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	23,28
ДРОЖЖИ ПЕКАРНЫЕ ИНСТАНТНЫЕ СУХИЕ АКТИВНЫЕ -MAGEST- 38888	92,50	2,15	1,99	0,50
ВАНИЛИН	100,00	0,22	0,22	0,05
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	12,00	43,48	5,22	10,12
СОЛЬ	96,5	0,87	0,84	0,20

НАЧИНКА

САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	91,30	91,17	21,26
МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ" 82% 33100	82	52,17	42,78	12,15
ВАНИЛИН	100	0,22	0,22	0,05
КОРИЦА	100	8,70	8,70	2,02
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,5	43,48	37,17	10,12

ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ

МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ" 82% 33100	82,0	78,26	64,17	18,22
ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК	50,0	8,70	4,35	2,02
ИТОГО		429,54	342,32	100,00

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Приготовить опару. Для этого дрожжи развести в теплом молоке, добавить 2-3 столовые ложки муки и соль. Посуду с опарой накрыть и поставить в теплое место на 2 часа;
- После того, как опара подойдет, добавить к ней ванилин, оставшуюся муку и замесить тесто. Вымешивать его в течение 10 минут, потом поставить на 30 минут в теплое место;
- Приготовить начинку: муку растереть с мягким маргарином, добавить сахарную пудру, корицу, ванилин, продолжать растирать все до образования рассыпчатой массы;
- Готовое тесто раскатать слоем толщиной не более 1,5 мм, смазать маслом, сложить два раза пополам, каждый раз промазывая маслом. Затем снова раскатать тесто слоем 1,5 мм и сложить его вчетверо, каждый раз промазывая маслом. Повторять операцию еще 3-4 раза;
- Подготовленное таким образом тесто опять раскатать тонким слоем, выложить на него начинку и разровнять ее. Осторожно скатать тесто рулетом и слегка раскатать скалкой, разрезать его порционными кусками наискосок или прямо;
- Подготовленную гату выложить на сухой противень, смазать яичным желтком и поставить в разогретую до 140-150 °С духовку, выпекать 15-20 минут;
- Затем увеличить температуру до 180 °С и выпекать еще 15 минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- В некоторых вариантах гаты в начинку добавляют еще изюм и рубленые грецкие орехи;
- Нарезка и длина порций зависит от вашего желания, но в основном длина не превышает 7 см;
- Маленькие рулеты на подготовленный к запеканию противень укладывают, оставляя между ними свободное пространство в 3 - 4 см.




Гата занимает особое место в жизни армян – она является традиционным угощением на Новый год (в нее кладут монетку, которая сулит удачу в грядущем году), а на свадьбах до сих пор невеста и её родственники готовят гату в подарок сватьям.



Гата - самое распространенное армянское национальное кондитерское изделие из дрожжевого теста, попавшее даже на киноэкраны: в комедии «Кавказская пленница» во время исполнения Балбесом песни «Если б я был султан!» Нина ела именно армянскую гату. Это лакомство имеет несколько региональных разновидностей, которые отличаются друг от друга пропорциями основных компонентов, характером замеса теста, начинки и другими деталями технологии.



 Изделия,
обжаренные
во фритюре

Spain



Чуррос, (исп. churros) — традиционный испанский десерт из заварного теста, который или обжаривают во фритюре, или выпекают (более лёгкий вариант). Чуррос имеет в сечении вид многоконечной звезды или простого круга. В Испании чуррос такой же популярный и незаменимый десерт, как в Италии тирамису и паннакотта. Его продают в мобильных точках на улице, в кафе и ресторанах.

Чуррос/Churros Десерт из заварного теста



Испания

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Влить воду в кастрюлю, поставить на огонь. Воду посолить и довести до кипения. Добавить маргарин, размешать;
- Муку просеять в отдельную емкость, добавить корицу и перемешать;
- В кипящую водно-жировую массу всыпать постепенно мучную смесь, непрерывно помешивая. После добавления всей муки тщательно и быстро перемешивать тесто;
- Как только масса станет отставать от стенок, снять кастрюлю с огня. Дать тесту остыть;
- Яйца не сильно взбить (до однородности) и ввести в теплую массу, тщательно вымесить однородное тесто. Заполнить полученным заварным тестом кондитерский мешок;
- Разогреть растительное масло во фритюрнице. Кондитерским мешком (или очень аккуратно столовой ложкой) выкладывать полосочки или круги из теста на разогретое масло;
- Жарить чуррос по три-четыре минуты с каждой стороны до образования золотистой корочки;
- Шумовкой переложить готовые чуррос на бумажное полотенце или салфетку, чтобы удалить лишний жир. Дать им остыть несколько минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Чуть остывшие чуррос подаются с шоколадным соусом или вареньем, в которые обмакивается десерт перед употреблением.
- В качестве фритюрного жира хорошо использовать высокоолеиновое подсолнечное масло для фритюра 47602: оно содержит минимум насыщенных жирных кислот и при этом имеет высокую окислительную стабильность по сравнению с обычным подсолнечным маслом.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	23,18
МЕЛАНК	27,00	100,00	27,00	23,18
ВОДА		166,67	0,00	38,64
СОЛЬ	96,50	2,00	1,93	0,46
МАРГАРИН СОЛПРО СТОЛОВЫЙ 33100	82,00	60,00	49,20	13,91
КОРИЦА МОЛОТЯЯ	100,00	2,67	2,67	0,62
ИТОГО		431,34	166,30	100,00



У испанцев принято макать чуррос в чашку с горячим шоколадом, блюдо с чуррос подают к кофе с молоком.

India



Гулабджамуны/गुलाब जामुन Молочные шарики и колечки



Индия



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Смешать в чаше миксера сухое молоко, муку, сахар, кардамон и пищевую соду. Постепенно влить цельное молоко и перемешивать до тех пор, пока не получится плотное и эластичное тесто;
- Если делать изделия в виде шариков, то тестовым заготовкам весом 20-25 г придать круглую форму. Если делать в виде колечка, то тесто необходимо раскатать толщиной примерно 1-1,5 см. затем с помощью специального ножа вырезать кружочки теста диаметром 8-10 см, а в середине ножом меньшего диаметра вырезать маленькие кружочки. Должны получиться тестовые заготовки в форме кольца;
- Подогреть масло во фритюрнице;
- Когда масло будет достаточно горячим, тестовые заготовки по несколько штук положить в масло и обжарить с обеих сторон на среднем огне;
- Готовые гулабджамуны выкладывать на салфетки, чтобы дать стечь излишкам масла;
- Готовые изделия сверху присыпать сахарной пудрой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Во время жарки «Гулабджамуны» увеличиваются в объеме примерно в два раза;
- Изделия получаются со вкусом топленого молока.
- В качестве фритюрного масла рекомендуем использовать высокоолеиновое подсолнечное масло для фритюра СолПро 47602.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	24,67
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	12,00	100,00	12,00	24,67
СУХОЕ МОЛОКО	96,00	133,33	128,00	32,89
КАРДАМОН	100,00	1,33	1,33	0,33
САХАР	99,85	50,00	49,93	12,34
СОДА	50,00	4,00	2,00	0,99
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	16,67	16,64	4,11
ИТОГО		405,33	295,40	100,00

«Гулаб джамун» — жареные шарики или колечки из сухого молока в сиропе. Это традиционное блюдо индийской кулинарии. «Гулаб джамун», впервые приготовленный в средневековой Индии, был получен из десерта, который привезли с собой персидские захватчики. Слово «гулаб» происходит от персидского «голе» (цветок) и «аб» (вода) и означает «вода с запахом розы». «Jamin» или «Jaman», скорее всего, означает «Syzygium jambolanum» - индийский фрукт с аналогичным размером и формой.

Spain



Bunyols de vent - традиционные каталонские сладости. Десерт появляется в домах испанцев традиционно в ноябре к началу празднования Дня всех Святых. Поедание этих сладостей на празднике является христианской модификацией Еврейской Хануки. Изделия наиболее популярны в Мадриде, где они затмевают даже Чуррос.

Буньолс де вент/Bunyols de vent Каталонские пончики



Испания

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Поставить на огонь молоко с маргарином, добавить соль и сахар;
- Когда закипит молоко, бросить муку и цедру лимона, снять с огня и хорошо перемешать ложкой. Остудить;
- В остуженную массу добавить по одному яйцу, постоянно перемешивая до получения однородной нежной массы;
- Нагреть масло во фритюрнице;
- Когда масло будет достаточно горячим, ложкой сформировать небольшие шарики и бросить в масло;
- Вынимать и складывать на бумажное полотенце, чтобы стекли излишки масла;
- Выложить на блюдо и посыпать сахаром.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Не готовить одновременно очень много, так как изделия увеличиваются в объеме;
- Если масса хорошо подготовлена, пончики сами будут переворачиваться в масле;
- В качестве фритюрного масла рекомендуем использовать высокоолеиновое подсолнечное масло для фритюра СолПро 47602.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	21,21
МЕЛАНК	27,00	150,00	40,50	31,81
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ	12,00	125,00	15,00	26,51
СОЛЬ	96,50	1,50	1,45	0,32
МАРГАРИН СТОЛОВЫЙ С МОЛОЧНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ СОЛПРО 33100	82,00	70,00	57,40	14,85
САХАР	99,85	5,00	4,99	1,06
ЦЕДРА ЛИМОНА	27,00	5,00	1,35	1,06
САХАР ДЛЯ ПОСЫПКИ	99,85	15,00	14,98	3,18
ИТОГО		471,50	221,17	100,00



 Пасхальная
выпечка

Пасха

Кулич пасхальный



Россия

РЕЦЕПТУРА

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Поместить в чашу миксера все ингредиенты для теста, кроме охлажденного маргарина, тщательно перемешать на первой скорости. Затем 5-7 минут перемешивать на второй скорости – до тех пор, пока тесто не станет эластичным, с хорошо развитой клейковиной;
- Взять охлажденный маргарин. Отбивать скалкой, пока он не станет пластичным;
- Когда тесто приобретет необходимую консистенцию, добавлять маргарин небольшими кусочками, продолжая перемешивать. Для добавления следующей порции маргарина не следует ждать полного вмешивания предыдущей. Время, необходимое для вмешивания маргарина, составляет в среднем 8-10 минут после добавления. Продолжать перемешивать, пока тесто не станет хорошо растягиваться. Температура теста должна быть 20-22°C;
- Переложить тесто в слегка посыпанный мукой контейнер, обернуть пленкой, чтобы воздух не мог попасть внутрь, и оставить при комнатной температуре на 1 час;
- Затем обмять тесто, положить его обратно в контейнер и поставить в холодильник/ Повторить процедуру несколько раз. Лучше всего тесто оставить в холодильнике на всю ночь;
- На следующий день тесто необходимо снова обмять, добавить изюм и цукаты. Затем разделить на заготовки, округлить их и разложить в формочки;
- Поместить куличи в расстоечную камеру, оставить на 60-80 минут при температуре 35-40°C и относительной влажности 75-80%;
- Выпекать куличи при температуре 170-180°C в течение 20-40 минут;
- Приготовить глазурь: белок поместить в чистую чашу, добавить сахарную пудру и лимонный сок, полученную смесь взбить в миксере до однородной белой массы;
- На остывшие куличи нести приготовленную глазурь.



Вместо белковой глазури можно использовать растопленный шоколад, а украсить кулич сверху можно цукатами или ягодами.



Кулич -дрожжевое изделие различной степени способности, величины и формы. Чаще всего ему придавали форму высокой церковной просфоры. Куличи вместе с пасхой и с окрашенными яйцами освящали в церкви. После окончания богослужения ими разговлялись: иногда уже в церкви прихожане угощали друг друга и священнослужителей кусочками своего кулича, но чаще дома за пасхальной трапезой глава семьи делил его по числу домочадцев.

Пасха

Паасстол/Paasstol Датский пасхальный хлеб



Дания

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	27,86
САХАР-ПЕСОК	99,85	10,00	9,99	2,79
МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ" 82% 33100	82,00	20,00	16,40	5,57
МОЛОКО	12,00	50,00	6,00	13,93
МЕЛАНЖ	27,00	10,00	2,70	2,79
ДРОЖЖИ ПЕКАРНЫЕ ИНСТАНТНЫЕ СУХИЕ АКТИВНЫЕ «MAGGI» ДЛЯ СЛАДОКОГО ТЕСТА 38555	92,50	1,32	1,22	0,37
СОЛЬ	96,50	0,60	0,58	0,17
ИЗЮМ	80,00	60,00	48,00	16,72
ОРЕХИ ГРЕЦКИЕ	96,00	20,00	19,20	5,57
МАРЦИПАН	96,00	60,00	57,60	16,72
ЦЕДРА АПЕЛЬСИНА	27,00	8,00	2,16	2,23
ЦЕДРА ЛИМОНА	27,00	4,00	1,08	1,11
МИНДАЛЬ (ДЛЯ ПОСЫПКИ)	96,00	5,00	4,80	1,39
САХАРНАЯ ПУДРА (ДЛЯ ПОСЫПКИ)	99,85	10,00	9,99	2,79
ИТОГО		358,92	265,21	100,00

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Приготовить опару: смешать 2/3 части муки и дрожжи, добавить теплое молоко. Затем перемешать до получения однородной массы. Накрыть и оставить в теплом месте на 15-20 минут;
- Затем к опаре добавить соль, яйцо, сахар, оставшуюся муку. Хорошо вымесить тесто;
- Добавить изюм и орехи, тщательно перемешать;
- Добавить размягченный маргарин, тщательно перемешать;
- Полученное тесто накрыть пленкой, оставить на 2-2,5 часа;
- Затем тесто снова хорошо вымесить и раскатать до прямоугольной формы;
- На середину теста выложить марципан. Накрыть одной половиной теста, затем второй, защипнуть края;
- Сформированный хлеб перевернуть, накрыть и оставить в теплом месте на 40 минут;
- Перед выпечкой смазать поверхность хлеба яйцом, посыпать миндалем;
- Поставить хлеб в предварительно разогретую до 180°С печь на 40-60 минут;
- Дать хлебу немного остыть, посыпать сахарной пудрой.




Готовый хлеб можно нарезать ломтиками и подавать с маслом.



Paasstoll – это традиционный датский хлеб овальной формы, который пекут на Пасху. Издавна его воспринимали как некий символ весеннего солнца и готовили с надеждой на плодородный год. Традиционно «paasstol» едят на завтрак или поздний завтрак в период Пасхи.



 Выпечка
к Рождеству

Рождество



Имбирный пряник – символ Рождества. Родиной имбирного пряника считают Великобританию, а точнее, город Маркет Дрейтон (Market Drayton). Въезжающих в город путешественников встречает приветственный щит с изображением имбирного пряника.

Рождественские пряники/ Christmas gingerbread



Великобритания

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В чашу миксера загрузить все ингредиенты для приготовления теста, все хорошо перемешать;
- Тесто завернуть в пленку и поместить в холодильник – как минимум, на 2 часа (можно оставлять до 14 дней);
- Тесто после отлежки раскатать в пласт толщиной 3-4 мм, при помощи формочек вырезать пряники;
- Тестовые заготовки перенести на бумагу для выпечки и выпекать в духовке при температуре 150 °С до золотистого цвета;
- Приготовить глянцевую глазурь: желток с водой хорошо перемешать;
- Затем испеченные пряники смазать глазурью и поместить в духовку еще на 30 секунд;
- После выпечки дать пряникам остыть на ровной поверхности;
- Готовые пряники украсить сахарной помадкой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- В состав сухих духов входят специи в определенном соотношении:

Наименование сырья	Расход сырья на 1кг, г
Корица	410,3
Гвоздика	123,1
Перец душистый	123,1
Перец черный	41,0
Бадьян	82,1
Мускатный орех	123,1
Кардамон	41,0
Имбирь	82,1

- Чтобы пряники отличались не только по форме, но и по цвету, рекомендуется белую сахарную помадку подкрасить пищевыми красителями;
- Если пряники планируется использовать в качестве украшения елки, нужно в верхней части пряника сделать небольшие отверстия еще до выпечки.



Добавлять в рождественские пряники можно все самое зимнее и любимое: гвоздику и корицу, мускатный орех и анис, тмин и апельсиновую цедру, изюм, цукаты и крохотные фруктовые мармеладки.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
ТЕСТО				
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В/С	85,50	100,00	85,50	27,02
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	77,78	77,66	21,01
МУКА РЖАНАЯ	85,50	55,56	47,50	16,01
МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ", МАРКА ИТ, 82% 33100	82,00	11,11	9,11	3,00
МЕД	78,00	33,33	26,00	9,01
МЕЛАНК	27	44,44	12,00	12,01
СОДА	50	6,67	3,33	1,8
СУХИЕ ДУХИ (СПЕЦИИ ДЛЯ ПРЯНИКОВ)	100	2,22	2,22	0,6
ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ ПОВЕРХНОСТИ				
ЖЕЛТОК	50	8,00	4,00	2,16
ВОДА		8,00	0,00	2,16
ДЛЯ ОТДЕЛКИ				
САХАРНАЯ ПОМАДКА	92,00	22,98	21,14	6,21
ИТОГО		370,09	288,47	100,00

Рождество



Штоллен (Stollen) – традиционный рождественский дрожжевой кекс с большим количеством сухофруктов, цукатов, орехов, пряностей, обильно посыпанный сахарной пудрой. Он символизирует сушофруктового младенца Иисуса – оттуда его своеобразная форма. Впервые штоллен упоминается в 1329 году в Наумбурге (Naumburg) на реке Заале (Saale), как рождественское подношение местному епископу.

Штоллен масляный/Butterstollen Рождественский дрожжевой кекс



Германия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Изюм промыть, смешать с мелко порезанными цукатами, залить коньяком и оставить настаиваться;
- Миндаль залить кипятком на 3 минуты, ополоснуть холодной водой и очистить от кожицы. Подсушить в духовке и порубить;
- Дрожжи развести в теплом молоке. Добавить сахар и 1/3 часть муки. Оставить на 20 минут в теплом месте;
- Когда на поверхности опары появятся пузыри, добавить остальную муку, соль, ванилин, цедру лимона и маргарин комнатной температуры. Замесить тесто. Поставить в теплое место на 40-50 минут;
- Когда тесто увеличится вдвое, его необходимо обмять и дать еще раз подойти;
- В готовое тесто добавить изюм, цукаты и миндаль;
- Тесто раскатать до прямоугольной формы таким образом, чтобы в середине пласт был тоньше, чем по продольным краям. Сложить его, как показано на рисунке ниже;



- Штоллен выложить на противень и поставить в расстоечный шкаф на 30 минут;
- Выпекать при температуре 180°C 20 минут (до легкого зарумянивания). Потом накрыть сверху листом фольги и поставить допекаться еще на 40-50мин;
- Теплый штоллен обильно смазать растопленным маргарином и посыпать толстым слоем сахарной пудры.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Главной особенностью этого «кекса» является его долгое вызревание. Поэтому штоллен готовят заранее, за две-три недели до Рождества.



Рецепт классического масляного штоллена предполагает следующие ингредиенты на 100 кг муки: 40 кг сливочного масла или маргарина, 70 кг сухофруктов, лимонных и апельсиновых цукатов. До 10 кг сухофруктов могут быть заменены на миндаль или марципан.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	28,32
САХАР-ПЕСОК	99,85	12,86	12,84	3,64
МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ" 82% 33100 (ДЛЯ ТЕСТА)	82,00	35,71	29,29	10,12
МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ" 82% 33100 (ДЛЯ СМАЗКИ)	82,00	14,29	11,71	4,05
МОЛОКО	12,00	35,71	4,29	10,12
МЕЛАНК	27,00	7,14	1,93	2,02
ВАНИЛИН	100,00	0,14	0,14	0,04
ДРОЖЖИ ПЕКАРНЫЕ ИНСТАНТНЫЕ СУХИЕ АКТИВНЫЕ «МАГЕСТ» ДЛЯ СЛАДОКОГО ТЕСТА 38555	92,50	2,36	2,18	0,67
СОЛЬ	96,50	0,57	0,55	0,16
ЦЕДРА ЛИМОННАЯ	27,00	1,43	0,39	0,40
ИЗЮМ	80,00	71,43	57,14	20,23
КОНЯК		14,29	0,00	4,05
ЦУКАТЫ ЛИМОННЫЕ	83,00	14,29	11,86	4,05
ЦУКАТЫ АПЕЛЬСИНОВЫЕ	83,00	14,29	11,86	4,05
МИНДАЛЬ РЕЗАННЫЙ	96,00	14,29	13,71	4,05
САХАРНАЯ ПУДРА (ДЛЯ ПОСЫПКИ)	99,85	14,29	14,26	4,05
ИТОГО		353,07	205,96	100,00

Рождество



Печенье «Штолленки» (Stollenkonfekt) – ближайший родственник и облегченный вариант знаменитого немецкого рождественского пирога «Штоллен».

Штолленки/Stollenkonfekt Рождественское печенье



Германия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- За день до изготовления печенья приготовить смесь из изюма, миндаля, цукатов, кондитерских духов, рома. Все компоненты смешать, поместить в емкость с крышкой для настаивания.
- Муку просеять с пекарским порошком.
- В чашу миксера загрузить сметану, маргарин, сахар, яйца, молоко, ванилин, цедру и перемешать. Добавить муку с разрыхлителем и перемешать до однородной массы. В конце замеса ввести ромово-изюмный наполнитель.
- Тесто поставить на отдых в холод на 1 час.
- После отдыха раскатать тесто до толщины 4 мм и высечь желаемые формы выпечки.
- Выпекать при температуре 180°C около 20 минут при открытом клапане.
- Сразу после выпечки печенье обильно смазать растопленным маргарином и посыпать сахарной пудрой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Изюм рекомендуется крупно порубить, чтобы он лучше пропитался ромом.
- Несмотря на то, что тесто изготавливается на пекарском порошке, требуется фаза отдыха.



Состав печенья, также как и большого пирога, зависит от района Германии, в котором их готовят. Но у миниатюры есть одно преимущество – печенье менее трудоемко в приготовлении.

РЕЦЕПТУРА

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ	МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ВЕЩЕСТВ, %	РАСХОД СЫРЬЯ НА 100 КГ МУКИ		% ИТОГО К НАТУРЕ
		В НАТУРЕ, КГ	В СУХИХ ВЕЩЕСТВАХ, КГ	
ТЕСТО				
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	85,50	100,00	85,50	31,93
САХАР-ПЕСОК	99,85	28,57	28,53	9,12
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	27,00	35,71	9,64	11,40
МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ" 82% "СОЛПРО"- 33100	82,00	35,71	29,29	11,40
МЕЛАНК	27,00	14,29	3,86	4,56
ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК	50,00	4,29	2,14	1,37
ВАНИЛИН	100,00	1,07	1,07	0,34
МОЛОКО	12,00	8,93	1,07	2,85
ЦЕДРА ЛИМОННАЯ	27,00	1,07	0,29	0,34
ИЗЮМ СУПТАНИИ	80,00	35,71	28,57	11,40
МИНДАЛЬ ДРОБЛЕННЫЙ	96,00	7,14	6,86	2,28
ЦУКАТЫ ЛИМОННЫЕ	83,00	7,14	5,93	2,28
РОМ		3,57	0,00	1,14
КОДИТЕРСКИЕ ДУХИ	100,00	1,43	1,43	0,46
ДЕКОР				
МАРГАРИН "СТОЛОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ" 82% "СОЛПРО"- 33100	82,00	14,29	11,71	4,56
САХАРНАЯ ПУДРА	99,85	14,29	14,26	4,56
ИТОГО		313,21	230,15	100,00



 **Технологи
на заметку**

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:

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

где $ЭЦ_{100}$ - энергетическая ценность 100 г готового изделия; $K_{ни}$ - количество (расход в натуре), г отдельного i-го компонента, пошедшего на изготовление 100 г готового изделия; $Э_{ци}$ - 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-ПЕСОК	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	МЕЛАНЖ	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	45,74	16,03	34,6	2,89	-	99,25	94,50
СОДЕРЖАНИЕ							
БЕЛКОВ, %	10,20	-	0,50	13,20	-	-	-
В РЕЦЕПТУРНОМ КОЛИЧЕСТВЕ, Г	5,46	-	0,21	1,41	-	7,08	-
ЖИРА, %	1,10	-	82,50	11,90	-	-	-
В РЕЦЕПТУРНОМ КОЛИЧЕСТВЕ, Г	0,59	-	33,99	1,27	-	35,85	-
УГЛЕВОДОВ (МОНО- 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 ЦЕННОСТЬ В РЕЦЕПТУРНОМ КОЛИЧЕСТВЕ, ККАЛ	177,62	60,83	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

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

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

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

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

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

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

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:

$$K^3 = (53,50 \cdot 332) / 100 = 177,62 \text{ ккал}$$

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

Энергетическая ценность печенья «Масляное» в рецептурном количестве

$$\sum K^3 = \sum K^3_{\text{муки}} + \sum K^3_{\text{масла}} + \sum K^3_{\text{сахара}} + \sum K^3_{\text{меланжа}} = 177,62 + 308,18 + 60,83 + 17,44 = 564,07 \text{ ккал}$$

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.

$$\begin{aligned} \text{ЭЦ} &= \text{Белок} \cdot 4,0 + \text{Жир} \cdot 9,0 + \text{Моно- и дисахариды} \cdot 3,8 + \text{Крахмал} \cdot 4,1 \\ \text{ЭЦ} &= 6,7 \cdot 4,0 + 34,1 \cdot 9,0 + 15,7 \cdot 3,8 + 34,7 \cdot 4,1 = 535,6 \text{ ккал} \end{aligned}$$

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, %			
	ВЛАГИ	СУХОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО 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 ОБЕЗЖИРЕННОЕ СУХОЕ	4,0	96,0	-	-
СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ	26,0	18,0	19,0	37,0
СЛИВКИ СУХИЕ	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.



Е-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), принятом Международной комиссией ФАО/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 АНТИОКСИДАНТЫ	300—305
306—309		ТОКОФЕРОЛ (ВИТАМИН Е)
310—319		ГАЛЛАТЫ И ЭРИТОРБАТЫ

E
коды

E300 — E399 АНТИОКСИДАНТЫ	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	ГЛЮТАМАТЫ
		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



солнечные
продукты



www.solpro.ru

ООО «ТОРГОВЫЙ ДОМ «СОЛНЕЧНЫЕ ПРОДУКТЫ»

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

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

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

ТОМ
2

ВЫПЕЧКА
НАРОДОВ МИРА