Технологическая карта

Печенье **«Круглое»**

 Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
|  | Мука | 562 |
|  | Пудра сахарная | 187 |
|  | Пудра ванильная | 2 |
|  | Масло сливочное | 375 |
|  | Яйца | 30 |
|  | Меланж для смазки | 30 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, смазывают яйцом и посыпают охлажденной крошкой. Через 20 мин круглой выемкой диаметром 40 мм вырезают круглые лепешки и выпекают на сухих кондитерских листах при температуре 230°С.

Для приготовления крошки '/10 часть теста охлаждают, добавля­ют немного муки и протирают через редкое сито.

Требования к качеству

Печенье круглой формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 85 шт.

Технологическая карта

Печенье «Листики»

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 540 |
| 2 | Пудра сахарная | 219 |
| 3 | Пудра ванильная | 4 |
| 4 | Масло сливочное | 328 |
| 5 | Меланж | 100 |
| 6 | Меланж для смазки | 27 |
|  7 | Аммоний углекислый | 1 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Масло сливочное растирают добела с сахаром, добавляют по­степенно, не переставая мешать, меланж (яйца), ванильную пуд­ру, после чего — муку с аммонием и замешивают тесто. Из теста формуют овальные заостренные лепешки, на которые концом ножа наносят контуры жилок листика, кладут на сухой лист, смазывают яйцом и выпекают при 230—240°С.

Требования к качеству

Печенье форма листика, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. не менее 60-70 шт.

Технологическая карта

"Печенье **«Звездочка»**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 481 |
| 2 | Пудра сахарная | 280 |
| 3 | Пудра ванильная | 2,4 |
| 4 | Масло сливочное | 193 |
| 5 | Меланж | 144 |
| 6 | Молоко | 96 |
|  7 | Цукаты или фрукты | 106 |
|  8 | Сода питьевая | 1 |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Зачищенное сливочное масло тщательно растирают, смешивают с сахарной и ванильной пудрой, содой, взбивают 6—8 мин. В эту

массу понемногу добавляют молоко, смешанное с меланжем, и взби­вают еще 5—8 мин, после чего перемешивают с мукой. Если вместо сахарной пудры используют сахарный песок, то его смешивают с молоком, нагревая до тех пор, пока не растворится сахар, охлажда­ют и, взбивая, добавляют к массе, после чего замешивают с мукой.

Готовое тесто кладут в кондитерский мешок с зубчатой трубоч­кой (диаметр отверстия 1,5 см). На сухой противень отсаживают на расстоянии 3—4 см друг от друга мелкое печенье в виде звездочек. Посредине печенья кладут кусочек дуката или изюмину. Выпекают изделия при 230-240°С.

Требования к качеству

Печенье форма листика, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 8%. В 1 кг. не менее 140 шт.

Технологическая карта

Печенье **«Глаголик»**

 Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 513 |
| 2 | Пудра сахарная | 305 |
| 3 | Пудра ванильная | 5 |
| 4 | Масло сливочное | 247 |
| 5 | Меланж | 154 |
| 6 | Молоко | 102 |
|  7 | Инвертный сироп | 5 |
|  8 | Сода питьевая | 1 |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Тесто приготовляют, как для печенья «Звездочка», но добав­ляют инвертный сироп и отсаживают на противень при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубкой (диаметр отверстия 6— 7 мм) мелкое печенье в виде буквы «г». Выпекают пои темпера­туре 230—240°С.

Требования к качеству

Печенье форма в виде буквы «г», не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 7%. В 1 кг.122 шт.

Технологическая карта

Печенье **«лимонное»**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 586 |
| 2 |  Сахар песок | 311 |
| 3 | Аммоний углекислый | 1 |
| 4 | Масло сливочное | 165 |
| 5 | Сода | 1 |
| 6 | Меланж  | 82 |
|  7 | Эссенция лимонная | 1 |
|  8 | Мед | 14 |
|  9 | Молоко цельное | 55 |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Масло сливочное растирают добела с сахаром, добавляют ли­монную эссенцию, аммоний, мед и, продолжая взбивание, вводят понемногу меланж, смешанный с молоком. В пышную взбитую массу добавляют муку, перемешанную с содой. Готовое тесто раскатыва­ют пластом толщиной 5 мм и круглой выемкой диаметром 40 мм вырезают лепешки, которые кладут на сухие листы и выпекают при температуре 240°С.

Требования к качеству

Печенье круглое, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом лимона и меда; в 1 кг. не менее 125 шт.

Технологическая карта

 **Полоска песочная с повидлом**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 2400 |
| 2 | Сахар песок | 850 |
| 3 | Эссенция ванильная | 10 |
| 4 | Маргарин | 1300 |
| 5 | Соль | 3 |
| 6 | Меланж  | 345 |
|  7 | Повидло | 950 |
|  8 | Аммоний углекислый | 10 |
|  |  |  |
|  | Выход | 100шт.по 50 гр. |

Технология приготовления

Готовое песочное тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 10—15 мм, кладут на противень и по краям укладывают жгут, выре­занный из того же теста в виде бортика. На пласт равномерным сло­ем наносят повидло. Из остального теста раскатывают тонкие жгуты (полоски) и накладывают их в виде решетки на пирог, закрепляя концы на бортике. Поверхность пирога перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 240—250°С до готовности.

Разрезают на прямоугольные изделия весом 50 г.

Можно приготовить в виде пирога с повидлом, фарша из яб­лок, с фруктовой начинкой.

Требования к качеству

Печенье прямоугольной формы, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом фруктового аромата; в 1 кг. не менее 125 шт.

Технологическая карта

**Печенье масляное**

 Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 536 |
| 2 | Сахар- песок | 161 |
| 3 | Масло сливочное | 413 |
| 4 | Меланж | 107 |
| 5 | Эссенция | 1,7 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Масло с сахаром взбивают до пышной однородной массы, до­бавляют меланж, растворяют эссенцию и взбивают. Быстро заме­шивают с мукой. Готовое тесто выкладывают в кондитерский ме­шок с зубчатой трубочкой диаметром 0,7-0,8 см. Отсаживают пече­нье круглой или овальной формы на сухие листы. Выпекают при температуре 240—250°С в течение 5—6 мин.

Требования к качеству

Печенье круглой и овальной формы, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом эссенции.

Технологическая карта

**Печенье нарезное**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 636 |
| 2 | Сахар- песок | 286 |
| 3 | Маргарин | 95 |
| 4 | Ванильная пудра | 1,7 |
| 5 | Соль | 4,8 |
| 6 | Сода питьевая | 4,8 |
|  7 | Аммоний углекислый | 0,6 |
|  8 | Сироп инвертный | 31 |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Маргарин с сахаром взбивают до однородной массы, добавляют инвертный сироп, в котором растворяют соль, соду, аммоний, ва­нильную пудру, а затем быстро замешивают с мукой до однородной массы. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 4,5-5 мм и с помощью выемок вырезают печенье прямоугольной или круглой фор­мы. Выпекают при температуре 220—240°С 5-6 мин.

Требования к качеству

Печенье прямоугольной или круглой формы , не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится.

Технологическая карта

**Рожок песочный с маком**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 3100 |
| 2 | Сахар- песок | 1133 |
| 3 | Маргарин | 1200 |
| 4 | Ванильная пудра | 2 |
| 5 | Соль | 10 |
| 6 | Сода питьевая | 10 |
|  7 | Аммоний углекислый | 10 |
|  8 | Меланж | 444 |
|  9 | Мак для отделки | 33 |
|  | Выход | 100 шт. по 50 гр. |

Технология приготовления

Готовят песочное тесто делят на куски массой 56 г. Формуют в виде подковки (рожков), сверху посыпают маком (3 г) и выпекают на смазанных листах при температуре 260° С.

Требования к качеству

Печенье имеет форму подковы, рассыпчатое, золотистого цвета, с ароматом ванили.

Технологическая карта

**Печенье песочное**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 522 |
| 2 | Сахарная пудра | 209 |
| 3 | Масло сливочное | 313 |
| 4 | Меланж | 73 |
| 5 | Соль | 0,5 |
|  | Для отделки |  |
|  1 | Сахар | 36 |
|  2 | Орехи | 16 |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Масло с сахарной пудрой взбивают, добавляют меланж, в кото­ром растворяют соль, и взбивают еще 10-15 мин, затем быстро замешивают с мукой до однородной массы. Тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, посыпают сахаром и рублеными орехами, сверху прокатывают скалкой, можно рифленой. При помощи вые­мок вырезают печенье разной формы (рис. 13). Выпекают на сухих листах при температуре 240-250°С 5-6 мин.

Требования к качеству

Печенье круглой формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 60-70 шт.

Технологическая карта

**Печенье творожное**

 Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 315 |
| 2 | Сахар- песок | 215 |
| 3 | Масло сливочное (маргарин) | 285 |
| 4 | Яйца | 110 |
| 5 | Сода питьевая | 2 |
| 6 | Эссенция | 3 |
|  7 | Сахар песок для посыпки | 50 |
|   |  |  |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Замешивают песочное тесто с добавлением протертого творога. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, посыпают са­харом-песком. Вырезают печенье разной формы при помощи вые­мок или ножа. Выпекают 5—8 мин при температуре 220—230°С.

Требования к качеству

Печенье разной формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится.

Технологическая карта

**Песочник с изюмом**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 2600 |
| 2 | Сахар- песок | 800 |
| 3 | Маргарин | 750 |
| 4 | Меланж | 840 |
| 5 | Сода питьевая | 10 |
| 6 | Соль | 10 |
|  7 | Изюм | 900 |
|  8 | Аммоний углекислый | 10 |
|  9 | Жир для смазки листов | 25 |
|  10 | Орехи | 250 |
|  | Выход | 100 шт. по 50 гр |

Технология приготовления

Готовят песочное тесто с изюмом. Изюм добавляют вместе с мукой.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, посыпают рублены­ми орехами и разрезают на изделия прямоугольной формы весом 61 г. Выпекают при,температуре 240—250°С на смазанных листах.

Требования к качеству

Печенье прямоугольной формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 85 шт.

Технологическая карта

**Печенье «Ромашка»**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 514 |
| 2 | Сахарная пудра | 308 |
| 3 | Масло сливочное | 147 |
| 4 | Меланж | 103 |
| 5 | Молоко цельное | 51 |
| 6 | Эссенция | 2 |
|  7 | Изюм | 900 |
|  8 | Аммоний углекислый | 4 |
|  9 | Жженка | 2 |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Меланж (яйца) взбивают с половиной нормы сахара при на­гревании до 40°С. Оставшуюся половину сахара растирают и взби­вают со сливочным маслом, постепенно добавляя эссенцию и мо­локо. Обе массы соединяют и перемешивают с мукой и разрыхли­телями. Готовое тесто закладывают в кондитерский мешок и отсаживают узорчатую форму в виде ромашки. Часть теста подкра­шивают жженкой и более темным тестом из другого кондитерского мешка с гладкой трубочкой заполняют середину ромашки. Выпека­ют печенье на сухих кондитерских листах при температуре 240°С.

Требования к качеству

Изделие фигурное в виде ромашки, золотисто – желтого цвета с темной серединой, рассыпчатое. В 1 кг. 150 шт.

Технологическая карта

**Кекс «Столичный»** (штучный)

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 2339 |
| 2 | Сахар-песок | 1755 |
| 3 | Масло сливочное | 1754 |
| 4 | Меланж | 1404 |
| 5 | Соль | 7 |
| 6 | Эссенция | 7 |
|  7 | Изюм | 1754 |
|  8 | Аммоний углекислый | 7 |
|  9 | Для отделки сахарная пудра | 82 |
|  |  |  |
|  | Выход | 100шт по 75 гр. |

Технология приготовления

Масло с сахаром-песком взбивают до однородной массы, по­степенно добавляют меланж. Предварительно в нем растворяют соль, эссенцию, аммоний углекислый. Взбивают массу 10—15 мин, пере­кладывают в дежу, добавляют изюм, затем муку и перемешивают до однородной массы. Для кекса используют формы в виде усечен­ного конуса с гофрированой поверхностью или цилиндрические. Их смазывают жиром, а цилиндрические можно выстлать бумагой. В формы тесто выкладывают по 82 г. Выпекают при температуре 205-215°С 25—30 мин, затем кексы охлаждают, вынимают из фор­мы и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Кекс имеет форму усеченного конуса или цилиндрическую с выпуклой поверхностью, посыпан сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтого цвета, с равномерно распределенным изюмом.

Технологическая карта

**Кекс «Столичный»** (весовой)

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 289 |
| 2 | Сахар-песок | 217 |
| 3 | Масло сливочное | 217 |
| 4 | Меланж | 173 |
| 5 | Соль | 1 |
| 6 | Эссенция | 1 |
|  7 | Изюм | 217 |
|  8 | Аммоний углекислый | 1 |
|  9 | Для отделки сахарная пудра | 10 |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Тесто готовят так же, как для кекса штучного, но при выпеч­ке используют прямоугольные формы. Их смазывают жиром или выстилают бумагой. Тесто выкладывают в формы, выравнивают поверхность и прорезают по всей длине лопаточкой, смоченной в растительном масле, в результате после выпечки поверхность получается более красивая. Если этого не сделать, то трещины располагаются в разных направлениях. Выпекают при температу­ре 160—180°С около 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Кекс имеет форму усеченного конуса или цилиндрическую с выпуклой поверхностью, посыпан сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтого цвета, с равномерно распределенным изюмом.

Технологическая карта

**Кекс «Чайный»**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 361 |
| 2 | Сахар-песок | 271 |
| 3 | Маргарин | 180 |
| 4 | Меланж | 108 |
| 5 | Соль | 2 |
| 6 | Эссенция | 2 |
|  7 | Изюм | 108 |
|  8 | Аммоний углекислый | 4 |
|  9 | Для отделки сахарная пудра | 3 |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Тесто готовят так же, как для кекса «Столичный», только вмес­то масла сливочного используют маргарин. Выпекают в прямоу­гольных формах, смазанных жиром или выстланных бумагой. Для улучшения внешнего вида по верху кекса проводят смоченной в масле лопаткой. Выпекают, охлаждают, вынимают из формы, по­сыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Кекс имеет форму усеченного конуса или цилиндрическую с выпуклой поверхностью, посыпан сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтого цвета, с равномерно распределенным изюмом.

Технологическая карта

**Кекс ореховый**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 375 |
| 2 | Сахар-песок | 243 |
| 3 | Маргарин | 217 |
| 4 | Меланж | 198 |
| 5 | Ядра кешью сырые | 99 |
| 6 | Эссенция ванильная | 2 |
|  7 | Аммоний углекислый | 1 |
|  8 | Для отделки сахарная пудра | 1 |
|   |  |  |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Готовят тесто так же, как для кекса «Столичный», только вмес­то изюма добавляют измельченные орехи. Раскладывают в подго­товленные квадратные формы. Выпекают при температуре 160— 180°С в течение 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Форма квадратная, поверхность посыпана сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтый, с равномерно распределенными орехами.

Технологическая карта

**Кекс творожный**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Количество продукта , в граммах |
| 1 | Мука | 375 |
| 2 | Сахар-песок | 243 |
| 3 | Маргарин | 217 |
| 4 | Меланж | 198 |
| 5 | Ядра кешью сырые | 99 |
| 6 | Эссенция ванильная | 2 |
|  7 | Аммоний углекислый | 1 |
|  8 | Для отделки сахарная пудра | 1 |
|   |  |  |
|  |  |  |
|  | Выход | 1000 |

Технология приготовления

Масло с сахаром взбивают, добавляют протертый творог и про­должают взбивать, затем добавляют меланж, в котором растворя­ют соду питьевую и аммоний углекислый, продолжают взбивать до пышной массы и быстро перемешивают с мукой.

Тесто выкладывают в прямоугольные формы, смазанные жиром. Выпекают при температуре 1б0-180°С около 60 мин. Охлаждают, вынимают из формы, посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Форма прямоугольная, поверхность выпуклая, посыпана сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтый, с равномерно распределенным изюмом.