

МИНИСТЕРСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР  
УПРАВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКОЙ  
И КРАХМАЛО-ПАТОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
ВСЕСОЮЗНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ  
КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

---

УТВЕРЖДАЮ:  
начальник Управления  
кондитерской  
и крахмало-паточной  
промышленности  
МПП СССР  
А. И. Гусаков  
29 декабря 1975 г.

РЕЦЕПТУРЫ  
НА ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ,  
КЕКСЫ И РУЛЕТЫ

ЧАСТЬ II  
ТОРТЫ ПЕСОЧНЫЕ, СЛОЕННЫЕ,  
ЗАВАРНЫЕ И ДР.

МОСКВА  
ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ  
1978

## РЕЦЕПТУРЫ НА ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ, КЕКСЫ И РУЛЕТЫ

## ЧАСТЬ II

Редактор Л. М. Богатая  
Художник В. А. Назаров  
Художественный редактор С. Р. Нак  
Технический редактор Н. Н. Зиновьева  
Корректоры М. А. Шегал, Р. А. Любарская

ИБ № 957

Т-11365. Сдано в набор 22/IV 1977 г. Подписано в печать 2/VIII 1977 г. Формат 84×108<sup>1</sup>/<sub>32</sub>. Бумага тип. № 2. Объем 14,5 печ. л. Усл. печ. л. 24,36. Уч.-изд. л. 24,51. Тираж 11 000 экз. Заказ 2585. Цена 1 р. 40 к.

Издательство «Пищевая промышленность», 113035, Москва, М-35, 1-й Кадашевский пер., 12

Московская типография № 8 Союзполиграфпрома при Государственном комитете Совета Министров СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. Хохловский пер., 7.

© Всесоюзный научно-исследовательский институт кондитерской промышленности, 1978 г.

Р 31707-139  
004(01)-78 без объявл.

## II. ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ

## 1. ПЕСОЧНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ ТОРТЫ

## РЕЦЕПТУРА № 117

## Торт «Абрикотин»

Слон песочного полуфабриката соединены кремом, смешанным с абрикосовым ликером. Поверхность заглазирована помадой и отделана сеткой шоколадного крема, цукатами и орехами. Боковые поверхности отделаны кремом и бисквитной крошкой.

Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	450,00	425,25	450,00	425,25
Крем сливочный № 46	86,00	270,00	232,20	270,00	232,20
Помада № 99	88,00	206,00	181,28	206,00	181,28
Фрукты	70,00	25,00	17,50	25,00	17,50
Ликер абрикосовый	40,00	25,00	10,00	25,00	10,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	9,00	8,78	9,00	8,78
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	9,00	6,80	9,00	6,80
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	6,00	5,64	6,00	5,64
Итого	—	1000,00	887,45	1000,00	887,45
Выход	88,75	1000,00	887,45	1000,00	887,45
Полуфабрикат песочный № 16				на 450 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	231,94	198,31
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	18,56	15,86

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	92,78	92,64
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	139,16	116,90
Меланж	27,00	72,16	19,48	32,47	8,77
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,23	0,12
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,23	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,93	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,93	0,90
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	517,23	433,50
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	450,00	425,25
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Крем сливочный № 46</b>				на 270,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	75,21	75,10
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	141,03	118,47
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	56,41	41,74
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	1,39	1,39
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,46	0,00
<b>Итого</b>	—	1016,69	876,66	274,50	236,70
<b>Выход</b>	86,00	1000,00	860,00	270,00	232,20
Влажность 14,00±2%					
<b>Помада № 99</b>				на 206,00 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	163,82	163,57
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	24,57	19,17
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,57	0,00
<b>Итого</b>		917,29	887,10	188,96	182,74
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	206,00	181,28
Влажность 12,00±1%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 9,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	3,44	2,89
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	5,29	3,63
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	0,43	0,41
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,01	0,01
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,01	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	9,18	6,94
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	9,00	6,80
Влажность 24,50±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 5,29 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	3,34	3,33
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	0,59	0,16
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	2,23	0,27
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	6,16	3,76
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	5,29	3,63
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 6,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	2,14	1,83
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,53	0,42
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	2,64	2,63
Меланж	27,00	732,88	197,88	4,40	1,19
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,03	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	9,74	6,07
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	6,00	5,64
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	234,08	200,14	241,57	206,54
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	18,56	15,87	19,15	16,38
Сахар-песок	99,85	262,58	262,19	270,98	270,58
Масло сливочное	84,00	283,63	238,25	292,70	245,87
Меланж	27,00	36,87	9,95	38,05	10,27
Сода питьевая	50,00	0,23	0,12	0,24	0,12
Аммоний углекислый	0,00	0,23	0,00	0,24	0,00
Эссенция	0,00	1,53	0,00	1,58	0,00
Соль	96,50	0,93	0,90	0,96	0,93
Пудра сахарная	99,85	75,21	75,10	77,62	77,50
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	56,41	41,74	58,21	43,07
Пудра ванильная	99,85	1,40	1,40	1,44	1,44
Коньяк или вино десертное	0,00	0,46	0,00	0,47	0,00
Патока крахмальная	78,00	24,57	19,16	25,36	19,77
Фрукты	70,00	25,00	17,50	25,80	18,06
Ликер абрикосовый	40,00	25,00	10,00	25,80	10,32
Ядро ореха (жареное)	97,50	9,00	8,78	9,29	9,06
Какао порошок (производственный)	95,00	0,43	0,41	0,44	0,42
Коньяк	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Яйца куриные	27,00	0,59	0,16	0,61	0,17
Молоко цельное	12,00	2,23	0,27	2,30	0,28
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,53	0,42	0,55	0,43
<b>Итого</b>	<b>—</b>	<b>1059,48</b>	<b>902,36</b>	<b>1093,37</b>	<b>931,22</b>
<b>Выход</b>	<b>88,75</b>	<b>1000,00</b>	<b>887,45</b>	<b>1000,00</b>	<b>887,45</b>

РЕЦЕПТУРА № 117а

Торт «Абрикотин»

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	450,00	425,25	450,00	425,25
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	270,00	202,50	270,00	202,58
Помада № 99	88,00	206,00	181,28	206,00	181,28
Фрукты	70,00	25,00	17,50	25,00	17,50
Ликер абрикосовый	40,00	25,00	10,00	25,00	10,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	9,00	8,78	9,00	8,78
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	9,00	6,80	9,00	6,80
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	6,00	5,64	6,00	5,64
<b>Итого</b>	<b>—</b>	<b>1000,00</b>	<b>857,75</b>	<b>1000,00</b>	<b>857,75</b>
<b>Выход</b>	<b>85,78</b>	<b>1000,00</b>	<b>857,75</b>	<b>1000,00</b>	<b>857,75</b>
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 450,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	231,94	198,31
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	18,56	15,86
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	92,78	92,64
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	139,16	116,90
Меланж	27,00	72,16	19,48	32,47	8,77
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,23	0,12
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,23	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,93	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,93	0,90
<b>Итого</b>	<b>—</b>	<b>1149,41</b>	<b>963,30</b>	<b>517,23</b>	<b>433,50</b>
<b>Выход</b>	<b>94,50</b>	<b>1000,00</b>	<b>945,00</b>	<b>450,00</b>	<b>425,25</b>
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 270,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	114,00	95,76
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	160,41	109,98



Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,11	1,10
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,44	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	275,96	206,84
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	270,00	202,50
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 160,41 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	101,27	101,12
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	18,00	4,86
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	67,52	8,10
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	186,79	114,08
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	160,41	109,98
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Помада № 99</b>				на 206,00 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	163,82	163,57
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	24,57	19,17
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,57	0,00
<b>Итого</b>	—	917,29	887,10	188,96	182,74
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	206,00	181,28
Влажность 12,00±1%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 9,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	3,44	2,89
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	5,29	3,63
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	0,43	0,41
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,01	0,01
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,01	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	9,18	6,94
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	9,00	6,80
Влажность 24,50±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 5,29 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	3,34	3,33
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	0,59	0,16
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	2,23	0,27
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	6,16	3,76
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	5,29	3,63
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 6,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	2,14	1,83
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,53	0,42
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	2,64	2,63
Меланж	27,00	732,88	197,88	4,40	1,19
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,03	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	9,74	6,07
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	6,00	5,64
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	234,08	200,14	240,34	205,49
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	18,56	15,87	19,06	16,29
Сахар-песок	99,85	363,85	363,30	373,58	373,02
Масло сливочное	84,00	256,60	215,54	263,46	221,31
Меланж	27,00	36,87	9,95	37,86	10,22

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сода питьевая	50,00	0,23	0,12	0,24	0,12
Аммоний углекислый	0,00	0,23	0,00	0,24	0,00
Эссенция	0,00	1,53	0,00	1,57	0,00
Соль	96,50	0,93	0,90	0,95	0,92
Пудра ванильная	99,85	1,12	1,12	1,15	1,15
Коньяк или вино десертное	0,00	0,44	0,00	0,45	0,00
Яйца куриные	27,00	18,59	5,02	19,09	5,15
Молоко цельное	12,00	69,75	8,37	71,62	8,59
Патока крахмальная	78,00	24,57	19,16	25,23	19,67
Фрукты	70,00	25,00	17,50	25,67	17,97
Ликер абрикосовый	40,00	25,00	10,00	25,67	10,27
Ядро ореха (жареное)	97,50	9,00	8,78	9,24	9,01
Какао порошок (произв-дственный)	95,00	0,43	0,41	0,44	0,42
Коньяк	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,53	0,42	0,54	0,43
<b>Итого</b>	—	1087,32	876,60	1116,41	900,05
<b>Выход</b>	85,78	1000,00	857,75	1000,00	857,75

## РЕЦЕПТУРА № 1176

## Торт «Абрикотин»

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	450,00	425,25	450,00	425,25
Крем «Гляссе» № 74	78,00	270,00	210,60	270,00	210,60
Помеда № 99	88,00	206,00	181,28	206,00	181,28
Фрукты	70,00	25,00	17,50	25,00	17,50
Ликер абрикосовый	40,00	25,00	10,00	25,00	10,00

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ядро ореха (жареное)	97,50	9,00	8,78	9,00	8,78
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	9,00	6,80	9,00	6,80
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	6,00	5,64	6,00	5,64
<b>Итого</b>	—	1000,00	865,85	1000,00	865,85
<b>Выход</b>	86,59	1000,00	865,85	1000,00	865,85
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 450,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	231,94	198,31
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	18,56	15,83
Сахар-песок	99,85	206,17	205,85	92,78	92,64
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	139,16	116,90
Меланж	27,00	72,16	19,48	32,47	8,77
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,23	0,12
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,23	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,93	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,92	0,90
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	517,23	433,50
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	450,00	425,25
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Крем «Гляссе» № 74</b>				на 270,00 кг	
Масло сливочное	84,00	395,48	332,21	106,78	89,70
Сахар-песок	99,85	395,48	391,89	103,78	106,62
Яйца куриные	27,00	237,29	64,06	64,07	17,30
Пудра ванильная	99,85	3,95	3,94	1,07	1,05
Коньяк или вино десертное	0,00	1,98	0,00	0,53	0,00
<b>Итого</b>	—	1034,18	795,11	279,23	214,68
<b>Выход</b>	78,00	1000,00	780,00	270,00	210,60
Влажность 22,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Помада № 99</b>				на 206,00 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	163,82	163,57
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	24,57	19,17
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,57	0,00
<b>Итого</b>	—	917,29	887,10	188,96	182,74
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	206,00	181,28
Влажность 12,00±1%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 9,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	3,44	2,89
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	5,29	3,63
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	0,43	0,41
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,01	0,01
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,01	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	9,18	6,94
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	9,00	6,80
Влажность 24,50±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 5,29 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	3,34	3,33
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	0,59	0,16
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	2,23	0,27
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	6,16	3,76
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	5,29	3,63
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 6,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	2,14	1,83
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,53	0,42
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	2,64	2,63
Меланж	27,00	732,88	197,88	4,40	1,19

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,03	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	9,74	6,07
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	6,00	5,64
Влажность 6,00±2%					
<b>Сводная рецептура</b>					
Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	234,08	200,14	241,58	206,55
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	18,56	15,87	19,15	16,38
Сахар-песок	99,85	369,36	368,81	381,19	380,62
Масло сливочное	84,00	249,38	209,48	257,37	216,19
Меланж	27,00	36,87	9,95	38,05	10,27
Сода питьевая	50,00	0,23	0,12	0,24	0,12
Аммоний углекислый	0,00	0,23	0,00	0,24	0,00
Эссенция	0,00	1,53	0,00	1,58	0,00
Соль	96,50	0,93	0,90	0,96	0,93
Яйца куриные	27,00	64,66	17,46	66,73	18,02
Пудра ванильная	99,85	1,08	1,08	1,11	1,11
Коньяк или вино десертное	0,00	0,53	0,00	0,55	0,00
Патока крахмальная	78,00	24,57	19,16	25,36	19,77
Фрукты	70,00	25,00	17,50	25,80	18,06
Ликер абрикосовый	40,00	25,00	10,00	25,80	10,32
Ядро ореха (жареное)	97,50	9,00	8,78	9,29	9,06
Какао порошок (производственный)	95,00	0,43	0,41	0,44	0,42
Коньяк	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Молоко цельное	12,00	2,23	0,27	2,30	0,28
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,53	0,42	0,55	0,43
<b>Итого</b>	—	1064,21	880,35	1098,30	908,55
<b>Выход</b>	86,59	1000,00	865,85	1000,00	865,85

## РЕЦЕПТУРА № 118

## Торт «Ленинградский»

Слон песочного полуфабриката соединены кремом. Поверхность заглазирована шоколадной помадой, украшена орехами и шоколадом узорчатым. Боковые поверхности отделаны бисквитной крошкой.

Масса 0,8 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	450,00	425,25	450,00	425,25
Крем сливочный с какао № 57	86,00	287,00	246,82	287,00	246,82
Помада шоколадная № 101	88,00	206,00	181,28	206,00	181,28
Начинка фруктовая	74,00	27,00	19,98	27,00	19,98
Шоколад «Узорчатый»	99,40	15,00	14,91	15,00	14,91
Ядро ореха (жареное)	97,50	8,00	7,80	8,00	7,80
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,00	6,58	7,00	6,58
<b>Итого</b>	—	1000,00	902,62	1000,00	902,62
<b>Выход</b>	90,26	1000,00	902,62	1000,00	902,62
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 450,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	231,94	198,31
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	18,56	15,86
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	92,78	92,64
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	139,16	116,90
Меланж	27,00	72,16	19,48	32,47	8,77
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,23	0,12
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,23	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,93	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,93	0,90
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	517,23	433,50
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	450,00	425,25
Влажность 5,50±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем сливочный с какао № 57</b>				на 287,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	76,03	75,91
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	142,55	119,74
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	57,02	42,19
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	13,78	13,09
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,67	0,67
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,48	0,00
<b>Итого</b>	—	1012,25	876,66	290,53	251,60
<b>Выход</b>	86,00	1000,00	860,00	287,00	246,82
Влажность 14,00±2%					
<b>Помада шоколадная № 101</b>				на 206,00 кг	
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	155,43	155,20
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	23,32	18,19
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	9,73	9,24
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,49	0,49
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,54	0,00
<b>Итого</b>	—	919,90	888,89	189,51	183,12
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	206,00	181,28
Влажность 12,00±1%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 7,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	2,49	2,13
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,62	0,49
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	3,08	3,07
Меланж	27,00	732,88	197,88	5,13	1,39

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,03	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	11,35	7,08
Выход	94,00	1000,00	940,00	7,00	6,58
Влажность 6,00±2%					

## Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	234,43	200,44	241,87	206,80
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	18,56	15,87	19,15	16,37
Сахар-песок	99,85	251,29	250,91	259,26	258,87
Масло сливочное	84,00	281,71	236,64	290,65	244,15
Меланж	27,00	37,60	10,15	38,79	10,47
Сода питьевая	50,00	0,23	0,12	0,24	0,12
Аммоний углекислый	0,00	0,23	0,00	0,24	0,00
Эссенция	0,00	1,50	0,00	1,55	0,00
Соль	96,50	0,93	0,90	0,96	0,93
Пудра сахарная	99,85	76,03	75,92	78,44	78,33
Молоко цельное сгущенное, с сахаром	74,00	57,02	42,19	58,83	43,53
Какао порошок (производственный)	95,00	23,51	22,33	24,26	23,04
Пудра ванильная	99,85	1,16	1,16	1,20	1,20
Коньяк или вино десертное	0,00	0,48	0,00	0,50	0,00
Патока крахмальная	78,00	23,32	18,19	24,06	18,77
Начинка фруктовая	74,00	27,00	19,98	27,86	20,61
Шоколад «Узорчатый»	99,40	15,00	14,91	15,48	15,38
Ядро ореха (жареное)	97,50	8,00	7,80	8,25	8,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,62	0,50	0,64	0,52
Итого	—	1058,62	918,01	1092,23	947,14
Выход	90,26	1000,00	902,62	1000,00	902,62

## РЕЦЕПТУРА № 118а

## Торт «Ленинградский»

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	450,00	425,25	450,00	425,25
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	287,00	216,69	287,00	216,69
Помеда шоколадная № 101	88,00	206,00	181,28	206,00	181,28
Начинка фруктовая	74,00	27,00	19,98	27,00	19,98
Шоколад «Узорчатый»	99,40	15,00	14,91	15,00	14,91
Ядро ореха (жареное)	97,50	8,00	7,80	8,00	7,80
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,00	6,58	7,00	6,58
Итого	—	1000,00	872,49	1000,00	872,49
Выход	87,25	1000,00	872,49	1000,00	872,49
Полуфабрикат песочный № 16 на 450,00 кг					
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	231,94	198,31
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	18,56	15,86
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	92,78	92,64
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	139,16	116,90
Меланж	27,00	72,16	19,48	32,47	8,77
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,23	0,12
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,23	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,93	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,93	0,90
Итого	—	1149,41	963,30	517,23	433,50
Выход	94,50	1000,00	945,00	450,00	425,25
Влажность 5,50±1,5%					
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67 на 287,00 кг					
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	109,73	92,17
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	168,66	115,63

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	13,82	13,12
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,41	0,41
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,44	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	293,06	221,33
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	287,00	216,69
Влажность 24,50±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 168,66 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	106,48	106,32
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	18,93	5,11
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	70,99	8,52
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	196,40	119,95
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	168,66	115,63
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Помада шоколадная № 101</b>				на 206,00 кг	
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	155,43	155,20
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	23,32	18,19
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	9,73	9,24
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,49	0,49
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,54	0,00
<b>Итого</b>	—	919,90	888,89	189,51	183,12
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	206,00	181,28
Влажность 12,00±1%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 7,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	2,49	2,13
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,62	0,49
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	3,08	3,07
Меланж	27,00	732,88	197,88	5,13	1,39
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,03	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	11,35	7,08
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	7,00	6,58
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	234,43	200,44	240,60	205,71
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	18,56	15,87	19,05	16,29
Сахар-песок	99,85	357,77	357,23	367,18	366,62
Масло сливочное	84,00	248,89	209,07	255,44	214,57
Меланж	27,00	37,60	10,15	38,59	10,42
Сода питьевая	50,00	0,23	0,12	0,24	0,12
Аммоний углекислый	0,00	0,23	0,00	0,24	0,00
Эссенция	0,00	1,50	0,00	1,54	0,00
Соль	96,50	0,93	0,90	0,95	0,92
Какао порошок (производственный)	95,00	23,55	22,37	24,17	22,96
Пудра ванильная	99,85	0,90	0,90	0,92	0,92
Коньяк	0,00	0,44	0,00	0,45	0,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Яйца куриные	27,00	18,93	5,11	19,43	5,24
Молоко цельное	12,00	70,99	8,52	72,86	8,74
Патока крахмальная	78,00	23,32	18,19	23,93	18,67
Начинка фруктовая	74,00	27,00	19,98	27,71	20,51
Шоколад «Узорчатый»	99,40	15,00	14,91	15,39	15,30
Ядро ореха (жареное)	97,50	8,00	7,80	8,21	8,01
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,62	0,50	0,64	0,51
Итого	—	1088,89	892,06	1117,54	915,52
Выход	87,25	1000,00	872,49	1000,00	872,49

РЕЦЕПТУРА № 1186

Торт «Ленинградский»

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	450,00	425,25	450,00	425,25
Крем «Гляссе» шоколадный № 73	80,00	287,00	229,60	287,00	229,60
Помада шоколадная № 101	88,00	206,00	181,28	206,00	181,28
Начинка фруктовая	74,00	27,00	19,98	27,00	19,98
Шоколад «Узорчатый»	99,40	15,00	14,91	15,00	14,91
Ядро ореха (жареное)	97,50	8,00	7,80	8,00	7,80
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,00	6,58	7,00	6,58
Итого	—	1000,00	885,40	1000,00	885,40
Выход	88,54	1000,00	885,40	1000,00	885,40

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16				на 450,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	231,94	198,31
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	18,56	15,86
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	92,78	92,64
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	139,10	116,90
Меланж	27,00	72,16	19,48	32,47	8,77
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,23	0,12
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,23	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,93	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,93	0,90
Итого	—	1149,41	963,30	517,23	433,50
Выход	94,50	1000,00	945,00	450,00	425,25
Влажность 5,50±1,5%					
Крем «Гляссе» шоколадный № 73				на 287,00 кг	
Масло сливочное	84,00	392,99	330,11	112,79	94,74
Сахар-песок	99,85	374,28	373,72	107,42	107,26
Яйца куриные	27,00	224,56	60,63	64,45	17,40
Какао порошок (производственный)	95,00	49,78	47,30	14,29	13,58
Пудра ванильная	99,85	3,75	3,74	1,08	1,07
Коньяк или вино десертное	0,00	1,87	0,00	0,54	0,00
Итого	—	1047,23	815,49	300,57	234,05
Выход	80,00	1000,00	800,00	287,00	229,60
Влажность 20,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Помада шоколадная № 101</b>				на 206,00 кг	
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	155,43	155,20
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	23,32	18,19
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	9,73	9,24
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,49	0,49
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,54	0,00
<b>Итого</b>	—	919,90	888,89	189,51	183,12
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	206,00	181,28
Влажность 12,00±1%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 7,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	2,49	2,13
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,62	0,49
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	3,08	3,07
Меланж	27,00	732,88	197,88	5,13	1,39
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,03	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	11,35	7,08
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	7,00	6,58
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		по сумме фаз, кг		на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	234,43	200,44	241,88	206,81
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	18,56	15,87	19,15	16,37
Сахар-песок	99,85	358,71	358,17	370,11	359,55
Масло сливочное	84,00	251,95	211,64	259,96	218,36
Меланж	27,00	37,60	10,15	38,79	10,47
Сода питьевая	50,00	0,23	0,12	0,24	0,12
Аммоний углекислый	0,00	0,23	0,00	0,24	0,00
Эссенция	0,00	1,50	0,00	1,55	0,00
Соль	96,50	0,93	0,90	0,96	0,93
Яйца куриные	27,00	64,45	17,40	66,50	17,95
Какао порошок (производственный)	95,00	24,02	22,82	24,78	23,55
Пудра ванильная	99,85	1,57	1,57	1,62	1,62
Коньяк или вино десертное	0,00	0,54	0,00	0,56	0,00
Патока крахмальная	78,00	23,32	18,19	24,06	18,77
Начинка фруктовая	74,00	27,00	19,98	27,86	20,61
Шоколад «Узорчатый»	99,40	15,00	14,91	15,48	15,38
Ядро ореха (жареное)	97,50	8,00	7,80	8,25	8,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,62	0,50	0,64	0,52
<b>Итого</b>	—	1068,66	900,46	1102,63	929,07
<b>Выход</b>	88,54	1000,00	885,40	1000,00	885,40



### РЕЦЕПТУРА № 119

#### Торт «Песочный, глазированный шоколадом»

Два слоя песочного полуфабриката соединены вареньем. Поверхность заглазирована шоколадной глазурью и отделана рисунком из шоколадной глазури.

Масса 0,5 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	600,00	567,00	600,00	567,00
Варенье	72,00	200,00	144,00	200,00	144,00
Глазурь шоколадная	99,10	200,00	198,20	200,00	198,20
<b>Итого</b>	—	1000,00	909,20	1000,00	909,20
<b>Выход</b>	90,92	1000,00	909,20	1000,00	909,20
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 600,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	309,25	264,41
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	24,74	21,15
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	123,70	123,52
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	185,55	155,87
Меланж	27,00	72,16	19,48	43,30	11,69
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,31	0,16
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,31	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	1,24	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	1,24	1,19
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	689,64	577,99
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	600,00	567,00
Влажность	5,50 ± 1,5%				

### Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	309,25	264,41	325,06	277,93
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	24,74	21,15	26,00	22,23
Сахар-песок	99,85	123,70	123,51	130,02	129,83
Масло сливочное	84,00	185,55	155,86	195,04	163,83
Меланж	27,00	43,30	11,69	45,51	12,29
Сода питьевая	50,00	0,31	0,16	0,33	0,17
Аммоний углекислый	0,00	0,31	0,00	0,33	0,00
Эссенция	0,00	1,24	0,00	1,30	0,00
Соль	96,50	1,24	1,20	1,30	1,26
Варенье	72,00	200,00	144,00	210,23	151,36
Глазурь шоколадная	99,10	200,00	198,20	210,23	208,33
<b>Итого</b>	—	1089,64	920,18	1145,35	967,23
<b>Выход</b>	90,92	1000,00	909,20	1000,00	909,20

### РЕЦЕПТУРА № 120

#### Торт «Листонад»

Четыре слоя песочного полуфабриката соединены двумя слоями шоколадного крема и одним слоем варенья. Поверхность заглазирована шоколадной помадой и отделана белым и шоколадным кремами. Боковые поверхности отделаны крошкой. Масса 2 и 3 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный с орехом и какао № 17	95,50	570,00	544,35	570,00	544,35
Крем сливочный № 46	86,00	40,00	34,40	40,00	34,40
Крем сливочный с какао № 57	86,00	150,00	129,00	150,00	129,00
Варенье	72,00	140,00	100,80	140,00	100,80

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Помада шоколадная № 101	88,00	90,00	79,20	90,00	79,20
Крошка полуфабриката песочного № 17а	95,50	10,00	9,55	10,00	9,55
<b>Итого</b>	—	1000,00	897,30	1000,00	897,30
<b>Выход</b>	89,73	1000,00	897,30	1000,00	897,30
<b>Полуфабрикат песочный с орехом и какао № 17</b>				на 570,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	446,98	382,17	254,78	217,84
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	35,76	30,57	20,38	17,42
Сахар-песок	99,85	178,79	178,53	101,91	101,76
Меланж	27,00	62,58	16,90	35,67	9,63
Масло сливочное	84,00	268,19	225,28	152,87	128,41
Ядро кешью (жареное)	97,50	89,39	87,16	50,95	49,68
Какао порошок (производственный)	95,00	53,64	50,96	30,57	29,05
Соль	96,50	1,78	1,72	1,01	0,98
Сода питьевая	50,00	0,45	0,23	0,26	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,45	0,00	0,26	0,00
Эссенция	0,00	1,78	0,00	1,01	0,00
<b>Итого</b>	—	1139,79	973,50	649,67	554,90
<b>Выход</b>	95,50	1000,00	955,00	570,00	544,35
Влажность 4,50±1,5%					
<b>Крем сливочный № 46</b>				на 40,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	11,14	11,13
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	20,89	17,55
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	8,36	6,18
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	0,21	0,21

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,07	0,00
<b>Итого</b>	—	1016,69	876,66	40,67	35,07
<b>Выход</b>	86,00	1000,00	860,00	40,00	34,40
Влажность 14,00±2%					
<b>Крем сливочный с какао № 57</b>				на 150,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	39,74	39,68
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	74,50	62,58
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	29,80	22,05
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	7,20	6,84
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,35	0,35
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,25	0,00
<b>Итого</b>	—	1012,25	876,66	151,84	131,50
<b>Выход</b>	86,00	1000,00	860,00	150,00	129,00
Влажность 14,00±2%					
<b>Помада шоколадная № 101</b>				на 90,00 кг	
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	67,91	67,80
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	10,19	7,95
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	4,25	4,04
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,21	0,21

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,24	0,00
<b>Итого</b>	—	919,90	888,89	82,80	80,00
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	90,00	79,20
Влажность 12,00±1%					
<b>Крошка полуфабриката песочного № 17а</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	451,58	386,10	4,52	3,86
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	36,13	30,89	0,36	0,31
Сахар-песок	99,85	180,63	180,36	1,81	1,80
Меланж	27,00	63,22	17,07	0,63	0,17
Масло сливочное	84,00	270,95	227,60	2,71	2,28
Ядро кешью (жареное)	97,50	90,31	88,05	0,90	0,88
Какао порошок (производственный)	95,00	54,19	51,48	0,54	0,51
Соль	96,50	1,80	1,74	0,02	0,02
Сода питьевая	50,00	0,45	0,23	0,00	0,00
Аммоний углекислый	0,00	0,45	0,00	0,00	0,00
Эссенция	0,00	1,80	0,00	0,02	0,00
<b>Итого</b>	—	1151,51	983,52	11,51	9,83
<b>Выход</b>	95,50	1000,00	955,00	10,00	9,55
Влажность 4,50±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	259,30	221,70	268,53	229,59
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	20,74	17,73	21,48	18,36
Сахар-песок	99,85	171,63	171,37	177,74	177,47
Меланж	27,00	36,30	9,80	37,59	10,15
Масло сливочное	84,00	250,97	210,81	259,90	218,31
Ядро кешью (жареное)	97,50	51,85	50,55	53,70	52,35
Какао порошок (производственный)	95,00	42,56	40,43	44,07	41,87
Соль	96,50	1,03	0,99	1,07	1,03
Сода питьевая	50,00	0,26	0,13	0,27	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,26	0,00	0,27	0,00
Эссенция	0,00	1,27	0,00	1,32	0,00
Пудра сахарная	99,85	50,88	50,80	52,69	52,61
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	38,16	28,24	39,52	29,25
Пудра ванильная	99,85	0,77	0,77	0,80	0,80
Коньяк или вино десертное	0,00	0,32	0,00	0,33	0,00
Варенье	72,00	140,00	100,80	144,98	104,39
Патока крахмальная	78,00	10,19	7,95	10,55	8,23
<b>Итого</b>	—	1076,49	912,07	1114,81	944,53
<b>Выход</b>	89,73	1000,00	897,30	1000,00	897,30

РЕЦЕПТУРА № 120а

Торт «Листопад»

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный с орехом и какао № 17	95,50	570,00	544,35	570,00	544,35
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	40,00	30,00	40,00	30,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	150,00	113,25	150,00	113,25
Варенье	72,00	140,00	100,80	140,00	100,80
Помеда шоколадная № 101	88,00	90,00	79,20	90,00	79,20
Крошка полуфабриката песочного № 17а	95,50	10,00	9,55	10,00	9,55
<b>Итого</b>	—	1000,00	877,15	1000,00	877,15
<b>Выход</b>	87,72	1000,00	877,15	1000,00	877,15
<b>Полуфабрикат песочный с орехом и какао № 17</b>				на 570,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	446,98	382,17	254,78	217,84
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	35,76	30,57	20,38	17,42
Сахар-песок	99,85	178,79	178,53	101,91	101,76
Меланж	27,00	62,58	16,90	35,67	9,63
Масло сливочное	84,00	268,19	225,28	152,87	128,41
Ядро кешью (жареное)	97,50	89,39	87,16	50,95	49,68
Какао порошок (производственный)	95,00	53,64	50,96	30,57	29,05
Соль	96,50	1,78	1,72	1,01	0,98
Сода питьевая	50,00	0,45	0,23	0,26	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,45	0,00	0,26	0,00
Эссенция	0,00	1,78	0,00	1,01	0,00
<b>Итого</b>	—	1139,79	973,50	649,67	554,90
<b>Выход</b>	95,50	1000,00	955,00	570,00	544,35
Влажность 4,50±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 40,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	16,89	14,19
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	23,76	16,29
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,16	0,16

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,07	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	40,88	30,64
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	40,00	30,00
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 23,76 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	15,00	14,98
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	2,67	0,72
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	10,00	1,20
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	27,67	16,90
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	23,76	16,29
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 150,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	57,35	48,17
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	88,15	60,44
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	7,22	6,86
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,21	0,21
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,23	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	153,16	115,68
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	150,00	113,25
Влажность 24,50±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 88,15 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	55,65	55,57
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	9,89	2,67
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	37,10	4,45
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	102,64	62,69
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	88,15	60,44
Влажность 31,44±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Помада шоколадная № 101</b>				на 90,00 кг	
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	67,91	67,80
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	10,19	7,95
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	4,25	4,04
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,21	0,21
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,24	0,00
<b>Итого</b>	—	919,90	888,89	82,80	80,00
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	90,00	79,20
Влажность 12,00±1%					
<b>Крошка полуфабриката песочного № 17а</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	451,58	386,10	4,52	3,86
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	36,13	30,89	0,36	0,31
Сахар-песок	99,85	180,63	180,36	1,81	1,80
Меланж	27,00	63,22	17,07	0,63	0,17
Масло сливочное	84,00	270,95	227,60	2,71	2,28
Ядро кешью (жареное)	97,50	90,31	88,05	0,90	0,88
Какао порошок (производственный)	95,00	54,19	51,48	0,54	0,51
Соль	96,50	1,80	1,74	0,02	0,02
Сода питьевая	50,00	0,45	0,23	0,00	0,00
Аммоний углекислый	0,00	0,45	0,00	0,00	0,00
Эссенция	0,00	1,80	0,00	0,02	0,00
<b>Итого</b>	—	1151,51	983,52	11,51	9,83
<b>Выход</b>	95,50	1000,00	955,00	10,00	9,55
Влажность 4,50±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	259,30	221,70	267,60	228,79
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	20,74	17,73	21,40	18,30
Сахар-песок	99,85	242,28	241,92	250,03	249,66
Меланж	27,00	36,30	9,80	37,46	10,11
Масло сливочное	84,00	229,82	193,05	237,17	199,23
Ядро кешью (жареное)	97,50	51,85	50,55	53,51	52,17
Какао порошок (производственный)	95,00	42,58	40,45	43,94	41,74
Соль	96,50	1,03	0,99	1,06	1,02
Сода питьевая	50,00	0,26	0,13	0,27	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,26	0,00	0,27	0,00
Эссенция	0,00	1,27	0,00	1,31	0,00
Пудра ванильная	99,85	0,58	0,58	0,60	0,60
Коньяк или вино десертное	0,00	0,07	0,00	0,07	0,00
Яйца куриные	27,00	12,56	3,39	12,96	3,50
Молоко цельное	12,00	47,10	5,65	48,61	5,83
Коньяк	0,00	0,23	0,00	0,24	0,00
Варенье	72,00	140,00	100,80	144,48	104,03
Патока крахмальная	78,00	10,19	7,95	10,52	8,20
<b>Итого</b>	—	1096,42	894,69	1131,50	923,32
<b>Выход</b>	87,72	1000,00	877,15	1000,00	877,15

## РЕЦЕПТУРА № 121

## Торт «Сосновая ветка»

Два слоя песочного полуфабриката соединены начинкой из пралине с орехами. Поверхность заглазирована шоколадной глазурью и украшена узорчатым шоколадом.

Форма квадратная или круглая. Масса 2 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	250,00	236,25	250,00	236,25
Начинка пралиновая	99,00	550,00	544,50	550,00	544,50
Глазурь шоколадная	99,10	160,00	158,56	160,00	158,56
Шоколад «Узорчатый»	99,40	40,00	39,76	40,00	39,76
Итого	—	1000,00	979,07	1000,00	979,07
Выход	97,91	1000,00	979,07	1000,00	979,07
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 250,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	128,86	110,17
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	10,31	8,81
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	51,54	51,47
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	77,31	64,95
Меланж	27,00	72,16	19,48	18,04	4,87
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,13	0,07
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,13	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,52	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,52	0,50
Итого	—	1149,41	963,30	287,36	240,84
Выход	94,50	1000,00	945,00	250,00	236,25
Влажность 5,50±1,5%				на 550,00 кг	
<b>Начинка пралиновая</b>					
Пралине	99,00	843,65	835,21	464,01	459,37
Какао масло	100,00	73,36	73,36	40,35	40,35
Ядро ореха (жареное)	97,50	91,70	89,41	50,44	49,18
Итого	—	1008,71	997,98	554,80	548,90
Выход	99,00	1000,00	990,00	550,00	544,50
Влажность 1,00%					

## Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	128,86	110,18	133,99	114,56
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	10,31	8,82	10,72	9,17
Сахар-песок	99,85	51,54	51,46	53,59	53,51
Масло сливочное	84,00	77,31	64,94	80,38	67,52
Меланж	27,00	18,04	4,87	18,76	5,06
Сода питьевая	50,00	0,13	0,07	0,14	0,07
Аммоний углекислый	0,00	0,13	0,00	0,14	0,00
Эссенция	0,00	0,52	0,00	0,54	0,00
Соль	96,50	0,52	0,50	0,54	0,52
Пралине	99,00	464,01	459,37	482,47	477,64
Какао масло	100,00	40,35	40,35	41,95	41,95
Ядро ореха (жареное)	97,50	50,44	49,18	52,45	51,14
Глазурь шоколадная	99,10	160,00	158,56	166,36	164,87
Шоколад «Узорчатый»	99,40	40,00	39,76	41,59	41,34
Итого	—	1042,16	988,06	1083,62	1027,36
Выход	97,91	1000,00	979,07	1000,00	979,07

## РЕЦЕПТУРА № 122

## Торт «Ландыш»

Слой песочного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность заглазирована помадой и отделана глазурью сырцовая. Боковые поверхности обсыпаны бисквитной крошкой.

Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	480,00	453,60	480,00	453,60
Начинка фруктовая	74,00	300,00	222,00	300,00	222,00
Помада № 99	88,00	185,00	162,80	185,00	162,80
Глазурь сырцовая	87,00	26,00	22,62	26,00	22,62
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,00	6,58	7,00	6,58
Какао порошок (производственный)	95,00	2,00	1,90	2,00	1,90
<b>Итого</b>	—	1000,00	869,50	1000,00	869,50
<b>Выход</b>	86,95	1000,00	869,50	1000,00	869,50
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 480,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	247,40	211,53
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	19,80	16,92
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	98,96	98,81
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	148,44	124,69
Меланж	27,00	72,16	19,48	34,64	9,35
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,25	0,12
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,25	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,99	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,99	0,96
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	551,72	462,38
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	480,00	453,60
Влажность 5,50±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Помада № 99</b>				на 185,00 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	147,12	146,90
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	22,07	17,21
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,51	0,00
<b>Итого</b>	—	917,29	887,10	169,70	164,11
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	185,00	162,80
Влажность 12,00±1%					
<b>Глазурь сырцовая</b>				на 26,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	865,97	864,67	22,52	22,48
Белок яичный (сырой)	12,00	168,99	20,28	4,39	0,53
Кислота лимонная	98,00	0,10	0,10	0,00	0,00
<b>Итого</b>	—	1035,06	885,05	26,91	23,01
<b>Выход</b>	87,00	1000,00	870,00	26,00	22,62
Влажность 13,00±2%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 7,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	2,49	2,13
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,62	0,49
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	3,08	3,07
Меланж	27,00	732,88	197,88	5,13	1,39
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,03	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	11,35	7,08
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	7,00	6,58
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	249,89	213,66	261,68	223,74
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	19,80	16,93	20,73	17,73
Сахар-песок	99,85	249,16	248,79	260,91	260,52
Масло сливочное	84,00	148,44	124,69	155,44	130,57
Меланж	27,00	39,77	10,74	41,65	11,25
Сода питьевая	50,00	0,25	0,13	0,26	0,14
Аммоний углекислый	0,00	0,25	0,00	0,26	0,00
Эссенция	0,00	1,53	0,00	1,60	0,00
Соль	96,50	0,99	0,96	1,04	1,01
Начинка фруктовая	74,00	300,00	222,00	314,15	232,47
Патока крахмальная	78,00	22,07	17,21	23,11	18,02
Пудра сахарная	99,85	22,52	22,49	23,58	23,55
Белок яичный (сырой)	12,00	4,39	0,53	4,60	0,55
Кислота лимонная	98,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,62	0,50	0,65	0,52
Какао порошок (производственный)	95,00	2,00	1,90	2,09	1,99
<b>Итого</b>	—	1061,68	880,53	1111,75	922,06
<b>Выход</b>	86,95	1000,00	869,50	1000,00	869,50

-РЕЦЕПТУРА № 123

Торт «Каштан»

Три слоя медово-орехового полуфабриката соединены кремом «Шарлотт» и кремом «Шарлотт» шоколадным. Поверхность заглазирована бледно-розовой помадой и украшена цветком каштана. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный с орехом и медом	92,00	600,00	552,00	600,00	552,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	200,00	150,00	200,00	150,00
Помада № 99	88,00	95,00	83,60	95,00	83,60
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	90,00	67,95	90,00	67,95
Подварка фруктово-ягодная	69,00	15,00	10,35	15,00	10,35
<b>Итого</b>	—	1000,00	863,90	1000,00	863,90
<b>Выход</b>	86,39	1000,00	863,90	1000,00	863,90
<b>Полуфабрикат песочный с орехом и медом</b>				на 600,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	424,44	362,90	254,66	217,74
Сахар-песок	99,85	179,44	179,18	107,66	107,51
Меланж	27,00	69,55	18,78	41,73	11,27
Масло сливочное	84,00	139,01	116,76	83,41	70,06
Ядро ореха (жареное)	97,50	86,44	84,28	51,86	50,57
Мед пчелиный	78,00	225,54	175,92	135,32	105,55
<b>Итого</b>	—	1124,42	937,82	674,64	562,70
<b>Выход</b>	92,00	1000,00	920,00	600,00	552,00
Влажность 8,00±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 200,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	84,45	70,94
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	118,82	81,46
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,82	0,82
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,33	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	204,42	153,22
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	200,00	150,00
Влажность 25,00±2%					



Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 118,82 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	75,02	74,90
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	13,34	3,60
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	50,01	6,00
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	138,37	84,50
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	118,82	81,46
<b>Влажность 31,44±1,5%</b>					
<b>Помеда № 99</b>				на 95,00 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	75,55	75,43
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	11,33	8,84
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,26	0,00
<b>Итого</b>	—	917,29	887,10	87,14	84,27
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	95,00	83,60
<b>Влажность 12,00±1%</b>					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 90,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	34,41	28,90
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	52,89	36,26
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	4,33	4,12
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,13	0,13
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,14	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	91,90	69,41
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	90,00	67,95
<b>Влажность 24,50±2%</b>					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 52,89 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	33,39	33,34
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	5,94	1,60
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	22,26	2,67
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	61,59	37,61
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	52,89	36,26
<b>Влажность 31,44±1,5%</b>					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	254,66	217,73	264,66	226,28
Сахар-песок	99,85	291,62	291,18	303,07	302,61
Меланж	27,00	41,73	11,27	43,37	11,71
Масло сливочное	84,00	202,27	169,91	210,21	176,58
Ядро ореха (жареное)	97,50	51,86	50,56	53,90	52,54
Мед пчелиный	78,00	135,32	105,55	140,63	109,69
Пудра ванильная	99,85	0,95	0,95	0,99	0,99
Коньяк или вино десертное	0,00	0,33	0,00	0,34	0,00
Яйца куриные	27,00	19,28	5,21	20,04	5,41
Молоко цельное	12,00	72,27	8,67	75,11	9,01
Патока крахмальная	78,00	11,33	8,84	11,77	9,19
Эссенция	0,00	0,26	0,00	0,27	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	4,33	4,11	4,50	4,27
Коньяк	0,00	0,14	0,00	0,15	0,00
Подварка фруктово-ягодная	69,00	15,00	10,35	15,59	10,76
<b>Итого</b>	—	1101,35	884,33	1144,60	919,04
<b>Выход</b>	86,39	1000,00	863,90	1000,00	863,90

РЕЦЕПТУРА № 124

Торт «Есочно-шоколадный»

Два слоя песочного полуфабриката соединены суфле. Верхняя и боковые поверхности заглазированы и отделаны шоколадной глазурью.

Форма квадратная. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	400,00	378,00	400,00	378,00
Суфле № 105	76,00	300,00	228,00	300,00	228,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Глазурь шоколадная	99,10	300,00	297,30	300,00	297,30
Итого	—	1000,00	903,30	1000,00	903,30
Выход	90,33	1000,00	903,30	1000,00	903,30
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 400,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	206,17	176,28
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	16,50	14,10
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	82,47	82,34
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	123,70	103,91
Меланж	27,00	72,16	19,48	28,86	7,79
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,21	0,10
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,21	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,83	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,82	0,80
Итого	—	1149,41	963,30	459,77	385,32
Выход	94,50	1000,00	945,00	400,00	378,00
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Суфле № 105</b>				на 300,00 кг	
Сироп сахаро-агаровый № 98	80,00	610,71	488,57	183,21	146,57
Масло сливочное	84,00	226,27	190,07	67,88	57,02
Белок яичный (сырой)	12,00	64,25	7,71	19,28	2,31
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	110,14	81,50	33,04	24,45
Кислота лимонная	98,00	3,80	3,72	1,14	1,12
Эссенция цитрусовая	0,00	2,55	0,00	0,77	0,00
Итого	—	1017,72	771,57	305,32	231,47
Выход	76,00	1000,00	760,00	300,00	228,00
Влажность 24,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп сахаро-агаровый № 98</b>				на 183,21 кг	
Сахар-песок	99,85	585,34	584,46	107,24	107,08
Патока крахмальная	78,00	292,66	228,28	53,62	41,82
Агар	85,00	8,16	6,93	1,49	1,27
Итого	—	886,16	819,67	162,35	150,17
Выход	80,00	1000,00	800,00	183,21	146,57
Влажность 20,00±3%					
<b>Сводная рецептура</b>					
Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	206,17	176,28	212,94	182,07
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	16,50	14,11	17,04	14,57
Сахар-песок	99,85	189,71	189,43	195,94	195,65
Масло сливочное	84,00	191,58	160,93	197,87	166,22
Меланж	27,00	28,86	7,79	29,81	8,05
Сода питьевая	50,00	0,21	0,11	0,22	0,11
Аммоний углекислый	0,00	0,21	0,00	0,22	0,00
Эссенция	0,00	0,83	0,00	0,86	0,00
Соль	96,50	0,82	0,79	0,85	0,82
Белок яичный (сырой)	12,00	19,28	2,31	19,91	2,39
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	33,04	24,45	34,13	25,25
Кислота лимонная	98,00	1,14	1,12	1,18	1,16
Эссенция цитрусовая	0,00	0,77	0,00	0,80	0,00
Патока крахмальная	78,00	53,62	41,82	55,38	43,19
Агар	85,00	1,49	1,27	1,54	1,31
Глазурь шоколадная	99,10	300,00	297,30	309,85	307,06
Итого	—	1044,23	917,71	1078,54	947,85
Выход	90,33	1000,00	903,30	1000,00	903,30

## РЕЦЕПТУРА № 125

## Торт «Черносмородиновый»

Четыре слоя песочного полуфабриката последовательно соединены кремами сливочным и сливочно-шоколадным, черносмородиновым вареньем, шоколадным кремом. Поверхность заглазирована помадой, отделана кремом и вареньем. Боковые поверхности отделаны крошкой.

Масса 1 кг, 2 кг, 3 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	550,00	519,75	550,00	519,75
Варенье черносмородиновое	72,00	150,00	108,00	150,00	108,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Жженка № 116	78,00	3,00	2,34	3,00	2,34
Помада № 99	88,00	100,00	88,00	100,00	88,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	75,00	56,25	75,00	56,25
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	112,00	84,56	112,00	84,56
Итого	—	1000,00	868,30	1000,00	868,30
Выход	86,83	1000,00	868,30	1000,00	868,30
Полуфабрикат песочный № 16				на 550,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	283,48	242,38
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	22,68	19,39
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	113,39	113,22
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	170,09	142,88
Меланж	27,00	72,16	19,48	39,69	10,71
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,29	0,14
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,29	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	1,14	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	1,13	1,09
Итого	—	1149,41	963,30	632,18	529,81
Выход	94,50	1000,00	945,00	550,00	519,75

Влажность 5,50±1,5%

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крошка бисквитная жареная № 2				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,56	3,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,88	0,70
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	4,40	4,39
Меланж	27,00	732,88	197,88	7,33	1,98
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	16,21	10,12
Выход	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					
Жженка № 116				на 3,00 кг	
Сахар-песок	99,85	867,97	866,67	2,60	2,60
Итого	—	867,97	866,67	2,60	2,60
Выход	78,00	1000,00	780,00	3,00	2,34
Влажность 22,00±1%					
Помада № 99				на 100,00 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	79,52	79,41
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	11,93	9,31
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,28	0,00
Итого	—	917,29	887,10	91,73	88,72
Выход	88,00	1000,00	880,00	100,00	88,00
Влажность 12,00±1%					
Крем «Шарлотт» № 59				на 75,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	31,67	26,60
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	44,56	30,55

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,31	0,31
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,12	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	76,66	57,46
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	75,00	56,25
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 44,56 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	28,13	28,09
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	5,00	1,35
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	18,76	2,25
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	51,89	31,69
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	44,56	30,55
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 112,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	42,82	35,97
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	65,82	45,12
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	5,39	5,12
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,16	0,16
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,17	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	114,36	86,37
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	112,00	84,56
Влажность 24,50±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 65,82 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	41,55	41,49
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	7,39	1,99
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	27,70	3,32
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	76,64	46,80
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	65,82	45,12
Влажность 31,44±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	287,04	245,42	295,20	252,40
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	22,68	19,39	23,33	19,94
Сахар-песок	99,85	269,59	269,19	277,26	276,85
Масло сливочное	84,00	244,58	205,45	251,54	211,29
Меланж	27,00	47,02	12,70	48,35	13,06
Сода питьевая	50,00	0,29	0,15	0,30	0,15
Аммоний углекислый	0,00	0,29	0,00	0,30	0,00
Эссенция	0,00	1,46	0,00	1,50	0,00
Соль	96,50	1,13	1,09	1,16	1,12
Варенье черносмородиновое	72,00	150,00	108,00	154,27	111,07
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,88	0,70	0,91	0,72
Патока крахмальная	78,00	11,93	9,31	12,27	9,57
Пудра ванильная	99,85	0,47	0,47	0,48	0,48
Коньяк или вино десертное	0,00	0,12	0,00	0,12	0,00
Яйца куриные	27,00	12,39	3,35	12,74	3,45
Молоко цельное	12,00	46,46	5,58	47,78	5,74
Какао порошок (производственный)	95,00	5,39	5,12	5,54	5,27
Коньяк	0,00	0,17	0,00	0,17	0,00
<b>Итого</b>	—	1101,89	885,92	1133,23	911,12
<b>Выход</b>	86,83	1000,00	868,30	1000,00	868,30

РЕЦЕПТУРА № 125а

Торт «Черносмородиновый»

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	550,00	519,75	550,00	519,75
Крем сливочный № 46	86,00	75,00	64,50	75,00	64,50

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крем сливочный с какао № 57	86,00	112,00	96,32	112,00	96,32
Варенье черносмородиновое	72,00	150,00	108,00	150,00	108,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Жженка № 116	78,00	3,00	2,34	3,00	2,34
Помада № 99	88,00	100,00	88,00	100,00	88,00
<b>Итого</b>	—	1000,00	888,31	1000,00	888,31
<b>Выход</b>	88,83	1000,00	888,31	1000,00	888,31
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 550,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	283,48	242,38
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	22,68	19,39
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	113,39	113,22
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	170,09	142,88
Меланж	27,00	72,16	19,48	39,69	10,71
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,29	0,14
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,29	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	1,14	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	1,13	1,09
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	632,18	529,81
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	550,00	519,75
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Крем сливочный № 46</b>				на 75,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	20,89	20,86
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	39,17	32,91
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	15,67	11,60
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	0,39	0,39
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,13	0,00
<b>Итого</b>	—	1016,69	876,66	76,25	65,76
<b>Выход</b>	86,00	1000,00	860,00	75,00	64,50
Влажность 14,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем сливочный с какао № 57</b>				на 112,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	29,67	29,63
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	55,63	46,73
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	22,25	16,47
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	5,38	5,11
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,26	0,26
Коньяк или вино десертное	0,00	1,65	0,00	0,19	0,00
<b>Итого</b>	—	1012,25	876,66	113,38	98,20
<b>Выход</b>	86,00	1000,00	860,00	112,00	96,32
Влажность 14,00±2%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,56	3,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,88	0,70
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	4,40	4,39
Меланж	27,00	732,88	197,88	7,33	1,98
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	16,21	10,12
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					
<b>Жженка № 116</b>				на 3,00 кг	
Сахар-песок	99,85	867,97	866,67	2,60	2,60
<b>Итого</b>	—	867,97	866,67	2,60	2,60
<b>Выход</b>	78,00	1000,00	780,00	3,00	2,34
Влажность 22,0±1,0%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Помада № 99</b>				на 100,00 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	79,52	79,41
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	11,93	9,31
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,28	0,00
<b>Итого</b>	—	917,29	887,10	91,73	88,72
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	100,00	88,00

Влажность 12,00±1%

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	287,04	245,42	295,62	252,75
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	22,68	19,39	23,36	19,97
Сахар-песок	99,85	199,91	199,61	205,88	205,58
Масло сливочное	84,00	264,89	222,51	272,81	229,16
Меланж	27,00	47,02	12,70	48,43	13,08
Сода питьевая	50,00	0,29	0,15	0,30	0,15
Аммоний углекислый	0,00	0,29	0,00	0,30	0,00
Эссенция	0,00	1,46	0,00	1,50	0,00
Соль	96,50	1,13	1,09	1,16	1,12
Пудра сахарная	99,85	50,56	50,48	52,07	51,99
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	37,92	28,06	39,05	28,90
Пудра ванильная	99,85	0,65	0,65	0,67	0,67
Коньяк или вино десертное	0,00	0,32	0,00	0,33	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	5,38	5,11	5,54	5,26
Варенье черносмородиновое	72,00	150,00	108,00	154,48	111,23

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,88	0,70	0,91	0,72
Патока крахмальная	78,00	11,93	9,31	12,29	9,59
<b>Итого</b>	—	1082,35	903,18	1114,70	930,17
<b>Выход</b>	88,83	1000,00	888,31	1000,00	888,31

РЕЦЕПТУРА № 126

Торт «Черновцы»

Четыре слоя песочного полуфабриката соединены сливочно-ореховым кремом. Поверхность торта покрыта ягодным джемом, глазирована помадой и украшена рисунком — рельеф г. Черновцы. Боковые поверхности отделаны кремом и обсыпаны крошкой.

Форма круглая или квадратная. Масса 0,8 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	600,00	567,00	600,00	567,00
Крем «Шарлотт» сливочно-ореховый № 72	75,40	200,00	150,80	200,00	150,80
Помада № 99	88,00	150,00	132,00	150,00	132,00
Джем	72,00	47,00	33,84	47,00	33,84
Какао порошок (производственный)	95,00	2,00	1,90	2,00	1,90
Кислота лимонная	98,00	1,00	0,98	1,00	0,98
<b>Итого</b>	—	1000,00	886,52	1000,00	886,52
<b>Выход</b>	88,65	1000,00	886,52	1000,00	886,52

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 600,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	309,25	264,41
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	24,74	21,15
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	123,70	123,52
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	185,55	155,87
Меланж	27,00	72,16	19,48	43,30	11,69
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,31	0,16
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,31	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	1,24	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	1,24	1,19
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	689,64	577,99
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	600,00	567,00
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» сливочно-ореховый № 72</b>				на 200,00 кг	
Масло сливочное	84,00	369,67	310,52	73,93	62,10
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	595,80	408,48	119,16	81,70
Ядро ореха (сырое)	94,00	50,62	47,59	10,12	9,52
Пудра ванильная	99,85	3,59	3,58	0,72	0,72
Коньяк или вино десертное	0,00	1,43	0,00	0,29	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,11	770,17	204,22	154,04
<b>Выход</b>	75,40	1000,00	754,00	200,00	150,80
Влажность 24,60±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 119,16 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	75,23	75,12
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	13,37	3,61
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	50,15	6,02
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	138,75	84,75
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	119,16	81,70
Влажность 31,44±1,5%					

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Помада № 99</b>				на 150 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	119,29	119,11
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	17,89	13,96
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,41	0,00
<b>Итого</b>	—	917,29	887,10	137,59	133,07
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	150,00	132,00
Влажность 12,00±1%					
<b>Сводная рецептура</b>					
Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	309,25	264,41	315,61	269,85
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	24,74	21,15	25,25	21,59
Сахар-песок	99,85	318,22	317,74	324,77	324,28
Масло сливочное	84,00	259,48	217,96	264,82	222,45
Меланж	27,00	43,30	11,69	44,19	11,93
Сода питьевая	50,00	0,31	0,16	0,32	0,16
Аммоний углекислый	0,00	0,31	0,00	0,32	0,00
Эссенция	0,00	1,65	0,00	1,68	0,00
Соль	96,50	1,24	1,20	1,27	1,22
Ядро ореха (сырое)	94,00	10,12	9,51	10,33	9,71
Пудра ванильная	99,85	0,72	0,72	0,73	0,73
Коньяк или вино десертное	0,00	0,29	0,00	0,30	0,00
Яйца куриные	27,00	13,37	3,61	13,65	3,68
Молоко цельное	12,00	50,15	6,02	51,18	6,14
Патока крахмальная	78,00	17,89	13,95	18,26	14,24
Джем	72,00	47,00	33,84	47,97	34,54
Какао порошок (производственный)	95,00	2,00	1,90	2,04	1,94
Кислота лимонная	98,00	1,00	0,98	1,02	1,00
<b>Итого</b>	—	1101,04	904,84	1123,71	923,46
<b>Выход</b>	88,65	1000,00	886,52	1000,00	886,52

## РЕЦЕПТУРА № 127

## Торт «Эребунн»

Два слоя песочного теста соединены белково-ореховой массой и выпечены. Верхняя и боковые поверхности заглазированы шоколадной помадой и украшены кремом «Шарлотт».

Форма круглая или квадратная. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочно-воздушный	90,00	704,00	633,60	704,00	633,60
Помада молочно-шоколадная	85,00	218,00	185,30	218,00	185,30
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	78,00	58,50	78,00	58,50
<b>Итого</b>	—	1000,00	877,40	1000,00	877,40
<b>Выход</b>	87,74	1000,00	877,40	1000,00	877,40
<b>Полуфабрикат песочно-воздушный</b>				на 70,400 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	355,16	303,66	250,03	213,78
Масло сливочное	84,00	171,91	144,41	121,02	101,66
Сахар-песок	99,85	150,50	150,28	105,95	105,80
Сахар-песок для воздушного полуфабриката	99,85	129,92	129,72	91,46	91,32
Желток яичный сырой	46,00	51,56	23,72	36,30	16,70
Сметана	37,00	171,91	63,61	121,02	44,78
Белок яичный (воздушный полуфабрикат)	12,00	90,97	10,92	64,04	7,69
Ядро ореха жареное дробленое (воздушный полуфабрикат)	97,50	97,49	95,05	68,63	66,92
Сода питьевая	50,00	0,28	0,15	0,20	0,11
Пудра ванильная	99,85	0,86	0,86	0,61	0,61
Соль	96,50	1,72	1,66	1,21	1,17
<b>Итого</b>	—	1222,28	924,02	860,47	650,54
<b>Выход</b>	90,00	1000,00	900,00	704,00	633,60
Влажность 10,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Помада молочно-шоколадная</b>				на 218,00 кг	
Сахар-песок	99,85	351,67	351,15	76,66	76,55
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	351,67	230,24	76,66	56,73
Масло сливочное	84,00	164,11	137,85	35,78	30,05
Какао порошок (производственный)	95,00	117,22	111,36	25,55	24,28
Пудра ванильная	99,85	2,34	2,34	0,51	0,51
<b>Итого</b>	—	987,01	862,94	215,16	188,12
<b>Выход</b>	85,00	1000,00	850,00	218,00	185,30
Влажность 15,00±1%					
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 78,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	32,93	27,67
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	46,34	31,77
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,32	0,32
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,13	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	79,72	59,76
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	78,00	58,50
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 46,34 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	29,26	29,21
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	5,20	1,40
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	19,50	2,34
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	53,96	32,95
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	46,34	31,77
Влажность 31,44±1,5%					



Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	250,03	213,78	259,44	221,83
Масло сливочное	84,00	189,73	159,37	196,87	165,37
Сахар-песок	99,85	211,87	211,55	219,85	219,51
Сахар-песок	99,85	91,46	91,32	94,90	94,76
Желток яичный (сырой)	46,00	35,30	16,70	37,67	17,33
Сметана	37,00	121,02	44,78	125,58	46,47
Белок яичный	12,00	64,04	7,68	66,45	7,97
Ядро ореха жареное, дробленое	97,50	68,63	66,91	71,21	69,43
Сода питьевая	50,00	0,20	0,10	0,21	0,10
Пудра ванильная	99,85	1,44	1,44	1,49	1,49
Соль	96,50	1,21	1,17	1,26	1,21
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	76,66	56,73	79,55	58,87
Какао порошок (производственный)	95,00	25,55	24,27	26,51	25,18
Коньяк или вино десертное	0,00	0,13	0,00	0,13	0,00
Яйца куриные	27,00	5,20	1,40	5,40	1,45
Молоко цельное	12,00	19,50	2,34	20,23	2,43
<b>Итого</b>	—	1162,97	899,54	1206,75	933,40
<b>Выход</b>	87,74	1000,00	877,40	1000,00	877,40

РЕЦЕПТУРА № 128

Торт «Урарту»

Слой песочно-орехового полуфабриката соединены смесью подварки с дроблеными орехами. Поверхность покрыта и отделана шоколадной глазурью.

Форма круглая. Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочно-ореховый	95,00	500,00	475,00	500,00	475,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Подварка фруктово-ягодная	69,00	222,00	153,18	222,00	153,18
Глазурь шоколадная	99,10	200,00	198,20	200,00	198,20
Ядро ореха рубленое (жареное)	97,50	78,00	76,05	78,00	76,05
<b>Итого</b>	—	1000,00	902,43	1000,00	902,43
<b>Выход</b>	90,24	1000,00	902,43	1000,00	902,43
<b>Полуфабрикат песочно-ореховый</b>					
на 500,00 кг					
Мука пшеничная в. с.	85,50	461,85	394,88	230,93	197,44
Сахар-песок	99,85	171,05	170,80	85,53	85,40
Масло сливочное	84,00	256,57	215,52	128,29	107,76
Меланж	27,00	68,42	18,47	34,21	9,24
Соль	96,50	1,71	1,65	0,86	0,83
Сода питьевая	50,00	0,43	0,22	0,22	0,11
Аммоний углекислый	0,00	0,43	0,00	0,22	0,00
Эссенция	0,00	1,71	0,00	0,86	0,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	171,13	166,86	85,57	83,43
<b>Итого</b>	—	1133,30	968,40	566,69	484,21
<b>Выход</b>	95,00	1000,00	950,00	500,00	475,00

Влажность 5,00 ± 1,5%

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	230,93	197,45	243,19	207,93
Сахар-песок	99,85	85,53	85,40	90,07	89,93
Масло сливочное	84,00	128,29	107,76	135,10	113,48

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Меланж	27,00	34,21	9,24	35,03	9,73
Соль	96,50	0,86	0,83	0,91	0,87
Сода питьевая	50,00	0,22	0,11	0,23	0,12
Аммоний углекислый	0,00	0,22	0,00	0,23	0,00
Эссенция	0,00	0,83	0,00	0,91	0,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	85,57	83,43	90,11	87,86
Подварка фруктово-ягодная	69,00	222,00	153,18	233,78	161,31
Глазурь шоколадная	99,10	200,00	198,20	210,61	208,72
Ядро ореха рубленое (жареное)	97,50	78,00	76,05	82,14	80,09
<b>Итого</b>	—	1066,69	911,65	1123,31	960,03
<b>Выход</b>	90,24	1000,00	902,43	1000,00	902,43

РЕЦЕПТУРА № 129

Торт «Балашихинский»

Два слоя песочного полуфабриката с орехами и один слой песочного полуфабриката с какао соединены джемом. Поверхность покрыта и отделана шоколадной помадой. Боковые поверхности отделаны джемом и бисквитной крошкой.

Форма квадратная или круглая. Масса 2 кг и менее.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный с орехом № 18	94,50	344,00	325,08	344,00	325,08
Полуфабрикат песочный с какао порошком № 20	94,50	196,00	185,22	196,00	185,22
Помада шоколадная № 101	88,00	250,00	220,00	250,00	220,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Джем	72,00	195,00	140,40	195,00	140,40
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Помада № 99	88,00	5,00	4,40	5,00	4,40
<b>Итого</b>	—	1000,00	884,50	1000,00	884,50
<b>Выход</b>	88,45	1000,00	884,50	1000,00	884,50
<b>Полуфабрикат песочный с орехом № 18</b>				на 344,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	435,67	372,50	149,87	128,14
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	40,33	34,49	13,87	11,86
Сахар-песок	99,85	217,54	217,21	74,83	74,72
Масло сливочное	84,00	217,88	183,03	74,95	62,96
Меланж	27,00	30,85	8,33	10,61	2,87
Ядро ореха (жареное)	97,50	150,38	146,63	51,73	50,44
Сода питьевая	50,00	0,38	0,19	0,13	0,07
Аммоний углекислый	0,00	0,38	0,00	0,13	0,00
Эссенция	0,00	2,77	0,00	0,95	0,00
Соль	96,50	0,96	0,93	0,33	0,32
<b>Итого</b>	—	1097,14	963,30	377,40	331,38
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	344,00	325,08
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Полуфабрикат песочный с какао порошком № 20</b>				на 196,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	533,15	455,84	104,50	89,34
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	40,86	34,94	8,01	6,85
Сахар-песок	99,85	220,38	220,04	43,19	43,13
Масло сливочное	84,00	220,72	185,41	43,26	36,34
Меланж	27,00	31,25	8,43	6,13	1,65
Какао порошок (производственный)	95,00	60,53	57,51	11,86	11,27

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сода питьевая	50,00	0,38	0,19	0,07	0,04
Аммоний углекислый	0,00	0,38	0,00	0,07	0,00
Эссенция	0,00	2,80	0,00	0,55	0,00
Соль	96,50	0,97	0,94	0,19	0,18
<b>Итого</b>	—	1111,42	963,30	217,83	188,80
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	196,00	185,22
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Помада шоколадная № 101</b>				на 250,00 кг	
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	188,63	188,35
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	28,30	22,07
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	11,81	11,22
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,59	0,59
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,66	0,00
<b>Итого</b>	—	919,90	888,89	229,99	222,23
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	250,00	220,00
Влажность 12,00±1%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	355,18	334,53	3,56	3,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,88	0,70
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	4,40	4,39
Меланж	27,00	732,88	197,88	7,33	1,98
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	16,21	10,12
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Помада № 99</b>				на 5,00 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	3,98	3,97
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	0,60	0,47
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,01	0,00
<b>Итого</b>	—	917,29	887,10	4,59	4,44
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	5,00	4,40
Влажность 12,00±1%					
<b>Сводная рецептура</b>					
Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	257,93	220,53	270,46	231,24
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	21,88	18,71	22,94	19,62
Сахар-песок	99,85	315,03	314,56	330,34	329,84
Масло сливочное	84,00	118,21	99,30	123,95	104,12
Меланж	27,00	24,07	6,50	25,24	6,82
Ядро ореха (жареное)	97,50	51,73	50,44	54,24	52,89
Сода питьевая	50,00	0,20	0,10	0,21	0,10
Аммоний углекислый	0,00	0,20	0,00	0,21	0,00
Эссенция	0,00	2,21	0,00	2,32	0,00
Соль	96,50	0,52	0,50	0,55	0,52
Какао порошок (производственный)	95,00	23,67	22,49	24,82	23,58
Патока крахмальная	78,00	28,90	22,54	30,30	23,64
Пудра ванильная	99,85	0,59	0,59	0,62	0,62
Джем	72,00	195,00	140,40	204,41	147,22
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,88	0,70	0,92	0,73
<b>Итого</b>	—	1041,02	897,36	1091,59	940,96
<b>Выход</b>	88,45	1000,00	884,50	1000,00	884,50

## РЕЦЕПТУРА № 130

## Торт «Ала-Тау»

Слои песочно-ореховых полуфабрикатов соединены джемом. Поверхность заглазирована шоколадной помадой и отделана рисунком из помады. Боковые поверхности отделаны джемом и бисквитной крошкой.

Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный с орехом	95,00	375,92	357,12	375,92	357,12
Полуфабрикат песочный с орехом и какао	95,00	168,00	159,60	168,00	159,60
Джем	72,00	204,87	147,51	204,87	147,51
Помада шоколадная № 101	88,00	229,63	202,07	229,63	202,07
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	16,88	15,87	16,88	15,87
Помада № 99	88,00	4,70	4,14	4,70	4,14
<b>Итого</b>	—	1000,00	886,31	1000,00	886,31
<b>Выход</b>	88,63	1000,00	886,31	1000,00	886,31
<b>Полуфабрикат песочный с орехом</b>				на 375,92 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	482,35	412,41	181,33	155,03
Сахар-песок	99,85	203,48	203,18	76,49	76,38
Меланж	27,00	80,75	21,80	30,36	8,20
Масло сливочное	84,00	242,22	203,47	91,06	76,49
Ядро ореха (сырое)	94,00	134,56	126,49	50,58	47,55
Соль	96,50	0,94	0,91	0,35	0,34
Сода питьевая	50,00	0,27	0,14	0,10	0,00
Аммоний углекислый	0,00	0,54	0,00	0,20	0,05
Эссенция	0,00	2,74	0,00	1,03	0,00
<b>Итого</b>	—	1147,85	968,40	431,50	364,04
<b>Выход</b>	95,00	1000,00	950,00	375,92	357,12

Влажность 5,00±1,5%

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат песочный с орехом и какао</b>				на 168,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	554,12	473,78	93,09	79,60
Сахар-песок	99,85	210,41	210,09	35,35	35,30
Меланж	27,00	33,98	9,17	5,71	1,54
Масло сливочное	84,00	252,45	212,06	42,41	35,63
Ядро ореха (сырое)	94,00	29,60	27,82	4,97	4,67
Какао порошок (производственный)	95,00	36,20	34,39	6,08	5,78
Соль	96,50	0,92	0,89	0,15	0,15
Сода питьевая	50,00	0,40	0,20	0,07	0,03
Аммоний углекислый	0,00	0,40	0,00	0,07	0,00
Эссенция	0,00	2,98	0,00	0,50	0,00
<b>Итого</b>	—	1121,46	968,40	188,40	162,70
<b>Выход</b>	95,00	1000,00	950,00	168,00	159,60
Влажность 5,00±1,5%					
<b>Помада шоколадная № 101</b>				на 229,63 кг	
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	173,26	173,00
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	25,99	20,27
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	10,85	10,30
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,54	0,54
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,60	0,00
<b>Итого</b>	—	919,90	888,89	211,24	204,11
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	229,63	202,07
Влажность 12,00±1%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 16,88 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	6,01	5,14

14-2

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фаз		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	1,48	1,19
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	7,42	7,41
Меланж	27,00	732,88	197,88	12,37	3,34
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,07	0,00
<b>Итого</b>	--	1621,13	1011,84	27,35	17,08
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	16,88	15,87
Влажность 6,00±2%					
<b>Помада № 99</b>				на 4,70 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	3,74	3,73
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	0,56	0,44
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,01	0,00
<b>Итого</b>	—	917,29	887,10	4,31	4,17
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	4,70	4,14
Влажность 12,00±1%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	280,43	239,77	292,99	250,51
Сахар-песок	99,85	296,26	295,82	309,53	309,07
Меланж	27,00	48,44	13,08	50,61	13,67
Масло сливочное	84,00	133,47	112,11	139,45	117,13

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ядро ореха (сырое)	94,00	55,55	52,22	58,04	54,56
Соль	96,50	0,50	0,48	0,52	0,50
Сода питьевая	50,00	0,17	0,09	0,18	0,09
Аммоний углекислый	0,00	0,27	0,00	0,28	0,00
Эссенция	0,00	2,21	0,00	2,31	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	16,93	16,08	17,69	16,80
Джем	72,00	204,87	147,51	214,05	154,12
Патока крахмальная	78,00	26,55	20,71	27,74	21,64
Пудра ванильная	99,85	0,54	0,54	0,56	0,56
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	1,48	1,18	1,55	1,23
<b>Итого</b>	—	1067,67	899,59	1115,50	939,88
<b>Выход</b>	88,63	1000,00	886,31	1000,00	886,31

2. ПЕСОЧНО-КРЕМОВЫЕ ТОРТЫ

РЕЦЕПТУРА № 131

Торт «Ореховая ветка»

Два слоя песочного полуфабриката с какао и один слой песочного полуфабриката с орехами соединены сливочно-фруктовым кремом с какао. Поверхность отделана этим же кремом и рисунком в виде ореховой ветки. Боковые поверхности покрыты кремом и бисквитной крошкой.

Форма квадратная или круглая. Масса 2 кг и менее.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный с орехом № 18	94,50	176,00	166,32	176,00	166,32
Полуфабрикат песочный с какао порошком № 20	94,50	364,00	343,98	364,00	343,98

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крем сливочно-фруктовый с какао	69,20	380,00	262,96	380,00	262,96
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	50,00	37,50	50,00	37,50
Ядро ореха (жареное)	97,50	20,00	19,50	20,00	19,50
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
<b>Итого</b>	—	1000,00	839,66	1000,00	839,66
<b>Выход</b>	83,97	1000,00	839,66	1000,00	839,66
<b>Полуфабрикат песочный с орехом № 18</b>				на 176,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	435,67	372,50	76,68	65,56
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	40,33	34,49	7,10	6,07
Сахар-песок	99,85	217,54	217,21	38,29	38,23
Масло сливочное	84,00	217,88	183,03	38,35	32,21
Меланж	27,00	30,85	8,33	5,43	1,47
Ядро ореха (жареное)	97,50	150,38	146,63	26,47	25,81
Сода питьевая	50,00	0,38	0,19	0,07	0,03
Аммоний углекислый	0,00	0,38	0,00	0,07	0,00
Эссенция	0,00	2,77	0,00	0,49	0,00
Соль	96,50	0,96	0,93	0,17	0,16
<b>Итого</b>	—	1097,14	963,30	193,12	169,54
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	176,00	166,32
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Полуфабрикат песочный с какао порошком № 20</b>				на 364,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	533,15	455,84	194,07	165,93
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	40,86	34,94	14,87	12,72
Сахар-песок	99,85	220,38	220,04	80,22	80,09
Масло сливочное	84,00	220,72	185,41	80,34	67,49

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Меланж	27,00	31,25	8,43	11,38	3,07
Какао порошок (производственный)	95,00	60,53	57,51	22,03	20,93
Сода питьевая	50,00	0,38	0,19	0,14	0,07
Аммоний углекислый	0,00	0,38	0,00	0,14	0,00
Эссенция	0,00	2,80	0,00	1,02	0,00
Соль	96,50	0,97	0,94	0,35	0,34
<b>Итого</b>	—	1111,42	963,30	404,56	350,64
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	364,00	343,98
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Крем сливочно-фруктовый с какао</b>				на 380,00 кг	
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	200,66	150,49	76,25	57,19
Повидло фруктово-ягодное	66,00	752,47	496,63	285,94	188,72
Какао порошок (производственный)	95,00	50,16	47,66	19,06	18,11
<b>Итого</b>	—	1003,29	694,78	381,25	264,02
<b>Выход</b>	69,20	1000,00	692,00	380,00	262,96
Влажность 30,80±2%					
<b>Крем сливочный «Новый» № 47</b>				на 76,25 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	21,89	21,86
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	35,55	29,86
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	8,36	6,19
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	0,39	0,39

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,13	0,00
<b>Итого</b>	—	869,72	764,53	66,32	58,30
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	76,25	57,19
Влажность 25,00±2%					
<b>Крем сливочный «Новый» № 47</b>				на 50,00 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	14,36	14,33
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	23,31	19,58
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	5,48	4,06
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	0,26	0,26
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,08	0,00
<b>Итого</b>	—	869,72	764,53	43,49	38,23
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	50,00	37,50
Влажность 25,00±2%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,56	3,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,88	0,70
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	4,40	4,39
Меланж	27,00	732,88	197,88	7,33	1,98
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	16,21	10,12
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	274,31	234,54	283,28	242,21
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	21,97	18,78	22,69	19,39
Сахар-песок	99,85	159,16	158,92	164,36	164,12
Масло сливочное	84,00	177,55	149,14	183,36	154,02
Меланж	27,00	24,14	6,52	24,93	6,73
Ядро ореха (жареное)	97,50	46,47	45,31	47,99	46,79
Сода питьевая	50,00	0,21	0,11	0,22	0,11
Аммоний углекислый	0,00	0,21	0,00	0,22	0,00
Эссенция	0,00	1,55	0,00	1,60	0,00
Соль	96,50	0,52	0,50	0,54	0,52
Какао порошок (производственный)	95,00	41,09	39,04	42,43	40,32
Повидло фруктово-ягодное	66,00	285,94	188,72	295,29	194,89
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	13,84	10,24	14,29	10,57
Пудра ванильная	99,85	0,65	0,65	0,67	0,67
Коньяк или вино десертное	0,00	0,21	0,00	0,22	0,00
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,88	0,70	0,91	0,72
<b>Итого</b>	—	1048,70	853,17	1083,00	881,07
<b>Выход</b>	83,97	1000,00	839,66	1000,00	839,66

РЕЦЕПТУРА № 132

Торт «Полюс»

Два слоя песочного полуфабриката соединены молочным кремом. Поверхность украшена рисунком из молочного крема. Боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой. Форма квадратная или круглая. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный	94,50	500,00	472,50	500,00	472,50
Крем молочный	73,00	490,00	357,70	490,00	357,70

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	839,60	1000,00	839,60
Выход	83,96	1000,00	839,60	1000,00	839,60
<b>Полуфабрикат песочный</b>				на 500,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	592,32	506,43	296,16	253,22
Сахар-песок	99,85	155,87	155,63	77,94	77,82
Меланж	27,00	72,75	19,64	36,38	9,82
Масло сливочное	84,00	332,53	279,33	163,27	139,67
Соль	96,50	2,08	2,01	1,04	1,01
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,26	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,26	0,00
Эссенция	0,00	2,08	0,00	1,04	0,00
Итого	—	1158,67	963,30	579,35	481,67
Выход	94,50	1000,00	945,00	500,00	472,50
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Крем молочный</b>				на 490,00 кг	
Масло сливочное	84,00	497,34	417,76	243,70	204,70
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	388,55	287,52	190,39	140,88
Желток яичный (сырой)	46,00	77,71	35,75	38,08	17,52
Пудра ванильная	99,85	3,88	3,87	1,90	1,90
Кислота лимонная	98,00	0,77	0,75	0,38	0,37
Итого	—	968,25	745,66	474,45	365,37
Выход	73,00	1000,00	730,00	490,00	357,70
Влажность 27,00±2%					

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,56	3,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,35	0,88	0,70
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	4,40	4,39
Меланж	27,00	732,88	197,88	7,33	1,98
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	16,21	10,12
Выход	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					
<b>Сводная рецептура</b>					
Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	299,72	256,26	398,06	263,39
Сахар-песок	99,85	82,34	82,22	84,63	84,51
Меланж	27,00	43,71	11,80	44,93	12,13
Масло сливочное	84,00	409,97	344,37	421,38	353,95
Соль	96,50	1,04	1,00	1,07	1,03
Сода питьевая	50,00	0,26	0,13	0,27	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,26	0,00	0,27	0,00
Эссенция	0,00	1,08	0,00	1,11	0,00
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	190,39	140,89	195,69	144,81
Желток яичный (сырой)	46,00	38,08	17,52	39,14	18,01
Пудра ванильная	99,85	1,90	1,90	1,95	1,95
Кислота лимонная	98,00	0,38	0,37	0,39	0,38
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,88	0,70	0,90	0,72
Итого	—	1070,01	837,16	1099,79	881,01
Выход	83,96	1000,00	839,60	1000,00	839,60



## РЕЦЕПТУРА № 133

## Торт «Песочно-вишневый»

Слон песочного полуфабриката соединены кремом «Шарлотт» вишневым и вишневым джемом. Поверхность покрыта кремом «Шарлотт» и отделана этим же кремом и вишневым джемом. Боковые поверхности обсыпаны крошкой бисквитного полуфабриката.

Масса 1,5 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный	94,50	500,00	472,50	500,00	472,50
Крем «Шарлотт»	71,80	245,00	175,91	245,00	175,91
Джем вишневый	72,00	127,00	91,44	127,00	91,44
Крем «Вишневый»	71,84	98,00	70,40	98,00	70,40
Крошка полуфабриката песочного	94,50	30,00	28,35	30,00	28,35
<b>Итого</b>	—	1000,00	838,60	1000,00	838,60
<b>Выход</b>	83,86	1000,00	838,60	1000,00	838,60
<b>Полуфабрикат песочный</b>				на 500,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	592,32	506,43	296,16	253,22
Сахар-песок	99,85	155,87	155,63	77,94	77,82
Меланж	27,00	72,75	19,64	35,38	9,82
Масло сливочное	84,00	332,53	279,33	166,27	139,67
Соль	96,50	2,08	2,01	1,04	1,01
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,26	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,26	0,00
Эссенция	0,00	2,08	0,00	1,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1158,67	963,30	579,35	481,67
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	500,00	472,50
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт»</b>				на 245,00 кг	
Сироп «Шарлотт»	62,80	588,55	369,61	144,19	90,55
Масло сливочное	84,00	428,15	359,65	104,90	88,11

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра ванильная	99,85	4,15	4,14	1,02	1,01
Вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,41	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,51	733,40	250,52	179,67
<b>Выход</b>	71,80	1000,00	718,00	245,00	175,91
Влажность 28,20±2%					
<b>Сироп «Шарлотт»</b>				на 144,19 кг	
Сахар-песок	99,85	559,84	559,00	80,72	80,60
Яйца куриные	27,00	128,40	34,67	18,51	5,00
Молоко цельное	12,00	481,50	57,78	69,43	8,33
<b>Итого</b>	—	1169,74	651,45	168,66	93,93
<b>Выход</b>	62,80	1000,00	628,00	144,19	90,55
Влажность 37,20±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» вишневый</b>				на 98,00 кг	
Крем «Шарлотт»	71,80	803,22	576,71	78,72	56,52
Джем вишневый	72,00	200,81	144,58	19,68	14,17
<b>Итого</b>	—	1004,13	721,29	98,40	70,69
<b>Выход</b>	71,84	1000,00	718,40	98,00	70,41
Влажность 28,16±2%					
<b>Крем «Шарлотт»</b>				на 78,72 кг	
Сироп «Шарлотт»	62,80	588,55	369,61	46,33	29,10
Масло сливочное	84,00	428,15	359,65	33,70	28,31

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра ванильная	99,85	4,15	4,14	0,33	0,33
Вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,13	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,51	733,40	80,49	57,74
<b>Выход</b>	71,80	1000,00	718,00	78,72	56,52
Влажность 28,20±2%					
<b>Сироп «Шарлотт»</b>				на 46,33 кг	
Сахар-песок	99,85	559,84	559,00	25,94	25,90
Яйца куриные	27,00	128,40	34,67	5,95	1,61
Молоко цельное	12,00	481,50	57,78	22,31	2,68
<b>Итого</b>	—	1169,74	651,45	54,20	30,19
<b>Выход</b>	62,80	1000,00	628,00	46,33	29,10
Влажность 37,20±1,5%					
<b>Крошка полуфабриката песочного</b>				на 30,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	598,42	511,65	17,95	15,35
Сахар-песок	99,85	157,47	157,23	4,72	4,72
Меланж	27,00	73,49	19,84	2,20	0,60
Масло сливочное	84,00	335,96	282,21	10,08	8,47
Соль	96,50	2,10	2,03	0,06	0,06
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,02	0,01
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,02	0,00
Эссенция	0,00	2,10	0,00	0,06	0,00
<b>Итого</b>	—	1170,58	973,22	35,11	29,21
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	30,00	28,35
Влажность 5,50±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	314,11	268,56	319,99	273,59
Сахар-песок	99,85	189,32	189,04	192,87	192,58
Меланж	27,00	38,58	10,42	39,33	10,62
Масло сливочное	84,00	314,95	264,57	320,87	269,53
Соль	96,50	1,10	1,06	1,12	1,08
Сода питьевая	50,00	0,28	0,14	0,29	0,14
Аммоний углекислый	0,00	0,28	0,00	0,29	0,00
Эссенция	0,00	1,10	0,00	1,12	0,00
Пудра ванильная	99,85	1,35	1,35	1,38	1,38
Вино десертное	0,00	0,54	0,00	0,55	0,00
Яйца куриные	27,00	24,46	6,60	24,94	6,73
Молоко цельное	12,00	91,74	11,01	93,50	11,22
Джем вишневый	72,00	146,68	105,61	149,43	107,59
<b>Итого</b>	—	1124,50	858,36	1145,68	874,46
<b>Выход</b>	83,85	1000,00	838,60	1000,00	838,60

РЕЦЕПТУРА № 134

Торт «Восход»

Два слоя песочного полуфабриката с орехами и один — с какао соединены сливочно-фруктовым кремом. Поверхность покрыта сливочно-фруктовым кремом и отделана рисунком из сливочного и шоколадного кремов. Боковые поверхности покрыты сливочно-фруктовым кремом и обсыпаны бисквитной крошкой.

Масса 2 кг и менее.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный с орехом № 18	94,50	359,00	339,26	359,00	339,26
Полуфабрикат песочный с какао порошком № 20	94,50	181,00	171,05	181,00	171,05

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фавы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крем сливочный фруктовый № 55	72,60	370,00	268,62	370,00	268,62
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	60,00	45,00	60,00	45,00
Крем сливочный шоколадный № 58	76,00	20,00	15,20	20,00	15,20
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	848,53	1000,00	848,53
Выход	84,85	1000,00	848,53	1000,00	848,53
<b>Полуфабрикат песочный с орехом № 18</b>				на 359,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	435,67	372,50	156,41	133,73
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	40,33	34,49	14,48	12,38
Сахар-песок	99,85	217,54	217,21	78,10	77,98
Масло сливочное	84,00	217,88	183,03	78,22	63,71
Меланж	27,00	30,85	8,33	11,08	2,99
Ядро ореха (жареное)	97,50	150,38	146,63	53,99	52,64
Сода питьевая	50,00	0,38	0,19	0,14	0,07
Аммоний углекислый	0,00	0,38	0,00	0,14	0,00
Эссенция	0,00	2,77	0,00	0,99	0,00
Соль	96,50	0,96	0,93	0,34	0,33
Итого	—	1097,14	963,30	393,89	345,83
Выход	94,50	1000,00	945,00	359,00	339,26
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Полуфабрикат песочный с какао порошком № 20</b>				на 181,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	533,15	455,84	96,50	82,51
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	40,86	34,94	7,40	6,32
Сахар-песок	99,85	220,38	220,04	39,89	39,83
Масло сливочное	84,00	220,72	185,41	39,95	33,56
Меланж	27,00	31,25	8,43	5,66	1,53

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фавы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Какао порошок (производственный)	95,00	60,53	57,51	10,96	10,41
Сода питьевая	50,00	0,38	0,19	0,07	0,03
Аммоний углекислый	0,00	0,38	0,00	0,07	0,00
Эссенция	0,00	2,80	0,00	0,51	0,00
Соль	96,50	0,97	0,94	0,18	0,17
Итого	—	1111,42	963,30	201,19	174,36
Выход	94,50	1000,00	945,00	181,00	171,05
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Крем сливочный фруктовый № 55</b>				на 370,00 кг	
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	200,80	150,60	74,30	55,72
Джем	72,00	803,22	578,32	297,19	213,98
Итого	—	1004,02	728,92	371,49	269,70
Выход	72,60	1000,00	726,00	370,00	268,62
Влажность 27,40±2%					
<b>Крем сливочный «Новый» № 47</b>				на 74,30 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	21,33	21,30
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	34,64	29,10
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	8,15	6,03
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	0,38	0,38
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,12	0,00
Итого	—	869,72	764,53	64,62	56,81
Выход	75,00	1000,00	750,00	74,30	55,72
Влажность 25,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем сливочный «Новый» № 47</b>				на 60,00 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	17,23	17,20
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	27,97	23,50
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	6,58	4,87
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	0,31	0,31
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,10	0,00
Итого	—	869,72	764,53	52,19	45,88
Выход	75,00	1000,00	750,00	60,00	45,00
Влажность 25,00±2%					
<b>Крем сливочный шоколадный № 58</b>				на 20,00 кг	
Сахар-песок	99,85	226,62	226,29	4,53	4,53
Масло сливочное	84,00	489,44	411,13	9,79	8,22
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	103,06	76,26	2,06	1,53
Какао порошок (производственный)	95,00	61,81	58,73	1,24	1,17
Коньяк или вино десертное	0,00	1,55	0,00	0,03	0,00
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,05	0,05
Итого	—	884,80	774,72	17,70	15,50
Выход	76,00	1000,00	760,00	20,00	15,20
Влажность 24,00±2%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,56	3,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,35	0,88	0,70

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	4,40	4,39
Меланж	27,00	732,88	197,88	7,33	1,98
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
Итого	—	1621,13*	1011,84	16,21	10,12
Выход	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	256,47	219,28	264,77	226,37
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	21,88	18,71	22,59	19,32
Сахар-песок	99,85	165,48	165,23	170,83	170,57
Масло сливочное	84,00	190,57	160,08	196,73	165,26
Меланж	27,00	24,07	6,50	24,85	6,71
Ядро ореха (жареное)	97,50	53,99	52,64	55,74	54,34
Сода питьевая	50,00	0,21	0,11	0,22	0,11
Аммоний углекислый	0,00	0,21	0,00	0,22	0,00
Эссенция	0,00	1,54	0,00	1,59	0,00
Соль	96,50	0,52	0,50	0,54	0,52
Какао порошок (производственный)	95,00	12,20	11,59	12,59	11,93
Джем	72,00	297,19	213,98	306,80	220,90
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	16,79	12,42	17,33	12,82
Пудра ванильная	99,85	0,74	0,74	0,76	0,76

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Коньяк или вино десертное	0,00	0,25	0,00	0,26	0,00
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,88	0,70	0,91	0,72
Итого	—	1042,99	862,48	1076,73	890,38
Выход	84,85	1000,00	848,53	1000,00	848,53

РЕЦЕПТУРА № 135

Торт «Янтарь»

Три слоя песочного полуфабриката соединены сливочно-фруктовым кремом. Поверхность отделана сливочным кремом и орехами, покрыта желе янтарного цвета и отделана рисунком из сливочного крема. Боковые поверхности отделаны сливочным кремом и обсыпаны крошкой.

Форма квадратная. Масса 2 кг и менее.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный	90,30	415,00	374,75	415,00	374,75
Крем сливочный фруктовый № 56	73,50	335,00	246,23	335,00	246,23
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	120,00	90,00	120,00	90,00
Желе № 104	50,00	100,00	50,00	100,00	50,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	20,00	19,50	20,00	19,50
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	789,88	1000,00	789,88
Выход	78,99	1000,00	789,88	1000,00	789,88

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный				на 415,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	568,26	485,85	235,83	201,63
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,34	35,34	17,16	14,67
Сахар-песок	99,85	103,31	103,15	42,87	42,81
Меланж	27,00	123,94	33,46	51,44	13,89
Масло сливочное	84,00	309,95	260,36	128,63	108,05
Соль	96,50	2,09	2,02	0,87	0,84
Сода питьевая	50,00	0,60	0,30	0,25	0,12
Аммоний углекислый	0,00	0,60	0,00	0,25	0,00
Эссенция	0,00	2,09	0,00	0,87	0,00
Итого	—	1152,18	920,49	478,17	382,01
Выход	90,30	1000,00	903,00	415,00	374,75
Влажность 9,70±1,5%					
Крем сливочный фруктовый № 56				на 335,00 кг	
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	502,01	376,51	168,17	126,13
Джем	72,00	502,01	361,44	168,17	121,08
Итого	—	1004,02	737,95	336,34	247,21
Выход	73,50	1000,00	735,00	335,00	246,23
Влажность 26,50±2%					
Крем сливочный «Новый» № 47				на 168,17 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	48,28	48,21
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	78,40	65,86
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	18,44	13,64

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра ванильная Коньяк или вино десертное	99,85 0,00	5,13 1,64	5,12 0,00	0,86 0,28	0,86 0,00
Итого	—	869,72	764,53	146,26	128,57
Выход	75,00	1000,00	750,00	168,17	126,13
Влажность 25,00±2,0%					
<b>Крем сливочный «Новый» № 47</b>				на 120,00 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	34,45	34,40
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	55,95	46,99
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	13,16	9,74
Пудра ванильная Коньяк или вино десертное	99,85 0,00	5,13 1,64	5,12 0,00	0,62 0,20	0,61 0,00
Итого	—	869,72	764,53	104,38	91,74
Выход	75,00	1000,00	750,00	120,00	90,00
Влажность 25,00±2%					
<b>Желе № 104</b>				на 100,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	41,43	41,36
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	10,33	8,06
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,31	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,21	0,20
Агар	85,00	10,34	8,79	1,03	0,88
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,10	0,00
Итого	—	534,09	505,05	53,41	50,50
Выход	50,00	1000,00	500,00	100,00	50,00
Влажность 50,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,56	3,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,88	0,70
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	4,40	4,39
Меланж	27,00	732,88	197,88	7,33	1,98
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	16,21	10,12
Выход	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	239,39	204,68	246,92	211,12
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	17,16	14,67	17,70	15,13
Сахар-песок	99,85	171,43	171,17	176,83	176,56
Меланж	27,00	58,77	15,87	60,62	16,37
Масло сливочное	84,00	262,98	220,90	271,26	227,85
Соль	96,50	0,87	0,84	0,90	0,87
Сода питьевая	50,00	0,25	0,13	0,26	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,25	0,00	0,26	0,00
Эссенция	0,00	1,22	0,00	1,26	0,00
Джем	72,00	168,17	121,08	173,46	124,89
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	31,60	23,38	32,59	24,12

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра ванильная	99,85	1,48	1,48	1,53	1,53
Коньяк или вино десертное	0,00	0,48	0,00	0,50	0,00
Патока крахмальная	78,00	10,33	8,06	10,66	8,31
Кислота лимонная	98,00	0,21	0,21	0,22	0,22
Агар	85,00	1,03	0,88	1,06	0,91
Краситель	0,00	0,10	0,00	0,10	0,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	20,00	19,50	20,63	20,11
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,88	0,70	0,91	0,72
Итого	—	986,60	803,55	1017,67	828,84
Выход	78,99	1000,00	789,88	1000,00	789,88

РЕЦЕПТУРА № 136

Торт «Заря»

Слой песочного полуфабриката соединены сливочным кремом. Поверхность покрыта сливочным кремом и украшена сливочно-кофейным кремом и шоколадом узорчатым. Форма круглая или квадратная. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный с орехом	94,50	558,00	527,31	558,00	527,31
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	207,50	155,63	207,50	155,63
Крем «Шарлотт» № 70	74,60	207,50	154,80	207,50	154,80
Шоколад «Узорчатый»	99,40	20,00	19,88	20,00	19,88
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,00	6,58	7,00	6,58
Итого	—	1000,00	864,20	1000,00	864,20
Выход	86,42	1000,00	864,20	1000,00	864,20

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный с орехом					на 558,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	460,67	393,88	257,05	219,79
Сахар-песок	99,85	217,10	216,78	121,14	120,96
Масло сливочное	84,00	217,44	182,66	121,33	101,92
Ядро ореха (жареное)	97,50	163,67	159,58	91,33	89,05
Яйца куриные	27,00	30,79	8,31	17,18	4,64
Какао порошок (производственный)	95,00	0,86	0,82	0,48	0,46
Эссенция	0,00	2,76	0,00	1,54	0,00
Соль	96,50	0,95	0,92	0,53	0,51
Сода питьевая	50,00	0,36	0,18	0,20	0,10
Аммоний углекислый	0,00	0,18	0,00	0,10	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,18	0,18	0,10	0,10
Итого	—	1094,96	963,30	610,98	537,53
Выход	94,50	1000,00	945,00	558,00	527,31
Влажность 5,50±1,5%					
Крем «Шарлотт» № 59					
					на 207,50 кг
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	87,61	73,60
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	123,28	84,52
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,85	0,85
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,34	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	212,08	158,97
Выход	75,00	1000,00	750,00	207,50	155,63
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60					
					на 123,28 кг
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	77,83	77,71
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	13,84	3,74

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	51,89	6,23
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	143,56	87,68
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	123,28	84,52
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» № 70</b>				на 207,50 кг	
Масло сливочное	84,00	406,28	341,27	84,30	70,81
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	406,28	278,54	84,30	57,80
Сироп кофейный № 71	68,00	203,14	138,13	42,15	28,66
Пудра ванильная	99,85	4,06	4,05	0,84	0,84
Коньяк или вино десертное	0,00	1,65	0,00	0,34	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,41	762,00	211,93	158,11
<b>Выход</b>	74,60	1000,00	746,00	207,50	154,80
Влажность 25,40±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 84,30 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	53,22	53,14
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	9,46	2,55
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	35,48	4,26
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	98,16	59,95
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	84,30	57,80
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Сироп кофейный № 71</b>				на 42,15 кг	
Сахар-песок	99,85	655,74	654,75	27,64	27,60
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	43,72	41,97	1,84	1,77
<b>Итого</b>	—	699,46	696,72	29,48	29,37
<b>Выход</b>	68,00	1000,00	680,00	42,15	28,66
Влажность 32,00±4%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 7,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	2,49	2,13
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,62	0,49
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	3,08	3,07
Меланж	27,00	732,88	197,88	5,13	1,39
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,03	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	11,35	7,08
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	7,00	6,58
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	259,54	221,91	265,17	226,72
Сахар-песок	99,85	282,91	282,49	289,04	288,61
Масло сливочное	84,00	293,24	246,32	299,60	251,66
Ядро ореха (жареное)	97,50	91,33	89,05	93,31	90,98
Яйца куриные	27,00	40,48	10,93	41,36	11,17
Какао порошок (производственный)	95,00	0,48	0,46	0,49	0,47
Эссенция	0,00	1,57	0,00	1,60	0,00
Соль	96,50	0,53	0,51	0,54	0,52
Сода питьевая	50,00	0,20	0,10	0,20	0,10
Аммоний углекислый	0,00	0,10	0,00	0,10	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,10	0,10	0,10	0,10
Пудра ванильная	99,85	1,69	1,69	1,73	1,73
Коньяк или вино десертное	0,00	0,68	0,00	0,69	0,00
Молоко цельное	12,00	87,37	10,48	89,26	10,71



Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	1,84	1,77	1,88	1,81
Шоколад «Узорчатый»	99,40	20,00	19,88	20,43	20,31
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,62	0,50	0,63	0,51
Меланж	27,00	5,13	1,39	5,24	1,42
Итого	—	1087,81	887,58	1111,37	906,82
Выход	86,42	1000,00	864,20	1000,00	864,20

РЕЦЕПТУРА № 137

Торт «Святковский»

Два слоя песочно-орехового полуфабриката соединены кремом сливочно-фруктовым. Поверхность покрыта этим же кремом и украшена фруктами или цукатами. Боковые поверхности обсыпаны бисквитной крошкой.

Форма квадратная. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный с орехом и медом	92,00	480,00	441,60	480,00	441,60
Крем сливочно-фруктовый	83,50	420,00	350,70	420,00	350,70
Фрукты из варенья	72,00	92,00	66,24	92,00	66,24
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	8,00	7,52	8,00	7,52
Итого	—	1000,00	866,06	1000,00	866,06
Выход	86,61	1000,00	866,06	1000,00	866,06

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный с орехом и медом				на 480,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	424,44	362,90	203,73	174,19
Сахар-песок	99,85	179,44	179,18	85,13	86,01
Меланж	27,00	69,55	18,78	33,38	9,01
Меланж	84,00	139,01	116,76	66,72	56,04
Масло сливочное	97,50	86,44	84,28	41,49	40,45
Ядро ореха (жареное)	78,00	225,54	175,92	108,26	84,44
Мед пчелиный					
Итого	—	1124,42	937,82	539,71	450,14
Выход	92,00	1000,00	920,00	480,00	441,60
Влажность 8,00±1,5%				на 420,00 кг	
Крем сливочно-фруктовый					
Пудра сахарная	99,85	203,99	203,68	85,68	85,55
Масло сливочное	84,00	582,38	489,19	244,60	205,46
Джем	72,00	203,99	146,87	85,68	61,69
Ликер	40,00	28,56	11,42	12,00	4,80
Итого	—	1018,92	851,17	427,96	357,50
Выход	83,50	1000,00	835,00	420,00	350,70
Влажность 16,50±2%				на 8,00 кг	
Крошка бисквитная жареная № 2					
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	2,85	2,44
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,70	0,56
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	3,52	3,51
Меланж	27,00	732,88	197,88	5,86	1,58
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	12,97	8,09
Выход	94,00	1000,00	940,00	8,00	7,52
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	206,58	176,63	214,66	183,54
Сахар-песок	99,85	89,65	89,52	93,16	93,02
Меланж	27,00	39,24	10,59	40,77	11,00
Масло сливочное	84,00	311,32	261,51	323,49	271,74
Ядро ореха (жареное)	97,50	41,49	40,45	43,11	42,03
Мед пчелиный	78,00	108,25	84,44	112,49	87,74
Пудра сахарная	99,85	85,68	85,55	89,03	88,90
Джем	72,00	85,68	61,69	89,03	64,10
Ликер	40,00	12,00	4,80	12,47	4,99
Фрукты из варенья	72,00	92,00	66,24	95,60	68,83
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,70	0,56	0,73	0,58
Эссенция	0,00	0,04	0,00	0,04	0,00
Итого	—	1072,64	881,98	1114,58	916,47
Выход	86,61	1000,00	866,06	1000,00	866,06

РЕЦЕПТУРА № 138

Торт «Вард»

Слой песочного полуфабриката с орехами соединены кремом «Шарлотт». Поверхность украшена кремами «Шарлотт» кофейным и белым и узорчатым шоколадом. Боковые поверхности обсыпаны бисквитной крошкой.

Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный с орехом	94,50	558,00	527,31	558,00	527,31
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	207,50	155,63	207,50	155,63
Крем «Шарлотт» № 70	74,60	207,50	154,80	207,50	154,80
Шоколад «Узорчатый»	99,40	20,00	19,88	20,00	19,88

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,00	6,58	7,00	6,58
Итого	—	1000,00	864,20	1000,00	864,20
Выход	86,42	1000,00	864,20	1000,00	864,20
Полуфабрикат песочный с орехом				на 558,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	460,67	393,88	257,05	219,79
Сахар-песок	99,85	217,10	216,78	121,14	120,96
Масло сливочное	84,00	217,44	182,66	121,33	101,92
Ядро ореха (жареное)	97,50	163,67	159,58	91,33	89,05
Яйца куриные	27,00	30,79	8,31	17,18	4,64
Какао порошок (производственный)	95,00	0,86	0,82	0,48	0,46
Эссенция	0,00	2,76	0,00	1,54	0,00
Соль	96,50	0,95	0,92	0,53	0,51
Сода питьевая	50,00	0,36	0,18	0,20	0,10
Аммоний углекислый	0,00	0,18	0,00	0,10	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,18	0,18	0,10	0,10
Итого	—	1094,96	963,30	610,98	537,53
Выход	94,50	1000,00	945,00	558,00	527,31
Влажность 5,50±1,5%				на 207,50 кг	
Крем «Шарлотт» № 59					
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	87,61	73,60
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	123,28	84,52
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,85	0,85
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,34	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	212,08	158,97
Выход	75,00	1000,00	750,00	207,50	155,63
Влажность 25,00±2%					

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 123,28 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	77,83	77,71
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	13,84	3,74
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	51,89	6,23
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	143,56	87,68
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	123,28	84,52
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» № 70</b>				на 207,50 кг	
Масло сливочное	84,00	406,28	341,27	84,30	70,81
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	406,28	278,54	84,30	57,80
Сироп кофейный № 71	68,00	203,14	138,13	42,15	28,66
Пудра ванильная	99,85	4,06	4,05	0,84	0,84
Коньяк или вино десертное	0,00	1,65	0,00	0,34	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,41	762,00	211,93	158,11
<b>Выход</b>	74,60	1000,00	746,00	207,50	154,80
Влажность 25,40±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 84,30 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	53,22	53,14
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	9,46	2,55
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	35,48	4,26
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	98,16	59,95
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	84,30	57,80
Влажность 31,44±1,5%					

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп кофейный № 71</b>				на 42,15 кг	
Сахар-песок	99,85	655,74	654,75	27,64	27,60
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	43,72	41,97	1,84	1,77
<b>Итого</b>	—	699,46	696,72	29,48	29,37
<b>Выход</b>	68,00	1000,00	680,00	42,15	28,66
Влажность 32,00±4%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 7,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	2,49	2,13
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,62	0,49
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	3,08	3,07
Меланж	27,00	732,88	197,88	5,13	1,39
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,03	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	11,35	7,08
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	7,00	6,58
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	259,54	221,91	264,61	226,25
Сахар-песок	99,85	282,91	282,49	288,44	288,01
Масло сливочное	84,00	293,24	246,32	298,97	251,13
Ядро ореха (жареное)	97,50	91,33	89,05	93,11	90,79
Яйца куриные	27,00	40,48	10,93	41,27	11,14
Какао порошок (производственный)	95,00	0,48	0,46	0,49	0,47
Эссенция	0,00	1,57	0,00	1,60	0,00
Соль	96,50	0,53	0,51	0,54	0,52
Сода питьевая	50,00	0,20	0,10	0,20	0,10
Аммоний углекислый	0,00	0,10	0,00	0,10	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,10	0,10	0,10	0,10
Пудра ванильная	99,85	1,69	1,69	1,72	1,72
Коньяк или вино десертное	0,00	0,68	0,00	0,69	0,0
Молоко цельное	12,00	87,37	10,48	89,08	10,68
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	1,84	1,77	1,88	1,80
Шоколад «Узорчатый»	99,40	20,00	19,88	20,39	20,27
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,62	0,50	0,63	0,51
Меланж	27,00	5,13	1,39	5,23	1,42
Итого	—	1087,81	887,58	1109,05	904,92
Выход	86,42	1000,00	864,20	1000,00	864,20

3. ПЕСОЧНО-ФРУКТОВЫЕ ТОРТЫ

РЕЦЕПТУРА № 139

Торт «Добрынинский»

Слои песочного полуфабриката соединены белковым кремом с клюквенным вареньем. Поверхность украшена белковым кремом и клюквенным вареньем. Боковые поверхности обсыпаны бисквитной крошкой.

Форма квадратная или круглая. Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	450,00	425,25	450,00	425,25
Крем белковый № 87	70,00	330,00	231,00	330,00	231,00
Варенье	72,00	195,00	140,40	195,00	140,40
Пудра сахарная	99,85	20,00	19,97	20,00	19,97
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	5,00	4,70	5,00	4,70
Итого	—	1000,00	821,32	1000,00	821,32
Выход	82,13	1000,00	821,32	1000,00	821,32
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 450,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	231,94	198,31
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	18,56	15,86
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	92,78	92,64
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	139,16	116,90

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Меланж	27,00	72,16	19,48	32,47	8,77
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,23	0,12
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,23	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,93	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,93	0,90
Итого	—	1149,41	963,30	517,23	433,50
Выход	94,50	1000,00	945,00	450,00	425,25
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Крем белковый № 87</b>				на 330,00 кг	
Сахар-песок	99,85	649,77	648,79	214,42	214,10
Белок яичный (сырой)	12,00	324,88	38,99	107,21	12,87
Пудра ванильная	99,85	24,37	24,33	8,04	8,03
Итого	—	999,02	712,11	329,67	235,00
Выход	70,00	1000,00	700,00	330,00	231,00
Влажность 30,00±2%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 5,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	1,78	1,52
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,44	0,35
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	2,20	2,20
Меланж	27,00	732,88	197,88	3,66	0,99
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,02	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	8,10	5,06
Выход	94,00	1000,00	940,00	5,00	4,70
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	233,72	199,83	241,54	206,52
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	18,56	15,87	19,18	16,40
Сахар-песок	99,85	309,40	308,94	319,75	319,28
Масло сливочное	84,00	139,16	116,89	143,82	120,80
Меланж	27,00	36,13	9,76	37,34	10,09
Сода питьевая	50,00	0,23	0,12	0,24	0,12
Аммоний углекислый	0,00	0,23	0,00	0,24	0,00
Эссенция	0,00	0,95	0,00	0,98	0,00
Соль	96,50	0,93	0,90	0,96	0,93
Белок яичный (сырой)	12,00	107,21	12,87	110,80	13,30
Пудра ванильная	99,85	8,04	8,03	8,31	8,30
Варенье	72,00	195,00	140,40	201,52	145,10
Пудра сахарная	99,85	20,00	19,97	20,67	20,64
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,44	0,35	0,45	0,36
Итого	—	1070,00	833,93	1105,80	861,83
Выход	82,13	1000,00	821,32	1000,00	821,32

РЕЦЕПТУРА № 140

Торт «Ягодный»

Слой песочного полуфабриката соединены смесью крема «Шарлотт» с вареньем из черной смородины. Поверхность покрыта кремом и отделана желе в виде ягод смородины. Боковые поверхности обсыпаны крошкой песочного полуфабриката.

Форма круглая. Масса 1,5 и 2 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	400,00	378,00	400,00	378,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	367,50	275,63	337,50	275,63

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Варенье черносмординовое	72,00	182,50	131,40	182,50	131,40
Крошка полуфабриката песочного № 16а	94,50	35,00	33,08	35,00	33,08
Желе № 104	50,00	15,00	7,50	15,00	7,50
Итого	—	1000,00	825,61	1000,00	825,61
Выход	82,56	1000,00	825,61	1000,00	825,61
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 400,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	206,17	176,28
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	16,50	14,10
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	82,47	82,34
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	123,70	103,91
Меланж	27,00	72,16	19,48	28,86	7,79
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,21	0,10
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,21	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,83	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,82	0,80
Итого	—	1149,41	963,30	459,77	385,32
Выход	94,50	1000,00	945,00	400,00	378,00
Влажность 5,50±1,5%				на 367,50 кг	
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>					
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	155,17	130,34
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	218,34	149,69
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,51	1,50
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,60	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	375,62	281,53
Выход	75,00	1000,00	750,00	367,50	275,63
Влажность 25,00±2%					

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 218,34 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	137,85	137,64
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	24,51	6,62
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	91,90	11,03
Итого	—	1164,48	711,20	254,26	155,29
Выход	68,56	1000,00	685,60	218,34	149,69
Влажность 31,44±1,5%				на 35,00 кг	
<b>Крошка полуфабриката песочного № 16а</b>					
Мука пшеничная в. с.	85,50	520,73	445,22	18,23	15,58
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,66	35,62	1,46	1,25
Сахар-песок	99,85	208,29	207,98	7,29	7,28
Масло сливочное	84,00	312,44	262,45	10,94	9,19
Меланж	27,00	72,90	19,68	2,55	0,69
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,02	0,01
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,02	0,00
Эссенция	0,00	2,09	0,00	0,07	0,00
Соль	96,50	2,08	2,01	0,07	0,07
Итого	—	1161,23	973,22	40,65	34,07
Выход	94,50	1000,00	945,00	35,00	33,08
Влажность 5,50±1,5%				на 15,00 кг	
<b>Желе № 104</b>					
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	6,21	6,20
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	1,55	1,21
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,05	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,03	0,03
Агар	85,00	10,34	8,79	0,16	0,13
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,02	0,00
Итого	—	534,09	505,05	8,02	7,57
Выход	50,00	1000,00	500,00	15,00	7,50
Влажность 50,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	224,40	191,86	228,24	195,15
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	17,96	15,36	18,27	15,62
Сахар-песок	99,85	233,82	233,47	237,82	237,47
Масло сливочное	84,00	289,81	243,44	294,77	247,61
Меланж	27,00	31,41	8,48	31,95	8,63
Сода питьевая	50,00	0,23	0,12	0,23	0,12
Аммоний углекислый	0,00	0,23	0,00	0,23	0,00
Эссенция	0,00	0,95	0,00	0,97	0,00
Соль	96,50	0,89	0,86	0,91	0,87
Пудра ванильная	99,85	1,51	1,51	1,54	1,54
Коньяк или вино десертное	0,00	0,60	0,00	0,61	0,00
Яйца куриные	27,00	24,51	6,62	24,93	6,73
Молоко цельное	12,00	91,90	11,03	93,47	11,22
Варенье черносмородиновое	72,00	182,50	131,40	185,63	133,65
Патока крахмальная	78,00	1,55	1,21	1,58	1,23
Кислота лимонная	98,00	0,03	0,03	0,03	0,03
Агар	85,00	0,16	0,14	0,16	0,14
Краситель	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
<b>Итого</b>	—	1102,48	845,53	1121,36	860,01
<b>Выход</b>	82,56	1000,00	825,61	1000,00	825,61

РЕЦЕПТУРА № 141

Торт «Апрельский»

Три слоя песочного полуфабриката соединены джемом. Поверхность покрыта пралиновой начинкой и отделана рисунком из пралиновой начинки и помады. Боковые поверхности покрыты пралиновой начинкой и бисквитной крошкой.

Форма квадратная или треугольная. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	546,00	515,97	546,00	515,97
Джем	72,00	257,00	185,04	257,00	185,04
Помада № 99	88,00	20,00	17,60	20,00	17,60
Начинка пралиновая	97,30	170,00	165,41	170,00	165,41
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,00	6,58	7,00	6,58
<b>Итого</b>	—	1000,00	890,60	1000,00	890,60
<b>Выход</b>	89,06	1000,00	890,60	1000,00	890,60
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 546,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	281,42	240,62
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	22,52	19,25
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	112,57	112,40
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	168,85	141,84
Меланж	27,00	72,16	19,48	39,40	10,64
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,28	0,14
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,28	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	1,13	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	1,12	1,09
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	627,57	525,98
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	546,00	515,97
Влажность 5,50±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Помада № 99</b>				на 20,00 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	15,90	15,88
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	2,39	1,86
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,06	0,00
<b>Итого</b>	—	917,29	887,10	18,35	17,74
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	20,00	17,60
Влажность 12,00±1%					
<b>Начинка пралиновая</b>				на 170,00 кг	
Пралине	99,00	880,96	872,15	149,76	148,27
Масло сливочное	84,00	107,08	89,95	18,20	15,29
Какао порошок (производственный)	95,00	18,99	18,04	3,23	3,07
Пудра ванильная	99,85	0,72	0,72	0,12	0,12
<b>Итого</b>	—	1007,75	980,85	171,31	166,75
<b>Выход</b>	97,30	1000,00	973,00	170,00	165,41
Влажность 2,70%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 7,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	2,49	2,13
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,62	0,49
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	3,08	3,07
Меланж	27,00	732,88	197,88	5,13	1,39
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,03	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	11,35	7,08
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	7,00	6,58
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	283,91	242,74	295,52	252,66
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	22,52	19,25	23,44	20,04
Сахар-песок	99,85	131,55	131,35	136,93	136,72
Масло сливочное	84,00	187,05	157,12	194,70	163,54
Меланж	27,00	44,53	12,02	46,35	12,51
Сода питьевая	50,00	0,28	0,14	0,29	0,15
Аммоний углекислый	0,00	0,28	0,00	0,29	0,00
Эссенция	0,00	1,22	0,00	1,27	0,00
Соль	96,50	1,12	1,08	1,17	1,12
Джем	72,00	257,00	185,04	267,51	192,61
Патока крахмальная	78,00	2,39	1,86	2,49	1,94
Пралине	99,00	149,76	148,26	155,88	154,32
Какао порошок (производственный)	95,00	3,23	3,07	3,36	3,20
Пудра ванильная	99,85	0,12	0,12	0,12	0,12
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,62	0,50	0,65	0,52
<b>Итого</b>	—	1085,58	902,55	1129,97	939,45
<b>Выход</b>	89,06	1000,00	890,60	1000,00	890,60



## РЕЦЕПТУРА № 142

## Торт «Лада»

Пять слоев полуфабриката «Сдобный» прослоены кремом «Шарлотт» абрикосовым и джемом абрикосовым. Поверхность покрыта тем же кремом и отделана половинками абрикоса с заполненной красным желе сердцевинной плода и веточками из крема «Шарлотт» шоколадного. Боковые поверхности отделаны кремом и крошкой полуфабриката «Сдобный».

Форма прямоугольная. Масса 1,5 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат сдобный	85,00	460,00	391,00	460,00	391,00
Крем «Шарлотт» с джемом № 77	74,30	275,00	204,33	275,00	204,33
Джем абрикосовый	72,00	170,00	122,40	170,00	122,40
Абрикосы из компота	17,00	60,00	10,20	60,00	10,20
Крошка жареная полуфабриката «Сдобный»	94,00	20,00	18,80	20,00	18,80
Желе № 104	50,00	10,00	5,00	10,00	5,00
Крем «Шарлотт» отделочный № 68	78,50	5,00	3,93	5,00	3,93
<b>Итого</b>	—	1000,00	755,66	1000,00	755,66
<b>Выход</b>	75,57	1000,00	755,66	1000,00	755,66
<b>Полуфабрикат сдобный</b>				на 460,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	399,24	341,36	183,65	157,03
Сахар-песок	99,85	266,16	265,76	122,43	122,25
Масло сливочное	84,00	266,16	223,58	122,43	102,85
Меланж	27,00	266,16	71,85	122,43	33,06
Пудра ванильная	99,85	2,66	2,66	1,22	1,22
Аммоний углекислый	0,00	1,33	0,00	0,61	0,00
<b>Итого</b>	—	1201,71	905,22	552,77	416,41
<b>Выход</b>	85,00	1000,00	850,00	460,00	391,00
Влажность 15,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» с джемом № 77</b>				на 275,00 кг	
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	772,98	579,74	212,57	159,43
Джем	72,00	230,89	166,24	63,49	45,72
<b>Итого</b>	—	1003,87	745,98	276,06	205,15
<b>Выход</b>	74,30	1000,00	743,00	275,00	204,33
Влажность 25,70±2%					
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 212,57 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	89,75	75,39
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	126,29	86,58
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,87	0,87
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,35	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	217,26	162,84
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	212,57	159,43
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 126,29 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	79,73	79,61
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	14,17	3,83
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	53,16	6,38
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	147,06	89,82
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	126,29	86,58
Влажность 31,44±1,5%					

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка жареная полуфабриката «Сдобный»</b>				на 20,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	446,26	381,56	8,93	7,63
Сахар-песок	99,85	297,51	297,07	5,95	5,94
Масло сливочное	84,00	297,51	249,91	5,95	5,00
Меланж	27,00	297,51	80,33	5,95	1,61
Пудра ванильная	99,85	2,97	2,97	0,06	0,06
Аммоний углекислый	0,00	1,49	0,00	0,03	0,00
Итого	—	1343,25	1011,84	26,87	20,24
Выход	94,00	1000,00	940,00	20,00	18,80
Влажность 6,00±1%					
<b>Желе № 104</b>				на 10,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	4,14	4,14
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	1,03	0,81
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,03	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,02	0,02
Агар	85,00	10,34	8,79	0,10	0,09
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,01	0,00
Итого	—	534,09	505,05	5,33	5,06
Выход	50,00	1000,00	500,00	10,00	5,00
Влажность 50,00±2%					

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» отделочный № 68</b>				на 5,00 кг	
Масло сливочное	84,00	448,02	376,34	2,24	1,88
Сироп «Шарлотт» № 60	68,50	448,02	307,16	2,24	1,54
Пудра ванильная	99,85	1,50	1,50	0,01	0,01
Какао порошок (производственный)	95,05	122,99	116,84	0,61	0,58
Итого	—	1020,53	801,84	5,10	4,01
Выход	78,50	1000,00	785,00	5,00	3,93
Влажность 21,50±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 2,24 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	1,41	1,41
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	0,25	0,07
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	0,94	0,11
Итого	—	1164,48	711,20	2,60	1,59
Выход	68,56	1000,00	685,60	2,24	1,54
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Сводная рецептура</b>					
Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	192,58	164,66	195,94	167,53
Сахар-песок	99,85	213,66	213,34	217,39	217,06
Масло сливочное	84,00	220,37	185,11	224,21	188,34
Меланж	27,00	128,38	34,66	130,62	35,26

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра ванильная	99,85	2,16	2,16	2,20	2,20
Аммоний углекислый	0,00	0,64	0,00	0,65	0,00
Джем	72,00	63,49	45,71	64,60	46,51
Коньяк или вино десертное	0,00	0,35	0,00	0,36	0,00
Яйца куриные	27,00	14,42	3,89	14,67	3,96
Молоко цельное	12,00	54,10	6,49	55,04	6,60
Джем абрикосовый	72,00	170,00	122,40	172,96	124,53
Абрикосы из компота	17,00	60,00	10,20	61,05	10,38
Патока крахмальная	78,00	1,03	0,80	1,05	0,81
Эссенция	0,00	0,03	0,00	0,03	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,02	0,02	0,02	0,02
Агар	85,00	0,10	0,09	0,10	0,09
Краситель	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	0,61	0,58	0,62	0,59
Итого	—	1121,95	790,11	1141,52	803,89
Выход	75,57	1000,00	755,66	1000,00	755,6

РЕЦЕПТУРА № 143

Торт «Смородинка»

Пять слоев полуфабриката «Сдобный» соединены последовательно вареньем из черной смородины и кремом «Шарлотт» черносмородиновым. Поверхность покрыта кремом «Шарлотт» и отделана в точкой черной смородины из желе. Боковые поверхности покрыты кремом и крошкой полуфабриката «Сдобный».

Форма прямоугольная. Масса 1,5 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат сдобный	85,00	500,00	425,00	500,00	425,00
Варенье черносмородиновое	72,00	170,00	122,40	170,00	122,40
Крем «Шарлотт» сливочный	74,31	150,00	111,47	150,00	111,47

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	140,00	105,00	140,00	105,00
Крошка жареная полуфабриката «Сдобный»	94,00	20,00	18,80	20,00	18,80
Желе № 104	50,00	15,00	7,50	15,00	7,50
Крем «Шарлотт» отделочный № 68	78,50	5,00	3,93	5,00	3,93
Итого	—	1000,00	794,10	1000,00	794,10
Выход	79,41	1000,00	794,10	1000,00	794,10
Полуфабрикат сдобный				на 500,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	399,24	341,36	199,62	170,68
Сахар-песок	99,85	266,16	265,76	133,08	132,88
Масло сливочное	84,00	266,16	223,58	133,08	111,79
Меланж	27,00	266,16	71,86	133,08	35,93
Пудра ванильная	99,85	2,66	2,66	1,33	1,33
Аммоний углекислый	0,00	1,33	0,00	0,67	0,00
Итого	—	1201,71	905,22	600,86	452,61
Выход	85,00	1000,00	850,00	500,00	425,00
Влажность 15,00±2%					
Крем «Шарлотт» сливочный				на 150,00 кг	
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	770,76	578,07	115,61	86,71
Варенье черносмородиновое	72,00	230,23	165,77	34,53	24,87
Итого	—	1000,99	743,84	150,14	111,58
Выход	74,31	1000,00	743,10	150,00	111,47
Влажность 25,69±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 115,61 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	48,81	41,00
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	68,69	47,09
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,47	0,47
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,19	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	118,16	88,56
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	115,61	86,71
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 68,69 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	43,37	43,30
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	7,71	2,08
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	28,91	3,47
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	79,99	48,85
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	68,69	47,09
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 140,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	59,11	49,66
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	83,18	57,02
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,57	0,57
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,23	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	143,09	107,25
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	140,00	105,00
Влажность 25,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 83,18 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	52,51	52,44
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	9,34	2,52
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	35,01	4,20
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	96,86	59,16
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	83,18	57,02
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крошка жареная полуфабриката «Сдобный»</b>				на 20,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	446,26	381,56	8,93	7,63
Сахар-песок	99,85	297,51	297,07	5,95	5,94
Масло сливочное	84,00	297,51	249,91	5,95	5,00
Меланж	27,00	297,51	80,33	5,95	1,61
Пудра ванильная	99,85	2,97	2,97	0,06	0,06
Аммоний углекислый	0,00	1,49	0,00	0,03	0,00
<b>Итого</b>	—	1343,25	1011,84	26,87	20,24
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	20,00	18,80
Влажность 6,00±1%					
<b>Желе № 104</b>				на 15,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	6,21	6,20
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	1,55	1,21
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,05	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,03	0,03
Агар	85,00	10,34	8,79	0,16	0,13
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,02	0,00
<b>Итого</b>	—	534,09	505,05	8,02	7,57
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	15,00	7,50
Влажность 50,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» отделочный № 68</b>				на 5,00 кг	
Масло сливочное	84,00	448,02	376,34	2,24	1,88
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	448,02	307,16	2,24	1,54
Пудра ванильная	99,85	1,50	1,50	0,01	0,01
Какао порошок (производственный)	95,00	122,99	116,84	0,61	0,58
<b>Итого</b>	—	1020,53	801,84	5,10	4,01
<b>Выход</b>	78,50	1000,00	785,00	5,00	3,93
Влажность 21,50±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 2,24 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	1,41	1,41
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	0,25	0,07
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	0,94	0,11
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	2,60	1,59
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	2,24	1,54
Влажность 31,44±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг				Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции		в натуре	в сухих веществах
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах		
Мука пшеничная в. с.	85,50	208,55	178,31	209,00	178,70		
Сахар-песок	99,85	242,53	242,17	243,06	242,70		
Масло сливочное	84,00	249,19	209,32	249,73	209,78		
Меланж	27,00	139,03	37,54	139,33	37,62		

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра ванильная	99,85	2,44	2,44	2,45	2,45
Аммоний углекислый	0,00	0,70	0,00	0,70	0,00
Варенье черносмородиновое	72,00	204,53	147,26	204,98	147,58
Коньяк или вино десертное	0,00	0,42	0,00	0,42	0,00
Яйца куриные	27,00	17,30	4,67	17,34	4,68
Молоко цельное	12,00	64,86	7,78	65,00	7,80
Патока крахмальная	78,00	1,55	1,21	1,55	1,21
Эссенция	0,00	0,05	0,00	0,05	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,03	0,03	0,03	0,03
Агар	85,00	0,16	0,14	0,16	0,14
Краситель	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	0,61	0,58	0,61	0,58
<b>Итого</b>	—	1131,97	831,45	1134,43	833,26
<b>Выход</b>	79,41	1000,00	794,10	1000,00	794,10

РЕЦЕПТУРА № 144

Торт «Песочный с клубничным джемом»

Три слоя песочного полуфабриката соединены клубничным джемом. Поверхность покрыта джемом, обсыпана крошкой песочного полуфабриката и сахарной пудрой и отделана шоколадом «Узорчатый». Боковые поверхности обсыпаны крошкой песочного полуфабриката. Форма квадратная. Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	540,00	510,30	540,00	510,30
Джем клубничный	72,00	425,00	306,00	425,00	306,00
Пудра сахарная	99,85	15,00	14,98	15,00	14,98
Шоколад «Узорчатый»	99,40	10,00	9,94	10,00	9,94

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крошка полуфабриката песочного № 16а	94,50	10,00	9,45	10,00	9,45
Итого	—	1000,00	850,67	1000,00	850,67
Выход	85,07	1000,00	850,67	1000,00	850,67
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 540,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	278,33	237,97
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	22,27	19,04
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	111,33	111,16
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	167,00	140,28
Меланж	27,00	72,16	19,48	38,97	10,52
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,28	0,14
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,28	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	1,12	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	1,11	1,07
Итого	—	1149,41	963,30	620,69	520,18
Выход	94,50	1000,00	945,00	540,00	510,30
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Крошка полуфабриката песочного № 16а</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	520,73	445,22	5,21	4,45
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,66	35,62	0,42	0,36
Сахар-песок	99,85	208,29	207,98	2,08	2,08
Масло сливочное	84,00	312,44	262,45	3,12	2,62
Меланж	27,00	72,90	19,68	0,73	0,20

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,01	0,00
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,01	0,00
Эссенция	0,00	2,09	0,00	0,02	0,00
Соль	96,50	2,08	2,01	0,02	0,02
Итого	—	1161,23	973,22	11,62	9,73
Выход	94,50	1000,00	945,00	10,00	9,45
Влажность 5,50±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	283,54	242,43	297,17	254,04
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	22,69	19,40	23,78	20,33
Сахар-песок	99,85	113,41	113,24	118,84	118,66
Масло сливочное	84,00	170,12	142,90	178,27	149,75
Меланж	27,00	39,70	10,72	41,60	11,23
Сода питьевая	50,00	0,29	0,15	0,30	0,16
Аммоний углекислый	0,00	0,29	0,00	0,30	0,00
Эссенция	0,00	1,14	0,00	1,19	0,00
Соль	96,50	1,13	1,09	1,18	1,14
Джем клубничный	72,00	425,00	306,00	445,36	320,66
Пудра сахарная	99,85	15,00	14,98	15,72	15,70
Шоколад «Узорчатый»	99,40	10,00	9,94	10,48	10,42
Итого	—	1082,31	860,85	1134,14	902,09
Выход	85,07	1000,00	850,67	1000,00	850,67

## РЕЦЕПТУРА № 145

## Торт «Песочный с абрикосовым джемом»

Три слоя песочного полуфабриката соединены абрикосовым джемом. Поверхность покрыта джемом, обсыпана крошкой песочного полуфабриката и сахарной пудрой и отделана шоколадом «Узорчатый». Боковые поверхности обсыпаны крошкой песочного полуфабриката.

Форма квадратная. Масса 0,5, 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	540,00	510,30	540,00	510,30
Джем абрикосовый	72,00	425,00	306,00	425,00	306,00
Пудра сахарная	99,85	15,00	14,98	15,00	14,98
Шоколад «Узорчатый»	99,40	10,00	9,94	10,00	9,94
Крошка полуфабриката песочного № 16а	94,50	10,00	9,45	10,00	9,45
Итого	—	1000,00	850,67	1000,00	850,67
Выход	85,07	1000,00	850,67	1000,00	850,67
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 540,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	278,33	237,97
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	22,27	19,04
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	111,33	111,16
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	167,00	140,28
Меланж	27,00	72,16	19,48	38,97	10,52
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,28	0,14
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,28	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	1,12	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	1,11	1,07
Итого	—	1149,41	963,30	620,69	520,18
Выход	94,50	1000,00	945,00	540,00	510,30
Влажность 5,50±1,5%					

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка полуфабриката песочного № 16а</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	520,73	445,22	5,21	4,45
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,66	35,62	0,42	0,36
Сахар-песок	99,85	208,29	207,98	2,08	2,08
Масло сливочное	84,00	312,44	262,45	3,12	2,62
Меланж	27,00	72,90	19,68	0,73	0,20
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,01	0,00
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,01	0,00
Эссенция	0,00	2,09	0,00	0,02	0,00
Соль	96,50	2,08	2,01	0,02	0,02
Итого	—	1161,23	973,22	11,62	9,73
Выход	94,50	1000,00	945,00	10,00	9,45
Влажность 5,50±1,5%					

## Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	283,54	242,43	297,12	254,04
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	22,69	19,40	23,78	20,33
Сахар-песок	99,85	113,41	113,24	118,84	118,66
Масло сливочное	84,00	170,12	142,90	178,27	149,75
Меланж	27,00	39,70	10,72	41,60	11,23
Сода питьевая	50,00	0,29	0,15	0,30	0,16
Аммоний углекислый	0,00	0,29	0,00	0,30	0,00
Эссенция	0,00	1,14	0,00	1,19	0,00
Соль	96,50	1,13	1,09	1,18	1,14
Джем абрикосовый	72,00	425,00	306,00	445,36	320,66

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра сахарная	99,85	15,00	14,98	15,72	15,70
Шоколад «Узорчатый»	99,40	10,00	9,94	10,48	10,42
Итого	—	1082,31	860,85	1134,14	902,09
Выход	85,07	1000,00	850,67	1000,00	850,67

## РЕЦЕПТУРА № 146

## Торт «Юность»

Два слоя песочного полуфабриката соединены молочным кремом, вареньем. Поверхность покрыта желе и отделана молочным кремом и цукатами. Боковые поверхности обсыпаны бисквитной жареной крошкой.

Форма квадратная или круглая. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный	94,50	500,00	472,50	500,00	472,50
Крем молочный	73,00	225,00	164,25	225,00	164,25
Варенье клубничное	72,00	210,00	151,20	210,00	151,20
Желе № 104	50,00	40,00	20,00	40,00	20,00
Цукаты (сухие)	83,00	15,00	12,45	15,00	12,45
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	829,80	1000,00	829,80
Выход	82,98	1000,00	829,80	1000,00	829,80
Полуфабрикат песочный				на 500,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	592,32	506,43	296,16	253,22
Сахар-песок	99,85	155,87	155,63	77,94	77,82

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Меланж	27,00	72,75	19,64	36,38	9,82
Масло сливочное	84,00	332,53	279,33	166,27	139,67
Соль	96,50	2,08	2,01	1,04	1,01
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,26	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,26	0,00
Эссенция	0,00	2,08	0,00	1,04	0,00
Итого	—	1158,67	963,30	579,35	481,67
Выход	94,50	1000,00	945,00	500,00	472,50
Влажность 5,50±1,5%					
Крем молочный				на 225,00 кг	
Масло сливочное	84,00	497,34	417,76	111,90	94,00
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	388,55	287,52	87,42	64,69
Желток яичный (сырой)	46,00	77,71	35,75	17,48	8,04
Пудра ванильная	99,85	3,88	3,87	0,87	0,87
Кислота лимонная	98,00	0,77	0,75	0,17	0,17
Итого	—	968,25	745,66	217,84	167,77
Выход	73,00	1000,00	730,00	225,00	164,25
Влажность 27,00±2%					
Желе № 104				на 40,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	16,57	16,55
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	4,13	3,22
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,12	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,08	0,08
Агар	85,00	10,34	8,79	0,41	0,35
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,04	0,00
Итого	—	534,09	505,05	21,35	20,20
Выход	50,00	1000,00	500,00	40,00	20,00
Влажность 50,00±2%					



Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,56	3,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,88	0,70
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	4,40	4,39
Меланж	27,00	732,88	197,88	7,33	1,98
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	16,21	10,12
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	299,72	256,26	308,79	264,01
Сахар-песок	99,85	98,91	98,76	101,90	101,75
Меланж	27,00	43,71	11,80	45,03	12,16
Масло сливочное	84,00	278,17	233,66	286,59	240,73
Соль	96,50	1,04	1,00	1,07	1,03
Сода питьевая	50,00	0,26	0,13	0,27	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,26	0,00	0,27	0,00
Эссенция	0,00	1,20	0,00	1,24	0,00
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	87,42	64,69	90,07	66,65
Желток яичный (сырой)	46,00	17,48	8,04	18,01	8,28
Пудра ванильная	99,85	0,87	0,87	0,90	0,90
Кислота лимонная	98,00	0,25	0,25	0,26	0,26
Варенье клубничное	72,00	210,00	151,20	216,35	155,78
Патока крахмальная	78,00	4,13	3,22	4,25	3,32
Агар	85,00	0,41	0,35	0,42	0,36

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Краситель	0,00	0,04	0,00	0,04	0,00
Цукаты (сухие)	83,00	15,00	12,45	15,45	12,83
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,88	0,70	0,91	0,72
<b>Итого</b>	—	1059,75	843,38	1091,82	868,90
<b>Выход</b>	82,98	1000,00	829,80	1000,00	829,80

РЕЦЕПТУРА № 147

Торт «Сирень»

Слон песочного полуфабриката соединены клубничным джемом с орехами. Поверхность покрыта кремом «Шарлотт» и украшена веткой сирени из крема. Боковые поверхности обсыпаны бисквитной крошкой.

Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	500,00	472,50	500,00	472,50
Крем «Шарлотт» на агаре № 65	75,00	240,00	180,00	240,00	180,00
Джем клубничный	72,00	200,00	144,00	200,00	144,00
Орехи жареные (кроме арахиса)	97,50	50,00	48,75	50,00	48,75
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
<b>Итого</b>	—	1000,00	854,65	1000,00	854,65
<b>Выход</b>	85,47	1000,00	854,65	1000,00	854,65

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 500,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	257,71	220,35
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	20,62	17,63
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	103,09	102,93
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	154,63	129,89
Меланж	27,00	72,16	19,48	36,08	9,74
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,26	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,26	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	1,04	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	1,03	1,00
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	574,72	481,67
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	500,00	472,50
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» на агаре № 65</b>				на 240,00 кг	
Масло сливочное	84,00	443,01	372,12	106,32	89,31
Сахар-песок	99,85	355,99	355,46	85,44	85,31
Яйца куриные	27,00	31,64	8,54	7,59	2,05
Молоко цельное	12,00	213,59	25,63	51,26	6,15
Пудра ванильная	99,85	3,95	3,94	0,95	0,95
Агар	85,00	0,47	0,40	0,11	0,10
Коньяк	0,00	1,58	0,00	0,38	0,00
<b>Итого</b>	—	1050,23	766,09	252,05	183,87
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	240,00	180,00
Влажность 25,00±2%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,56	3,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,88	0,70
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	4,40	4,39

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Меланж	27,00	732,88	197,88	7,33	1,98
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	16,21	10,12
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	261,27	223,39	269,82	230,70
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	20,62	17,63	21,29	18,21
Сахар-песок	99,85	192,93	192,64	199,24	198,94
Масло сливочное	84,00	260,95	219,20	269,49	226,37
Меланж	27,00	43,41	11,72	44,83	12,10
Сода питьевая	50,00	0,26	0,13	0,27	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,26	0,00	0,27	0,00
Эссенция	0,00	1,08	0,00	1,12	0,00
Соль	96,50	1,03	0,99	1,06	1,02
Яйца куриные	27,00	7,59	2,05	7,84	2,12
Молоко цельное	12,00	51,26	6,15	52,94	6,35
Пудра ванильная	99,85	0,95	0,95	0,98	0,98
Агар	85,00	0,11	0,09	0,11	0,09
Коньяк	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Джем клубничный	72,00	200,00	144,00	206,54	148,71
Орехи жареные (кроме арахиса)	97,50	50,00	48,75	51,64	50,34
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,88	0,70	0,91	0,72
<b>Итого</b>	—	1092,98	868,39	1128,74	896,80
<b>Выход</b>	85,47	1000,00	854,65	1000,00	854,65

РЕЦЕПТУРА № 148

Торт «Прелесть»

Три слоя песочного полуфабриката соединены фруктовой подваркой. Поверхность отделана белковым кремом, помадой и цукатами. Боковые поверхности отделаны крошкой полуфабриката воздушно-орехового.

Форма круглая или квадратная. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	500,00	472,50	500,00	472,50
Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 28а	94,50	160,00	151,20	160,00	151,20
Крем белковый № 87	70,00	130,00	91,00	130,00	91,00
Помада № 99	88,00	100,00	88,00	100,00	88,00
Подварка фруктово-ягодная	69,00	100,00	69,00	100,00	69,00
Цукаты (сухие)	83,00	10,00	8,30	10,00	8,30
<b>Итого</b>	—	1000,00	880,00	1000,00	880,00
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	1000,00	880,00
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 500,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	257,71	220,35
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	20,62	17,63
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	103,09	102,93
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	154,63	129,89
Меланж	27,00	72,16	19,48	36,08	9,74
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,26	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,26	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	1,04	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	1,03	1,00
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	574,72	481,67
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	500,00	472,50
Влажность 5,50±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 28а</b>				на 160,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	145,67	124,54	23,31	19,93
Сахар-песок	99,85	557,31	556,47	89,17	89,04
Белок яичный (сырой)	12,00	262,19	31,47	41,95	5,04
Ядро ореха (жареное)	97,50	301,45	293,91	48,23	47,03
<b>Итого</b>	—	1266,62	1006,39	202,66	161,04
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	160,00	151,20
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Крем белковый № 87</b>				на 130,00 кг	
Сахар-песок	99,85	649,77	648,79	84,47	84,34
Белок яичный (сырой)	12,00	324,88	38,99	42,23	5,07
Пудра ванильная	99,85	24,37	24,33	3,17	3,16
<b>Итого</b>	—	999,02	712,11	129,87	92,57
<b>Выход</b>	70,00	1000,00	700,00	130,00	91,00
Влажность 30,00±2%					
<b>Помада № 99</b>				на 100,00 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	79,52	79,41
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	11,93	9,31
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,28	0,00
<b>Итого</b>	—	917,29	887,10	91,73	88,72
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	100,00	88,00
Влажность 12,0+1%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,02	240,27	287,92	246,17
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	20,62	17,63	21,13	18,06
Сахар-песок	99,85	356,25	355,72	365,00	364,45
Масло сливочное	84,00	154,63	129,89	158,43	133,08
Меланж	27,00	36,08	9,74	36,97	9,98
Сода питьевая	50,00	0,26	0,13	0,27	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,26	0,00	0,27	0,00
Эссенция	0,00	1,32	0,00	1,35	0,00
Соль	96,50	1,03	0,99	1,06	1,01
Белок яичный (сырой)	12,00	84,18	10,10	86,25	10,35
Ядро ореха (жареное)	97,50	48,23	47,02	49,41	48,17
Пудра ванильная	99,85	3,17	3,17	3,25	3,25
Патока крахмальная	78,00	11,93	9,31	12,22	9,54
Подварка фруктово-ягодная	69,00	100,00	69,00	102,46	70,69
Цукаты (сухие)	83,00	10,00	8,30	10,25	8,50
Итого	—	1108,98	901,27	1136,24	923,40
Выход	88,00	1000,00	880,00	1000,00	880,00

РЕЦЕПТУРА № 149

Торт «Минский»

Слой песочного полуфабриката соединены фруктовой подваркой. Поверхность покрыта белковым кремом и отделана орехом и грибками из белкового крема и круглого бисквита.

Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	500,00	472,50	500,00	472,50
Крем белковый № 87	70,00	150,00	105,00	150,00	105,00
Бисквит круглый № 5	84,00	10,00	8,40	10,00	8,40

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Подварка фруктово-ягодная	69,00	280,00	193,20	280,00	193,20
Ядро ореха (жареное)	97,50	60,00	58,50	60,00	58,50
Итого	—	1000,00	837,60	1000,00	837,60
Выход	83,76	1000,00	837,60	1000,00	837,60
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 500,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	257,71	220,35
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	20,62	17,63
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	103,09	102,93
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	154,63	129,89
Меланж	27,00	72,16	19,48	36,08	9,74
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,26	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,26	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	1,04	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	1,03	1,00
Итого	—	1149,41	963,30	574,72	481,67
Выход	94,50	1000,00	945,00	500,00	472,50
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Крем белковый № 87</b>				на 150,00 кг	
Сахар-песок	99,85	649,77	648,79	97,47	97,32
Белок яичный (сырой)	12,00	324,88	38,99	48,73	5,85
Пудра ванильная	99,85	24,37	24,33	3,66	3,65
Итого	—	999,02	712,11	149,86	106,82
Выход	70,00	1000,00	700,00	150,00	105,00
Влажность 30,00±2%					
<b>Бисквит круглый № 5</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	389,37	332,91	3,89	3,33
Сахар-песок	99,85	341,88	341,36	3,42	3,41
Желток яичный (сырой)	46,00	341,88	157,27	3,42	1,57

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Белок яичный (сырой)	12,00	512,80	61,54	5,13	0,62
Эссенция	0,00	2,28	0,00	0,02	0,00
Кислота лимонная	98,00	1,52	1,49	0,02	0,01
Итого	—	1589,73	894,57	15,90	8,94
Выход	84,00	1000,00	840,00	10,00	8,40
Влажность 16,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	261,60	223,67	268,25	229,35
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	20,62	17,63	21,14	18,08
Сахар-песок	99,85	203,98	203,67	209,16	208,84
Масло сливочное	84,00	154,63	129,89	158,56	133,19
Меланж	27,00	36,08	9,74	37,00	9,99
Сода питьевая	50,00	0,26	0,13	0,27	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,26	0,00	0,27	0,00
Эссенция	0,00	1,06	0,00	1,09	0,00
Соль	96,50	1,03	0,99	1,06	1,02
Белок яичный (сырой)	12,00	53,86	6,46	55,23	6,62
Пудра ванильная	99,85	3,66	3,65	3,75	3,74
Желток яичный (сырой)	46,00	3,42	1,57	3,51	1,61
Кислота лимонная	98,00	0,02	0,02	0,02	0,02
Подварка фруктово-ягодная	69,00	280,00	193,20	287,11	198,11
Ядро ореха (жареное)	97,50	60,00	58,50	61,52	59,99
Итого	—	1080,48	849,12	1107,94	870,69
Выход	83,76	1000,00	837,60	1000,00	837,60

РЕЦЕПТУРА № 150

Торт «Пешт»

Слой песочного полуфабриката соединены вареньем. Поверхность отделана белковым кремом.  
Масса 1,5 кг и более.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный	94,50	424,16	400,83	424,16	400,83
Крем белковый № 87	70,00	302,72	211,90	302,72	211,90
Варенье или джем	72,00	256,06	184,36	256,06	184,36
Пудра сахарная	99,85	17,06	17,03	17,06	17,03
Итого	—	1000,00	814,12	1000,00	814,12
Выход	81,41	1000,00	814,12	1000,00	814,12
<b>Полуфабрикат песочный</b>				на 424,16 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	592,32	506,43	251,24	214,81
Сахар-песок	99,85	155,87	155,63	66,11	66,01
Меланж	27,00	72,75	19,64	30,86	8,33
Масло сливочное	84,00	332,53	279,33	141,05	118,48
Соль	96,50	2,08	2,01	0,88	0,85
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,22	0,11
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,22	0,00
Эссенция	0,00	2,08	0,00	0,88	0,00
Итого	—	1158,67	963,30	491,46	408,59
Выход	94,50	1000,00	945,00	424,16	400,83
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Крем белковый № 87</b>				на 302,72 кг	
Сахар-песок	99,85	649,77	648,79	196,70	196,40
Белок яичный (сырой)	12,00	324,88	38,99	98,35	11,80
Пудра ванильная	99,85	24,37	24,33	7,38	7,37
Итого	—	999,02	712,11	302,43	215,57
Выход	70,00	1000,00	700,00	302,72	211,90
Влажность 30,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	251,24	214,81	263,57	225,36
Сахар-песок	99,85	262,81	262,42	275,71	275,30
Меланж	27,00	30,86	8,33	32,38	8,74
Масло сливочное	84,00	141,05	118,48	147,97	124,30
Соль	96,50	0,88	0,85	0,92	0,89
Сода питьевая	50,00	0,22	0,11	0,23	0,12
Аммоний углекислый	0,00	0,22	0,00	0,23	0,00
Эссенция	0,00	0,88	0,00	0,92	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	98,35	11,80	103,18	12,38
Пудра ванильная	99,85	7,38	7,37	7,74	7,73
Варенье или джем	72,00	256,06	184,36	268,63	193,41
Пудра сахарная	99,85	17,06	17,03	17,90	17,87
Итого	—	1067,01	825,56	1119,38	866,09
Выход	81,41	1000,00	814,12	1000,00	814,12

РЕЦЕПТУРА № 151

Торт «Московский»

Слой песочного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность покрыта слоем начинки, отделана сеткой из заварного полуфабриката и произвольным рисунком из нитей помады и цукатами.

Масса 1 кг и менее.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	500,00	472,50	500,00	472,50
Полуфабрикат заварной № 22	76,00	70,00	53,20	70,00	53,20
Помада № 99	88,00	100,00	88,00	100,00	88,00
Начинка фруктовая	74,00	308,00	227,92	308,00	227,92

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Цукаты (сухие)	83,00	15,00	12,45	15,00	12,45
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,00	6,58	7,00	6,58
Итого	—	1000,00	860,65	1000,00	860,65
Выход	86,07	1000,00	860,65	1000,00	860,65
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 500,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	257,71	220,35
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	20,62	17,63
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	103,09	102,93
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	154,63	129,89
Меланж	27,00	72,16	19,48	36,08	9,74
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,26	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,26	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	1,04	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	1,03	1,00
Итого	—	1149,41	963,30	574,72	481,67
Выход	94,50	1000,00	945,00	500,00	472,50
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Полуфабрикат заварной № 22</b>				на 70,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	455,46	389,42	31,88	27,26
Масло сливочное	84,00	227,69	191,26	15,94	13,39
Меланж	27,00	785,68	212,13	55,00	14,85
Соль	96,50	5,70	5,51	0,40	0,39
Итого	—	1474,53	798,32	103,22	55,89
Выход	76,00	1000,00	760,00	70,00	53,20
Влажность 24,00±4—3%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
на 100,00 кг					
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	79,52	79,41
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	11,93	9,31
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,28	0,00
<b>Итого</b>	—	917,29	887,10	91,73	88,72
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	100,00	88,00
Влажность 12,00% ± 1%					
на 7,00 кг					
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	2,49	2,13
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,62	0,49
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	3,08	3,07
Меланж	27,00	732,88	197,88	5,13	1,39
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,03	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	11,35	7,08
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	7,00	6,58
Влажность 6,00 ± 2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	292,08	249,73	306,08	261,70
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	20,62	17,63	21,61	18,47
Сахар-песок	99,85	185,69	185,41	194,59	194,30
Масло сливочное	84,00	170,57	143,28	178,74	150,15
Меланж	27,00	96,21	25,98	100,82	27,23
Сода питьевая	50,00	0,26	0,13	0,27	0,14
Аммоний углекислый	0,00	0,26	0,00	0,27	0,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Эссенция	0,00	1,35	0,00	1,41	0,00
Соль	96,50	1,43	1,38	1,50	1,45
Патока крахмальная	78,00	11,93	9,31	12,50	9,76
Начинка фруктовая	74,00	308,00	227,92	322,76	238,84
Цукаты (сухие)	83,00	15,00	12,45	15,72	13,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,62	0,50	0,65	0,52
<b>Итого</b>	—	1104,02	873,72	1156,92	915,59
<b>Выход</b>	86,07	1000,00	860,65	1000,00	860,65

РЕЦЕПТУРА № 152

Торт «Дачный»

Слой песочного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность покрыта слоем начинки и отделана сеткой из заварного полуфабриката, шариками воздушного полуфабриката и сахарной пудрой. Боковые поверхности обсыпаны бисквитной крошкой. Масса 1 кг и менее.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	500,00	472,50	500,00	472,50
Начинка фруктовая	74,00	362,00	267,88	362,00	267,88
Полуфабрикат заварной № 22	76,00	78,00	59,28	78,00	59,28
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	40,00	38,60	40,00	38,60
Пудра сахарная	99,85	10,00	9,99	10,00	9,99
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
<b>Итого</b>	—	1000,00	857,65	1000,00	857,65
<b>Выход</b>	85,77	1000,00	857,65	1000,00	857,65

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 500,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	257,71	220,35
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	20,62	17,63
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	103,09	102,93
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	154,63	129,89
Меланж	27,00	72,16	19,48	36,08	9,74
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,26	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,26	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	1,04	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	1,03	1,00
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	574,72	481,67
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	500,00	472,50
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Полуфабрикат заварной № 22</b>				на 78,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	455,46	389,42	35,53	30,37
Масло сливочное	84,00	227,69	191,26	17,76	14,92
Меланж	27,00	785,68	212,13	61,28	16,55
Соль	96,50	5,70	5,51	0,44	0,43
<b>Итого</b>	—	1474,53	798,32	115,01	62,27
<b>Выход</b>	76,00	1000,00	760,00	78,00	59,28
Влажность 24,00+4—3%					
<b>Полуфабрикат воздушный № 23</b>				на 40,00 кг	
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	38,46	38,40
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	14,42	1,73
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,29	0,29
<b>Итого</b>	—	1329,19	1010,47	53,17	40,42
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	40,00	38,60
Влажность 3,50%±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,56	3,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,88	0,70
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	4,40	4,39
Меланж	27,00	732,88	197,88	7,33	1,98
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	16,21	10,12
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					
<b>Сводная рецептура</b>					
Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	296,80	253,76	310,43	265,41
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	20,62	17,63	21,57	18,44
Сахар-песок	99,85	145,95	145,79	152,65	152,42
Масло сливочное	84,00	172,39	144,81	180,30	151,46
Меланж	27,00	104,69	28,27	109,50	29,57
Сода питьевая	50,00	0,26	0,13	0,27	0,14
Аммоний углекислый	0,00	0,26	0,00	0,27	0,00
Эссенция	0,00	1,08	0,00	1,13	0,00
Соль	96,50	1,47	1,42	1,54	1,49
Начинка фруктовая	74,00	362,00	267,88	378,62	280,18
Белок яичный (сырой)	12,00	14,42	1,73	15,08	1,81
Пудра ванильная	99,85	0,29	0,29	0,30	0,30
Пудра сахарная	99,85	10,00	9,99	10,46	10,45
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,88	0,70	0,92	0,73
<b>Итого</b>	—	1131,11	872,34	1183,04	912,39
<b>Выход</b>	85,77	1000,00	857,65	1000,00	857,65



#### 4. ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ С ПОВИДЛОМ

##### РЕЦЕПТУРА № 153

##### Торт «Владимирский»

Три слоя сметанного полуфабриката соединены кремом «Шарлотт» и повидлом. Поверхность покрыта этим же кремом и украшена кремом «Шарлотт» шоколадным, воздушным полуфабрикатом в виде фигурок куполообразной формы и надписью «Владимирский». Боковые поверхности отделаны кремом и крошкой дачного полуфабриката.

Форма квадратная. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат сметанный	83,50	600,00	501,00	600,00	501,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	230,00	172,50	230,00	172,50
Повидло фруктово-ягодное	66,00	110,00	72,60	110,00	72,60
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	35,00	26,43	35,00	26,43
Крошка полуфабриката «Дачный» № 37а	77,00	15,00	11,55	15,00	11,55
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	10,00	9,65	10,00	9,65
<b>Итого</b>	—	1000,00	793,73	1000,00	793,73
<b>Выход</b>	79,37	1000,00	793,73	1000,00	793,73
<b>Полуфабрикат сметанный</b>					на 600,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	484,99	414,67	290,99	248,80
Сахар-песок	99,85	254,73	254,35	152,84	152,61
Сметана	37,00	407,57	150,80	244,54	90,48
Яйца куриные	27,00	254,73	68,78	152,84	41,27
Сода питьевая	50,00	1,27	0,64	0,76	0,38
Аммоний углекислый	0,00	0,05	0,00	0,03	0,00
<b>Итого</b>	—	1403,34	889,24	842,00	533,54
<b>Выход</b>	83,50	1000,00	835,00	600,00	501,00

Влажность 16,50±2%

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>					на 230,00 кг
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	97,11	81,58
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	136,65	93,68
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,94	0,94
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,38	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	235,08	176,20
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	230,00	172,50
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>					на 136,65 кг
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	86,27	86,14
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	15,34	4,14
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	57,52	6,90
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	159,13	97,18
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	136,65	93,68
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>					на 35,00 кг
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	13,38	11,24
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	20,57	14,10
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	1,68	1,60
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,05	0,05
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,05	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	35,73	26,99
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	35,00	26,43
Влажность 24,50±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>					
				на 20,57 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	12,99	12,97
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	2,31	0,62
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	8,66	1,04
Итого	—	1164,48	711,20	23,96	14,63
Выход	68,56	1000,00	685,60	20,57	14,10
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крошка полуфабриката «Дачный» № 37а</b>					
				на 15,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	115,63	98,86	1,73	1,48
Масло сливочное	84,00	48,17	40,47	0,72	0,61
Меланж	27,00	67,44	18,21	1,01	0,27
Сахар-песок	99,85	125,26	125,07	1,88	1,88
Какао порошок (производственный)	95,00	5,78	5,49	0,09	0,08
Эссенция	0,00	0,96	0,00	0,01	0,00
Сода питьевая	50,00	0,96	0,48	0,01	0,01
Аммоний углекислый	0,00	3,85	0,00	0,06	0,00
Женка № 116	78,00	26,01	20,29	0,39	0,30
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных	74,00	674,47	499,11	10,12	7,49
Итого	—	1068,53	807,97	16,02	12,12
Выход	77,00	1000,00	770,00	15,00	11,55
Влажность 23,00±2%					
<b>Жженка № 116</b>					
				на 0,39 кг	
Сахар-песок	99,85	867,97	866,67	0,34	0,34
Итого	—	867,97	866,67	0,34	0,34
Выход	78,00	1000,00	780,00	0,39	0,30
Влажность 22,00±1%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат воздушный № 23</b>					
				на 10,00 кг	
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	9,61	9,60
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	3,61	0,43
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,07	0,07
Итого	—	1329,19	1010,47	13,29	10,10
Выход	96,50	1000,00	965,00	10,00	9,65
Влажность 3,50±1,5%					
<b>Сводная рецептура</b>					
Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	292,72	250,28	295,80	252,91
Сахар-песок	99,85	263,93	263,53	266,70	266,30
Сметана	37,00	244,54	90,48	247,11	91,43
Яйца куриные	27,00	170,49	46,03	172,26	46,51
Сода питьевая	50,00	0,77	0,39	0,78	0,39
Аммоний углекислый	0,00	0,09	0,00	0,09	0,00
Масло сливочное	84,00	111,21	93,42	112,38	94,40
Пудра ванильная	99,85	1,06	1,06	1,07	1,07
Коньяк или вино десертное	0,00	0,38	0,00	0,38	0,00
Молоко цельное	12,00	66,18	7,94	66,83	8,02
Повидло фруктово-ягодное	66,00	110,00	72,60	111,15	73,36
Какао порошок (производственный)	95,00	1,77	1,68	1,79	1,70
Коньяк	0,00	0,05	0,00	0,05	0,00
Меланж	27,00	1,01	0,27	1,00	0,27
Эссенция	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных	74,00	10,12	7,49	10,23	7,57
Белок яичный (сырой)	12,00	3,61	0,43	3,58	0,43
Итого	—	1277,94	835,60	1291,21	844,36
Выход	79,37	1000,00	793,73	1000,00	793,73

РЕЦЕПТУРА № 154

Торт «Мозаика»

Три слоя песочного полуфабриката пропитаны сиропом и соединены повидлом. Поверхность заглазирована смесью сливочной и сахарной помады в виде штрихов и украшена очищенным миндалем. Боковые поверхности отделаны орехом.

Форма квадратная. Масса 1,5 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный	91,00	566,72	515,72	566,72	515,72
Повидло фруктово-ягодное	66,00	150,00	99,00	150,00	99,00
Помада сливочная № 103	91,00	113,34	103,14	113,34	103,14
Ядро ореха (жареное)	97,50	66,60	64,94	66,60	64,94
Сироп для промочки № 95	50,00	66,67	33,34	66,67	33,34
Помада сахарная № 100	88,00	20,00	17,60	20,00	17,60
Ядро миндаля (сырое)	94,00	16,67	15,67	16,67	15,67
<b>Итого</b>	—	1000,00	849,41	1000,00	849,41
<b>Выход</b>	84,94	1000,00	849,41	1000,00	849,41
<b>Полуфабрикат песочный</b>				на 566,72 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	473,60	404,92	268,40	229,48
Сахар-песок	99,85	309,62	309,15	175,47	175,20
Масло сливочное	84,00	191,67	161,01	108,62	91,25
Яйца куриные	27,00	109,13	29,46	61,85	16,70
Молоко сухое цельное	95,00	14,24	13,53	8,07	7,67
Аммоний углекислый	0,00	1,40	0,00	0,79	0,00
Корица	100,00	9,55	9,55	5,41	5,41
<b>Итого</b>	—	1109,21	927,62	628,61	525,71
<b>Выход</b>	91,00	1000,00	910,00	566,72	515,72
Влажность 9,00±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Помада сливочная № 103</b>				на 113,34 кг	
Сахар-песок	99,85	689,79	688,76	78,18	78,06
Патока крахмальная	78,00	39,23	30,60	4,45	3,47
Молоко цельное	12,00	689,78	82,77	78,18	9,38
Масло сливочное	84,00	144,91	121,72	16,42	13,80
<b>Итого</b>	—	1563,71	923,86	177,23	104,71
<b>Выход</b>	91,00	1000,00	910,00	113,34	103,14
Влажность 9,00±1%					
<b>Сироп для промочки № 95</b>				на 66,67 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	34,21	34,16
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,13	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	3,20	0,00
<b>Итого</b>	—	562,94	512,30	37,54	34,16
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	66,67	33,34
Влажность 50,00±4%					
<b>Помада сахарная № 100</b>				на 20,00 кг	
Сахар-песок	99,85	824,06	822,83	16,48	16,46
Патока крахмальная	78,00	82,40	64,27	1,65	1,29
<b>Итого</b>	—	906,46	887,10	18,13	17,75
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	20,00	17,60
Влажность 12,00±1%					

Сводная рецептура

Сырье	Соержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	268,40	229,48	281,39	240,58
Сахар-песок	99,85	304,34	303,88	319,07	318,59
Масло сливочное	84,00	125,04	105,03	131,09	110,11
Яйца куриные	27,00	61,85	16,70	64,84	17,51
Молоко сухое цельное	95,00	8,07	7,67	8,46	8,04
Аммоний углекислый	0,00	0,79	0,00	0,83	0,00
Корица	100,00	5,41	5,41	5,67	5,67
Повидло фруктово-ягодное	66,00	150,00	99,00	157,26	103,79
Патока крахмальная	78,00	6,10	4,76	6,40	4,99
Молоко цельное	12,00	78,18	9,38	81,96	9,83
Ядро ореха (жареное)	97,50	66,60	64,94	69,82	68,08
Эссенция ромовая	0,00	0,13	0,00	0,14	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	3,20	0,00	3,35	0,00
Ядро миндаля (сырое)	94,00	16,67	15,67	17,48	16,43
Итого	—	1094,78	861,92	1147,76	903,63
Выход	84,94	1000,00	849,41	1000,00	849,41

РЕЦЕПТУРА № 155

Торт «Подмосковный»

Четыре слоя песочного полуфабриката соединены повидлом. Поверхность заглазирована шоколадной помадой и отделана орехами. Боковые поверхности отделаны бисквитной крошкой. Масса 1 кг.

Сырье	Соержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	400,00	378,00	400,00	378,00
Повидло фруктово-ягодное	66,00	420,00	277,20	420,00	277,20
Помада шоколадная № 101	88,00	140,00	123,20	140,00	123,20

Продолжение

Сырье	Соержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ядро ореха (жареное)	97,50	30,00	29,25	30,00	29,25
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	817,05	1000,00	817,05
Выход	81,71	1000,00	817,05	1000,00	817,05
Полуфабрикат песочный № 16				на 400,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	206,17	176,28
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	16,50	14,10
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	82,47	82,34
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	123,70	103,91
Меланж	27,00	72,16	19,48	28,86	7,79
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,21	0,10
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,21	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,83	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,82	0,80
Итого	—	1149,41	963,30	459,77	385,32
Выход	94,50	1000,00	945,00	400,00	378,00
Влажность 5,50±1,5%					
Помада шоколадная № 101				на 140,00 кг	
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	105,63	105,47
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	15,85	12,36
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	6,61	6,28
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,33	0,33
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,37	0,00
Итого	—	919,90	888,89	128,79	124,44
Выход	88,00	1000,00	880,00	140,00	123,20
Влажность 12,0±1,0%					

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,56	3,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,88	0,70
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	4,40	4,39
Меланж	27,00	732,88	197,88	7,33	1,98
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	16,21	10,12
Выход	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					

## Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	209,73	179,32	213,79	182,79
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	16,50	14,11	16,82	14,38
Сахар-песок	99,85	192,50	192,21	196,22	195,93
Масло сливочное	84,00	123,70	103,91	126,09	105,92
Меланж	27,00	36,19	9,77	36,89	9,96
Сода питьевая	50,00	0,21	0,11	0,21	0,11
Аммоний углекислый	0,00	0,21	0,00	0,21	0,00
Эссенция	0,00	1,24	0,00	1,26	0,00
Соль	96,50	0,82	0,79	0,84	0,81
Повидло фруктово-ягодное	66,00	420,00	277,20	428,12	282,56
Патока крахмальная	78,00	15,85	12,36	16,16	12,60
Какао порошок (производственный)	95,00	6,61	6,28	6,74	6,40
Пудра ванильная	99,85	0,33	0,33	0,34	0,34

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ядро ореха (жареное)	97,50	30,00	29,25	30,58	29,82
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,88	0,70	0,90	0,71
Итого	—	1054,77	826,34	1075,17	842,32
Выход	81,71	1000,00	817,05	1000,00	817,05

## 5. ПЕСОЧНО-ТВОРОЖНЫЕ ТОРТЫ

## РЕЦЕПТУРА № 156

## Торт «Творожный с цукатами»

Два или три слоя песочного полуфабриката соединены творожным кремом. Поверхность покрыта и украшена этим же кремом и цукатами. Боковые поверхности отделаны бисквитной крошкой. Форма прямоугольная или квадратная. Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	400,00	378,00	400,00	378,00
Крем творожный	68,00	575,00	391,00	575,00	391,00
Цукаты	83,00	20,00	16,60	20,00	16,60
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	5,00	4,70	5,00	4,70
Итого	—	1000,00	790,30	1000,00	790,30
Выход	79,03	1000,00	790,30	1000,00	790,30

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 400,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	206,17	176,28
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	16,50	14,10
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	82,47	82,34
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	123,70	103,91
Меланж	27,00	72,16	19,48	28,86	7,79
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,21	0,10
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,21	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,83	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,82	0,80
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	459,77	385,32
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	400,00	378,00
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Крем творожный</b>				на 575,00 кг	
Масло сливочное	84,00	277,35	232,98	159,48	133,96
Сахар-песок	99,85	277,35	276,94	159,48	159,24
Творог 20%-ной жирности	39,00	462,25	180,28	265,79	103,66
Пудра ванильная	99,85	3,69	3,68	2,12	2,12
<b>Итого</b>	—	1020,64	693,88	586,87	398,98
<b>Выход</b>	68,00	1000,00	680,00	575,00	391,00
Влажность 32,00±2%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 5,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	1,78	1,52
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,44	0,35
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	2,20	2,20

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Меланж	27,00	732,88	197,88	3,66	0,99
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,02	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	8,10	5,06
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	5,00	4,70
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	207,95	177,80	213,96	182,94
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	16,50	14,11	16,98	14,52
Сахар-песок	99,85	244,15	243,78	251,21	250,83
Масло сливочное	84,00	283,18	237,87	291,37	244,75
Меланж	27,00	32,52	8,78	33,46	9,03
Сода питьевая	50,00	0,21	0,11	0,22	0,11
Аммоний углекислый	0,00	0,21	0,00	0,22	0,00
Эссенция	0,00	0,85	0,00	0,87	0,00
Соль	96,50	0,82	0,79	0,84	0,81
Творог 20%-ной жирности	39,00	265,79	103,66	273,48	106,66
Пудра ванильная	99,85	2,12	2,12	2,18	2,18
Цукаты	83,00	20,00	16,60	20,58	17,08
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,44	0,35	0,45	0,36
<b>Итого</b>	—	1074,74	805,97	1105,82	829,28
<b>Выход</b>	79,03	1000,00	790,30	1000,00	790,30

## РЕЦЕПТУРА № 157

## Торт «Творожный»

Два слоя творожного полуфабриката соединены вареньем. Поверхность обсыпана сахарной пудрой и крошкой.

Форма круглая или квадратная. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат творожный	74,00	675,00	499,50	675,00	499,50
Варенье	72,00	295,00	212,40	295,00	212,40
Крошка жареная полуфабриката «Творожный»	92,50	20,00	18,50	20,00	18,50
Пудра сахарная	99,85	10,00	9,99	10,00	9,99
<b>Итого</b>	—	1000,00	740,39	1000,00	740,39
<b>Выход</b>	74,04	1000,00	740,39	1000,00	740,39
<b>Полуфабрикат творожный</b>				на 675,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	261,96	223,97	176,82	151,18
Сахар-песок	99,85	306,85	306,39	207,12	206,81
Масло сливочное	84,00	145,76	122,43	98,39	82,64
Меланж	27,00	149,68	40,42	101,03	27,28
Творог 18%-ной жирности	35,00	236,22	82,68	159,45	55,81
Пудра сахарная	99,85	11,98	11,96	8,09	8,07
Сода питьевая	50,00	0,46	0,23	0,31	0,16
<b>Итого</b>	—	1112,91	788,07	751,21	531,95
<b>Выход</b>	74,00	1000,00	740,00	675,00	499,50
Влажность 26,00±2%					
<b>Крошка жареная полуфабриката «Творожный»</b>				на 20,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	331,30	283,26	6,63	5,67
Сахар-песок	99,85	388,10	387,52	7,76	7,75

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра сахарная	99,85	15,14	15,12	0,30	0,30
Масло сливочное	84,00	184,34	154,85	3,69	3,10
Меланж	27,00	189,34	51,12	3,79	1,02
Творог 18%-ной жирности	35,00	295,79	103,53	5,92	2,07
Сода питьевая	50,00	0,58	0,29	0,01	0,01
<b>Итого</b>	—	1404,59	995,69	28,10	19,92
<b>Выход</b>	92,50	1000,00	925,00	20,00	18,50
Влажность 7,50±2%					

## Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
		Мука пшеничная в. с.	85,50	183,45	156,85
Сахар-песок	99,85	214,88	214,56	218,60	218,27
Масло сливочное	84,00	102,08	85,75	103,85	87,23
Меланж	27,00	104,82	28,30	106,63	28,79
Творог 18%-ной жирности	35,00	165,37	57,88	168,23	58,88
Пудра сахарная	99,85	18,39	18,36	18,71	18,68
Сода питьевая	50,00	0,32	0,16	0,33	0,16
Варенье	72,00	295,00	212,40	300,10	216,07
<b>Итого</b>	—	1084,31	774,26	1103,07	787,65
<b>Выход</b>	74,04	1000,00	740,39	1000,00	740,39

## РЕЦЕПТУРА № 158

## Торт «Витебский»

Три слоя песочно-творожного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность покрыта шоколадной помадой и по трафарету нанесен рисунок с изображением городской ратуши и моста через реку Западная Двина. Боковые поверхности отделаны фруктовой начинкой и обсыпаны мелкорубленными орехами и крошкой. Форма квадратная. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочно-творожный	76,00	450,00	342,00	450,00	342,00
Начинка фруктово-ореховая	77,00	400,00	308,00	400,00	308,00
Помада шоколадная № 101	88,00	130,00	114,40	130,00	114,40
Крошка полуфабриката песочно-творожного	76,00	20,00	15,20	20,00	15,20
Итого	—	1000,00	779,60	1000,00	779,60
Выход	77,96	1000,00	779,60	1000,00	779,60
<b>Полуфабрикат песочно-творожный</b>				на 450,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	495,34	423,52	222,90	190,58
Масло сливочное	84,00	346,74	291,26	156,03	131,07
Творог нежирный	22,00	376,46	82,82	169,41	37,27
Меланж	27,00	43,59	11,77	19,62	5,30
Итого	—	1262,13	809,37	567,96	364,22
Выход	76,00	1000,00	760,00	450,00	342,00
Влажность 24,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Начинка фруктово-ореховая</b>				на 400,00 кг	
Сахар-песок	99,85	100,02	99,87	40,01	39,95
Повидло фруктово-ягодное	66,00	650,10	429,07	260,04	171,63
Ядро ореха (жареное)	97,50	262,54	255,98	105,02	102,39
Эссенция цитрусовая	0,00	0,50	0,00	0,20	0,00
Итого	—	1013,16	784,91	405,27	313,97
Выход	77,00	1000,00	770,00	400,00	308,00
Влажность 23,00±2%					
<b>Помада шоколадная № 101</b>				на 130,00 кг	
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	98,09	97,94
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	14,71	11,48
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	6,14	5,83
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,31	0,31
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,34	0,00
Итого	—	919,90	888,89	119,59	115,56
Выход	88,00	1000,00	880,00	130,00	114,40
Влажность 12,00±1%					
<b>Крошка полуфабриката песочно-творожного</b>				на 20,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	500,67	428,08	10,01	8,56
Масло сливочное	84,00	350,47	294,40	7,01	5,89



Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Творог нежирный	22,00	380,51	83,71	7,61	1,67
Меланж	27,00	44,06	11,90	0,88	0,24
Итого	—	1275,71	818,08	25,51	16,36
Выход	76,00	1000,00	760,00	20,00	15,20
Влажность 24,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	232,91	199,14	238,45	203,88
Масло сливочное	84,00	163,04	136,95	166,92	140,21
Творог нежирный	22,00	177,02	38,94	181,23	39,87
Меланж	27,00	20,50	5,54	20,99	5,67
Сахар-песок	99,85	138,10	137,89	141,39	141,17
Повидло фруктово-ягодное	66,00	260,04	171,63	266,23	175,71
Ядро ореха (жареное)	97,50	105,02	102,39	107,52	104,83
Эссенция цитрусовая	0,00	0,20	0,00	0,20	0,00
Патока крахмальная	78,00	14,71	11,47	15,06	11,74
Какао порошок (производственный)	95,00	6,14	5,83	6,29	5,97
Пудра ванильная	99,85	0,31	0,31	0,32	0,32
Эссенция	0,00	0,34	0,00	0,35	0,00
Итого	—	1118,33	810,09	1144,95	829,36
Выход	77,96	1000,00	779,60	1000,00	779,60

III. СЛОЕННЫЕ ТОРТЫ

РЕЦЕПТУРА № 159

Торт «Слоеный с кремом»

Пласты слоеного полуфабриката соединены кремом и отделаны крошкой слоеного полуфабриката.  
Масса 2 кг и менее.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат слоеный № 21	92,50	503,00	465,28	503,00	465,28
Крем сливочный № 46	86,00	380,00	326,80	380,00	326,80
Крошка полуфабриката слоеного № 21 а	92,50	102,00	94,35	102,00	94,35
Пудра сахарная	99,85	15,00	14,98	15,00	14,98
Итого	—	1000,00	901,41	1000,00	901,41
Выход	90,14	1000,00	901,41	1000,00	901,41
<b>Полуфабрикат слоеный № 21</b>				на 503,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	657,86	562,47	330,90	282,92
Масло сливочное	84,00	438,58	368,41	220,61	185,31
Меланж	27,00	33,34	9,00	16,77	4,53
Соль	96,50	5,26	5,07	2,65	2,55
Кислота лимонная	98,00	0,87	0,85	0,44	0,43
Итого	—	1135,91	945,81	571,37	475,74
Выход	92,50	1000,00	925,00	503,00	465,28
Влажность 7,50+4,5 — 3,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем сливочный № 46</b>				на 380,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	105,86	105,70
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	198,49	166,73
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	79,39	58,75
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	1,96	1,95
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,65	0,00
<b>Итого</b>	—	1016,69	876,66	386,35	333,13
<b>Выход</b>	86,00	1000,00	860,00	380,00	326,80
Влажность 14,00±2%					
<b>Крошка полуфабриката слоеного № 21 а</b>				на 102,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	664,66	568,28	67,80	57,96
Масло сливочное	84,00	443,11	372,21	45,20	37,97
Меланж	27,00	33,68	9,09	3,44	0,93
Соль	96,50	5,32	5,13	0,54	0,52
Кислота лимонная	98,00	0,88	0,86	0,09	0,09
<b>Итого</b>	—	1147,65	955,58	117,07	97,47
<b>Выход</b>	92,50	1000,00	925,00	102,00	94,35
Влажность 7,50+4,5—3,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	398,70	340,89	410,60	351,06
Масло сливочное	84,00	464,30	390,01	478,16	401,65
Меланж	27,00	20,21	5,46	20,81	5,62
Соль	96,50	3,19	3,08	3,29	3,17
Кислота лимонная	98,00	0,53	0,52	0,55	0,54
Пудра сахарная	99,85	120,86	120,68	124,47	124,28
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	79,39	58,75	81,76	60,50
Пудра ванильная	99,85	1,96	1,96	2,02	2,02
Коньяк или вино десертное	0,00	0,65	0,00	0,67	0,00
<b>Итого</b>	—	1089,79	921,35	1122,33	948,85
<b>Выход</b>	90,14	1000,00	901,41	1000,00	901,41

РЕЦЕПТУРА № 159а

Торт «Слоеный с кремом»

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат слоеный № 21	92,50	503,00	465,28	503,00	465,28
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	380,00	285,00	380,00	285,00
Крошка полуфабриката слоеного № 21 а	92,50	102,00	94,35	102,00	94,35
Пудра сахарная	99,85	15,00	14,98	15,00	14,98
<b>Итого</b>	—	1000,00	859,61	1000,00	859,61
<b>Выход</b>	85,96	1000,00	859,61	1000,00	859,61

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат слоеный № 21</b>				на 503,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	657,86	562,47	330,90	282,92
Масло сливочное	84,00	438,58	368,41	220,61	185,31
Меланж	27,00	33,34	9,00	16,77	4,53
Соль	96,50	5,26	5,07	2,65	2,55
Кислота лимонная	98,00	0,87	0,85	0,44	0,43
<b>Итого</b>	—	1135,91	945,81	571,37	475,74
<b>Выход</b>	92,50	1000,00	925,00	503,00	465,28
Влажность 7,50+4,5—3,5%					
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 380,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	160,45	134,78
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	225,76	154,78
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,56	1,55
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,62	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	388,39	291,11
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	380,00	285,00
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 225,76 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	142,53	142,32
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	25,34	6,84
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	95,02	11,40
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	262,89	160,56
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	225,76	154,78
Влажность 31,44±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка полуфабриката слоеного № 21 а</b>				на 102,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	664,66	568,28	67,80	57,96
Масло сливочное	84,00	443,11	372,21	45,20	37,97
Меланж	27,00	33,68	9,09	3,44	0,93
Соль	96,50	5,32	5,13	0,54	0,52
Кислота лимонная	98,00	0,88	0,86	0,09	0,09
<b>Итого</b>	—	1147,65	955,58	117,07	97,47
<b>Выход</b>	92,50	1000,00	925,00	102,00	94,35
Влажность 7,50+4,5—3,5%					
<b>Сводная рецептура</b>					
Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	398,70	340,89	407,59	348,49
Масло сливочное	84,00	426,26	358,06	435,77	366,05
Меланж	27,00	20,21	5,46	20,66	5,58
Соль	96,50	3,19	3,08	3,26	3,15
Кислота лимонная	98,00	0,53	0,52	0,54	0,53
Пудра ванильная	99,85	1,56	1,56	1,59	1,59
Коньяк или вино десертное	0,00	0,62	0,00	0,63	0,00
Сахар-песок	99,85	142,53	142,32	145,71	145,49
Яйца куриные	27,00	25,34	6,84	25,91	6,99
Молоко цельное	12,00	95,02	11,40	97,14	11,65
Пудра сахарная	99,85	15,00	14,98	15,33	15,31
<b>Итого</b>	—	1128,96	885,11	1154,13	904,85
<b>Выход</b>	85,96	1000,00	859,61	1000,00	859,61

## РЕЦЕПТУРА № 1596

## Торт «Слоеный с кремом»

Сырье	Соержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат слоеный № 21	92,50	503,00	465,28	503,00	465,28
Крем «Гляссе» № 74	78,00	380,00	296,40	380,00	296,40
Крошка полуфабриката слоеного № 21 а	92,50	102,00	94,35	102,00	94,35
Пудра сахарная	99,85	15,00	14,98	15,00	14,98
Итого	—	1000,00	871,01	1000,00	871,01
Выход	87,10	1000,00	871,01	1000,00	871,01
<b>Полуфабрикат слоеный № 21</b>				на 503,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	657,86	562,47	330,90	282,92
Масло сливочное	84,00	438,58	368,41	220,61	185,31
Меланж	27,00	33,34	9,00	16,77	4,53
Соль	96,50	5,26	5,07	2,65	2,55
Кислота лимонная	98,00	0,87	0,85	0,44	0,43
Итого	—	1135,91	945,81	571,37	475,74
Выход	92,50	1000,00	925,00	503,00	465,28
Влажность 7,50+4,5—3,5%				на 380,00 кг	
<b>Крем «Гляссе» № 74</b>					
Масло сливочное	84,00	395,48	332,21	150,28	126,24
Сахар-песок	99,85	395,48	394,89	150,28	150,06
Яйца куриные	27,00	237,29	64,06	90,17	24,34
Пудра ванильная	99,85	3,95	3,94	1,50	1,50
Коньяк или вино десертное	0,00	1,98	0,00	0,75	0,00
Итого	—	1034,18	795,11	392,98	302,14
Выход	78,00	1000,00	780,00	380,00	296,40
Влажность 22,00±2%					

Продолжение

Сырье	Соержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка полуфабриката слоеного № 21 а</b>				на 102,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	664,66	568,28	67,80	57,96
Масло сливочное	84,00	443,11	372,21	45,20	37,97
Меланж	27,00	33,68	9,09	3,44	0,93
Соль	96,50	5,32	5,13	0,54	0,52
Кислота лимонная	98,00	0,88	0,86	0,09	0,09
Итого	—	1147,65	955,58	117,07	97,47
Выход	92,50	1000,00	925,00	102,00	94,35
Влажность 7,50+4,5—3,5%					

## Сводная рецептура

Сырье	Соержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	398,70	340,89	409,28	349,93
Масло сливочное	84,00	416,09	349,52	427,13	358,79
Меланж	27,00	20,21	5,46	20,75	5,60
Соль	96,50	3,19	3,08	3,27	3,16
Кислота лимонная	98,00	0,53	0,52	0,54	0,53
Сахар-песок	99,85	150,28	150,05	154,27	154,03
Яйца куриные	27,00	90,17	24,35	92,56	25,00
Пудра ванильная	99,85	1,50	1,50	1,54	1,54
Коньяк или вино десертное	0,00	0,75	0,00	0,77	0,00
Пудра сахарная	99,85	15,00	14,98	15,40	15,38
Итого	—	1096,42	890,35	1125,51	913,97
Выход	87,10	1000,00	871,01	1000,00	871,01

РЕЦЕПТУРА № 160

Торт «Юбилейный»

Восемь пластов слоеного полуфабриката соединены лимонным кремом. Поверхность покрыта и отделана лимонным кремом. Боковые поверхности отделаны крошкой слоеного полуфабриката. Масса 1, 1,5 и 2 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат слоеный со сметаной	94,00	568,00	533,92	568,00	533,92
Крем сливочный лимонный	80,00	425,00	340,00	425,00	340,00
Крошка полуфабриката слоеного со сметаной	94,00	7,00	6,58	7,00	6,58
<b>Итого</b>	—	1000,00	880,50	1000,00	880,50
<b>Выход</b>	88,05	1000,00	880,50	1000,00	880,50
<b>Полуфабрикат слоеный со сметаной</b>				на 568,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	717,52	613,48	407,55	348,46
Масло сливочное	84,00	322,24	270,68	183,03	153,75
Сметана	37,00	162,19	60,01	92,12	34,09
Яйца куриные	27,00	60,32	16,29	34,26	9,25
Соль	96,50	0,72	0,69	0,41	0,39
<b>Итого</b>	—	1262,99	961,15	717,37	545,94
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	568,00	533,92
<b>Влажность 6,00±2%</b>					
<b>Крем сливочный лимонный</b>				на 425,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,08	354,55	179,38	150,68
Яйца куриные	27,00	135,07	36,47	57,40	15,50
Пудра сахарная	99,85	246,91	246,54	104,94	104,78
Сахар-песок	99,85	121,34	121,16	51,57	51,49

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сок лимонный	10,00	527,60	52,76	224,23	22,42
Какао порошок (производственный)	95,00	4,22	4,01	1,79	1,70
<b>Итого</b>	—	1457,22	815,49	619,31	346,57
<b>Выход</b>	80,00	1000,00	800,00	425,00	340,00
<b>Влажность 20,00±2%</b>					
<b>Крошка полуфабриката слоеного со сметаной</b>				на 7,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	725,44	620,26	5,08	4,34
Масло сливочное	84,00	325,80	273,67	2,28	1,92
Сметана	37,00	162,10	59,98	1,13	0,42
Яйца куриные	27,00	60,99	16,47	0,43	0,12
Соль	96,50	0,72	0,69	0,01	0,00
<b>Итого</b>	—	1275,05	971,07	8,93	6,80
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	7,00	6,58
<b>Влажность 6,00±2%</b>					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
		Мука пшеничная в. с.	85,50	412,63	352,80
Масло сливочное	84,00	364,69	306,34	375,86	315,72
Сметана	37,00	93,25	34,50	96,11	35,56
Яйца куриные	27,00	92,09	24,86	94,91	25,62

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Соль	96,50	0,42	0,41	0,43	0,42
Пудра сахарная	99,85	104,94	104,78	108,15	107,99
Сахар-песок	99,85	51,57	51,49	53,15	53,07
Сок лимонный	10,00	224,23	22,42	231,10	23,11
Какао порошок (производственный)	95,00	1,79	1,70	1,84	1,75
Итого	—	1345,61	899,30	1386,82	926,84
Выход	88,05	1000,00	880,50	1000,00	880,50

РЕЦЕПТУРА № 161

Торт «Слоеный с орехами»

Пласты слоеного полуфабриката соединены кремом «Шарлотт». Поверхность покрыта кремом, обсыпана крошкой слоеного полуфабриката, сахарной пудрой и орехами.

Форма квадратная. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат слоеный № 21	92,50	403,00	372,78	403,00	372,78
Крем «Шарлотт» на агаре № 65	75,00	380,00	285,00	380,00	285,00
Ядро кешью (жареное)	97,50	102,00	99,45	102,00	99,45
Пудра сахарная	99,85	15,00	14,98	15,00	14,98
Крошка полуфабриката слоеного № 21 а	92,50	100,00	92,50	100,00	92,50
Итого	—	1000,00	864,71	1000,00	864,71
Выход	86,47	1000,00	864,71	1000,00	864,71

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат слоеный № 21				на 403,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	657,86	562,47	265,12	226,68
Масло сливочное	84,00	438,58	368,41	176,75	148,47
Меланж	27,00	33,34	9,00	13,44	3,63
Соль	96,50	5,26	5,07	2,12	2,04
Кислота лимонная	98,00	0,87	0,85	0,35	0,34
Итого	—	1135,91	945,81	457,78	381,16
Выход	92,50	1000,00	925,00	403,00	372,78
Влажность 7,50+4,5—3,5%					
Крем «Шарлотт» на агаре № 65				на 380,00 кг	
Масло сливочное	84,00	443,01	372,12	168,34	141,41
Сахар-песок	99,85	355,99	355,46	135,28	135,07
Яйца куриные	27,00	31,64	8,54	12,02	3,25
Молоко цельное	12,00	213,59	25,63	81,16	9,74
Пудра ванильная	99,85	3,95	3,94	1,50	1,50
Агар	85,00	0,47	0,40	0,18	0,15
Коньяк	0,00	1,58	0,00	0,60	0,00
Итого	—	1050,23	766,09	399,08	291,12
Выход	75,00	1000,00	750,00	380,00	285,00
Влажность 25,00±2%					
Крошка полуфабриката слоеного № 21 а				на 100,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	664,66	568,28	66,47	56,83
Масло сливочное	84,00	443,11	372,21	44,31	37,22
Меланж	27,00	33,68	9,09	3,37	0,91

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Соль	96,50	5,32	5,13	0,53	0,51
Кислота лимонная	98,00	0,88	0,86	0,09	0,09
<b>Итого</b>	—	1147,65	955,58	114,77	95,56
<b>Выход</b>	92,50	1000,00	925,00	100,00	92,50
Влажность 7,50+4,5—3,5%					

## Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	331,59	283,51	341,73	292,18
Масло сливочное	84,00	389,40	327,10	401,30	337,10
Меланж	27,00	16,81	4,54	17,32	4,68
Соль	96,50	2,65	2,56	2,73	2,64
Кислота лимонная	98,00	0,44	0,43	0,45	0,44
Сахар-песок	99,85	135,28	135,08	139,42	139,21
Яйца куриные	27,00	12,02	3,25	12,39	3,35
Молоко цельное	12,00	81,16	9,74	83,64	10,04
Пудра ванильная	99,85	1,50	1,50	1,55	1,55
Агар	85,00	0,18	0,15	0,19	0,15
Коньяк	0,00	0,60	0,00	0,62	0,00
Ядро кешью (жареное)	97,50	102,00	99,45	105,12	102,49
Пудра сахарная	99,85	15,00	14,98	15,46	15,44
<b>Итого</b>	—	1088,63	882,29	1121,92	909,26
<b>Выход</b>	86,47	1000,00	864,71	1000,00	864,71

## РЕЦЕПТУРА № 162

## Торт «Слоено-фруктовый»

Два, три пласта слоеного полуфабриката соединены сливочным фруктовым кремом. Поверхность покрыта фруктовой подваркой, дольками фруктов из компота, залита желе и отделана сливочным кремом. Боковые поверхности отделаны крошкой.

Форма квадратная или круглая. Масса 1, 1,5 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат слоеный № 21	92,50	450,00	416,25	450,00	416,25
Крем сливочный фруктовый № 54	72,00	230,00	165,60	230,00	165,60
Фрукты из компота (яблоки, груши)	17,00	120,00	20,40	120,00	20,40
Подварка фруктово-ягодная	69,00	100,00	69,00	100,00	69,00
Желе № 104	50,00	40,00	20,00	40,00	20,00
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	30,00	22,50	30,00	22,50
Крошка полуфабриката слоеного № 21 а	92,50	30,00	27,75	30,00	27,75
<b>Итого</b>	—	1000,00	741,50	1000,00	741,50
<b>Выход</b>	74,15	1000,00	741,50	1000,00	741,50
Полуфабрикат слоеный № 21 на 450,00 кг					
Мука пшеничная в. с.	85,50	657,86	562,47	296,04	253,11
Масло сливочное	84,00	438,58	368,41	197,36	165,78
Меланж	27,00	33,34	9,00	15,00	4,05
Соль	96,50	5,26	5,07	2,37	2,28
Кислота лимонная	98,00	0,87	0,85	0,39	0,38
<b>Итого</b>	—	1135,91	945,81	511,16	425,60
<b>Выход</b>	92,50	1000,00	925,00	450,00	416,25
Влажность 7,50+4,5—3,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем сливочный фруктовый № 54</b>				на 230,00 кг	
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	502,01	376,51	115,46	86,60
Подварка фруктово-ягодная	69,00	502,01	346,38	115,46	79,67
<b>Итого</b>	—	1004,02	722,89	230,92	166,27
<b>Выход</b>	72,00	1000,00	720,00	230,00	165,60
Влажность 28,00±2%					
<b>Крем сливочный «Новый» № 47</b>				на 115,46 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	33,15	33,10
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	53,83	45,22
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	12,66	9,37
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	0,59	0,59
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,19	0,00
<b>Итого</b>	—	869,72	764,53	100,42	88,28
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	115,46	86,60
Влажность 25,00±2%					
<b>Желе № 104</b>				на 40,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	16,57	16,55
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	4,13	3,22
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,12	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,08	0,08

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Агар	85,00	10,34	8,79	0,41	0,35
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	534,09	505,05	21,35	20,20
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	40,00	20,00
Влажность 50,00±2%					
<b>Крем сливочный «Новый» № 47</b>				на 30,00 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	8,61	8,60
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	13,99	11,75
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	3,29	2,43
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	0,15	0,15
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,05	0,00
<b>Итого</b>	—	869,72	764,53	26,09	22,93
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	30,00	22,50
Влажность 25,00±2%					
<b>Крошка полуфабриката слоеного № 21 а</b>				на 30,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	664,66	568,28	19,94	17,05
Масло сливочное	84,00	443,11	372,21	13,29	11,17
Меланж	27,00	33,68	9,09	1,01	0,27
Соль	96,50	5,32	5,13	0,16	0,15
Кислота лимонная	98,00	0,88	0,86	0,03	0,03
<b>Итого</b>	—	1147,65	955,58	34,43	28,67
<b>Выход</b>	92,50	1000,00	925,00	30,00	27,75
Влажность 7,50+4,5—3,5%					



Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	315,98	270,16	326,78	279,39
Масло сливочное	84,00	278,47	233,91	287,99	241,90
Меланж	27,00	16,01	4,32	16,56	4,47
Соль	96,50	2,53	2,44	2,62	2,52
Кислота лимонная	98,00	0,50	0,49	0,52	0,51
Подварка фруктово-ягодная	69,00	215,46	148,67	222,82	153,75
Сахар-песок	99,85	58,33	58,24	60,32	60,23
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	15,95	11,80	16,50	12,20
Пудра ванильная	99,85	0,74	0,74	0,77	0,77
Коньяк или вино десертное	0,00	0,24	0,00	0,25	0,00
Фрукты из компота (яблоки, груши)	17,00	120,00	20,40	124,10	21,10
Патока крахмальная	78,00	4,13	3,22	4,27	3,33
Эссенция	0,00	0,12	0,00	0,12	0,00
Агар	85,00	0,41	0,35	0,42	0,36
Краситель	0,00	0,04	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1028,91	754,74	1064,08	780,53
<b>Выход</b>	74,15	1000,00	741,50	1000,00	741,50

РЕЦЕПТУРА № 163

Торт «Слоеный с конфитюром»

Два пласта слоеного полуфабриката соединены конфитюром. Верхняя и боковые поверхности покрыты конфитюром и отделаны крошкой слоеного полуфабриката и сахарной пудрой. Масса 0,8, 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат слоеный № 21	92,50	533,00	493,03	533,00	493,03

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Конфитюр	80,00	350,00	280,00	350,00	280,00
Крошка полуфабриката слоеного № 21 а	92,50	102,00	94,35	102,00	94,35
Пудра сахарная	99,85	15,00	14,98	15,00	14,98
<b>Итого</b>	—	1000,00	882,36	1000,00	882,36
<b>Выход</b>	88,24	1000,00	882,36	1000,00	882,36
<b>Полуфабрикат слоеный № 21</b>				на 533,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	657,86	562,47	350,64	299,80
Масло сливочное	84,00	438,58	368,41	233,76	196,36
Меланж	27,00	33,34	9,00	17,77	4,80
Соль	96,50	5,26	5,07	2,80	2,70
Кислота лимонная	98,00	0,87	0,85	0,46	0,45
<b>Итого</b>	—	1135,91	945,81	605,43	504,11
<b>Выход</b>	92,50	1000,00	925,00	533,00	493,03
Влажность 7,50+4,5—3,5%				на 102,00 кг	
<b>Крошка полуфабриката слоеного № 21 а</b>					
Мука пшеничная в. с.	85,50	664,66	568,28	67,80	57,96
Масло сливочное	84,00	443,11	372,21	45,20	37,97
Меланж	27,00	33,68	9,09	3,44	0,93
Соль	96,50	5,32	5,13	0,54	0,52
Кислота лимонная	98,00	0,88	0,86	0,09	0,09
<b>Итого</b>	—	1147,65	955,58	117,07	97,47
<b>Выход</b>	92,50	1000,00	925,00	102,00	94,35
Влажность 7,50+4,5—3,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	418,44	357,77	433,48	370,63
Масло сливочное	84,00	278,96	234,33	288,99	242,75
Меланж	27,00	21,21	5,73	21,97	5,94
Соль	96,50	3,34	3,22	3,46	3,34
Кислота лимонная	98,00	0,55	0,54	0,57	0,56
Конфитюр	80,00	350,00	280,00	362,58	290,07
Пудра сахарная	99,85	15,00	14,98	15,54	15,52
<b>Итого</b>	—	1087,50	896,57	1126,59	928,80
<b>Выход</b>	88,24	1000,00	882,36	1000,00	882,36

РЕЦЕПТУРА № 164

Торт «Яблочный»

Два пласта слоеного полуфабриката соединены кремом «Шарлотт» фруктовым с дольками яблок из компота. Поверхность покрыта кремом «Шарлотт» фруктовым с дольками яблок из компота и отделана желе. Боковые поверхности отделаны кремом «Шарлотт» фруктовым и кремом «Шарлотт» шоколадным.

Форма круглая. Масса 2 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат слоеный № 21	92,50	257,00	237,73	257,00	237,73
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	29,00	27,99	29,00	27,99
Крем «Шарлотт» фруктовый	74,70	327,00	244,27	327,00	244,27
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	71,00	53,25	71,00	53,25
Крем «Шарлотт» отделочный № 68	78,50	13,00	10,21	13,00	10,21

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Желе № 104	50,00	40,00	20,00	40,00	20,00
Яблоки из компота	17,00	263,00	44,71	263,00	44,71
<b>Итого</b>	—	1000,00	638,16	1000,00	638,16
<b>Выход</b>	63,82	1000,00	638,16	1000,00	638,16
<b>Полуфабрикат слоеный № 21</b>				на 257,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	657,86	562,47	169,07	144,55
Масло сливочное	84,00	438,58	368,41	112,72	94,68
Меланж	27,00	33,34	9,00	8,57	2,31
Соль	96,50	5,26	5,07	1,35	1,30
Кислота лимонная	98,00	0,87	0,85	0,22	0,22
<b>Итого</b>	—	1135,91	945,81	291,93	243,06
<b>Выход</b>	92,50	1000,00	925,00	257,00	237,73
Влажность 7,50+4,5—3,5%				на 29,00 кг	
<b>Полуфабрикат воздушный № 23</b>					
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	27,88	27,84
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	10,46	1,25
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,21	0,21
<b>Итого</b>	—	1329,19	1010,47	38,55	29,30
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	29,00	27,99
Влажность 3,50±1,5%				на 327,00 кг	
<b>Крем «Шарлотт» фруктовый</b>					
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	702,80	527,10	229,82	172,36

## Продолжение

Сырье	Соержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Начинка яблочная	74,00	301,21	222,90	98,50	72,89
Коньяк	0,00	30,09	0,00	9,84	0,00
<b>Итого</b>	—	1034,10	750,00	338,16	245,25
<b>Выход</b>	74,70	1000,00	747,00	327,00	244,27
Влажность 25,30±2%					
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 229,82 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	97,04	81,51
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	136,54	93,61
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,94	0,94
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,38	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	234,90	176,06
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	229,82	172,36
Влажность 25,00±2,0%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 136,54 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	86,20	86,07
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	15,33	4,14
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	57,47	6,90
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	159,00	97,11
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	136,54	93,61
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 71,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	29,98	25,18
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	42,18	28,92

## Продолжение

Сырье	Соержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,29	0,29
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,12	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	72,57	54,39
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	71,00	53,23
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 42,18 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	26,63	26,59
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	4,73	1,28
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	17,75	2,13
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	49,11	30,00
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	42,18	28,92
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» отделочный № 68</b>				на 13,00 кг	
Масло сливочное	84,00	448,02	376,34	5,82	4,89
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	448,02	307,16	5,82	3,99
Пудра ванильная	99,85	1,50	1,50	0,02	0,02
Какао порошок (производственный)	95,00	122,99	116,84	1,60	1,52
<b>Итого</b>	—	1020,53	801,84	13,26	10,42
<b>Выход</b>	78,50	1000,00	785,00	13,00	10,21
Влажность 21,50±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 5,82 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	3,67	3,67
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	0,65	0,18

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	2,45	0,29
Итого	—	1164,48	711,20	6,77	4,14
Выход	68,56	1000,00	685,60	5,82	3,99
Влажность 31,44±1,5%					
Желе № 104				на 40,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	16,57	16,55
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	4,13	3,22
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,12	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,08	0,08
Агар	85,00	10,34	8,79	0,41	0,35
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,04	0,00
Итого	—	534,09	505,05	21,35	20,20
Выход	50,00	1000,00	500,00	40,00	20,00
Влажность 50,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	169,07	144,55	173,20	148,08
Масло сливочное	84,00	245,56	206,27	251,55	211,30
Меланж	27,00	8,57	2,31	8,78	2,37
Соль	96,50	1,35	1,30	1,38	1,33
Кислота лимонная	98,00	0,30	0,29	0,31	0,30
Сахар-песок	99,85	160,95	160,71	164,88	164,63
Белок яичный (сырой)	12,00	10,46	1,26	10,72	1,29

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра ванильная	99,85	1,46	1,46	1,50	1,50
Начинка яблочная	74,00	98,50	72,89	100,90	74,67
Коньяк	0,00	9,84	0,00	10,08	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	0,50	0,00	0,51	0,00
Яйца куриные	27,00	20,71	5,59	21,22	5,73
Молоко цельное	12,00	77,67	9,32	79,57	9,55
Какао порошок (производственный)	95,00	1,60	1,52	1,64	1,56
Патока крахмальная	78,00	4,13	3,22	4,23	3,30
Эссенция	0,00	0,12	0,00	0,12	0,00
Агар	85,00	0,41	0,35	0,42	0,36
Краситель	0,00	0,04	0,00	0,04	0,00
Яблоки из компота	17,00	263,00	44,71	269,42	45,80
Итого	—	1074,24	655,75	1100,47	671,75
Выход	63,82	1000,00	638,16	1000,00	638,16

РЕЦЕПТУРА № 165

Торт «Московская слойка»

Пласты слоеного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Верхняя и боковые поверхности покрыты фруктовой начинкой и отделаны крошкой слоеного полуфабриката и сахарной пудрой.

Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат слоеный № 21	92,50	400,00	370,00	400,00	370,00
Начинка фруктовая	74,00	400,00	296,00	400,00	296,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крошка полуфабриката слоеного № 21 а	92,50	180,00	166,50	180,00	166,50
Пудра сахарная	99,85	20,00	19,97	20,00	19,97
Итого	—	1000,00	852,47	1000,00	852,47
Выход	85,25	1000,00	852,47	1000,00	852,47
Полуфабрикат слоеный № 21					
Мука пшеничная в. с.	85,50	657,86	562,47	263,14	224,99
Масло сливочное	84,00	438,58	368,41	175,43	147,36
Меланж	27,00	33,34	9,00	13,34	3,60
Соль	96,50	5,26	5,07	2,10	2,03
Кислота лимонная	98,00	0,87	0,85	0,35	0,34
Итого	—	1135,91	945,81	454,36	378,32
Выход	92,50	1000,00	925,00	400,00	370,00
Влажность 7,50+4,5—3,5%					
Крошка полуфабриката слоеного № 21а					
Мука пшеничная в. с.	85,50	664,66	568,28	119,64	102,29
Масло сливочное	84,00	443,11	372,21	79,76	67,00
Меланж	27,00	33,68	9,09	6,06	1,64

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Соль	96,50	5,32	5,13	0,96	0,92
Кислота лимонная	98,00	0,88	0,86	0,16	0,15
Итого	—	1147,65	955,58	206,58	172,00
Выход	92,50	1000,00	925,00	190,00	166,50
Влажность 7,50+4,5—3,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	382,78	327,28	396,50	339,01
Масло сливочное	84,00	255,19	214,36	264,33	222,04
Меланж	27,00	19,40	5,24	20,10	5,43
Соль	96,50	3,06	2,95	3,17	3,06
Кислота лимонная	98,00	0,51	0,50	0,53	0,52
Начинка фруктовая	74,00	400,00	296,00	414,33	306,61
Пудра сахарная	99,85	20,00	19,97	20,72	20,69
Итого	—	1080,94	866,30	1119,68	897,34
Выход	85,25	1000,00	852,47	1000,00	852,47

## IV. ЗАВАРНЫЕ ТОРТЫ

### РЕЦЕПТУРА № 166

#### Торт «Зенит»

Слой заварного полуфабриката соединены кремом «Шарлотт». Поверхность покрыта этим же кремом и украшена кремом «Шарлотт» шоколадным. Боковые поверхности обсыпаны крошкой заварного полуфабриката.

Форма продолговатая. Масса 0,5 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат заварной № 22	76,00	390,00	296,40	390,00	296,40
Крем «Шарлотт» на агаре № 65	75,00	580,00	435,00	580,00	435,00
Крем «Шарлотт» шоколадный	76,70	20,00	15,34	20,00	15,34
Крошка полуфабриката заварного № 22а	76,00	10,00	7,60	10,00	7,60
<b>Итого</b>	—	1000,00	754,34	1000,00	754,34
<b>Выход</b>	75,43	1000,00	754,34	1000,00	754,34
<b>Полуфабрикат заварной № 22</b>				на 390,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	455,46	389,42	177,63	151,87
Масло сливочное	84,00	227,69	191,26	88,80	74,59
Меланж	27,00	785,68	212,13	306,42	82,73
Соль	96,50	5,70	5,51	2,22	2,15
<b>Итого</b>	—	1474,53	798,32	575,07	311,34
<b>Выход</b>	76,00	1000,00	760,00	390,00	296,40
Влажность 24,00+4—3%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» на агаре № 65</b>				на 580,00 кг	
Масло сливочное	84,00	443,01	372,12	256,95	215,83
Сахар-песок	99,85	355,99	355,46	206,47	206,17
Яйца куриные	27,00	31,64	8,54	18,35	4,95
Молоко цельное	12,00	213,59	25,63	123,88	14,87
Пудра ванильная	99,85	3,95	3,94	2,29	2,29
Агар	85,00	0,47	0,40	0,27	0,23
Коньяк	0,00	1,58	0,00	0,92	0,00
<b>Итого</b>	—	1050,23	766,09	609,13	444,34
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	580,00	435,00
Влажность 25,00±2%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный</b>				на 20,00 кг	
Масло сливочное	84,00	459,72	386,17	9,19	7,72
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	505,15	346,33	10,10	6,93
Какао порошок (производственный)	95,00	53,63	50,95	1,07	1,02
Эссенция ванильная	0,00	1,38	0,00	0,03	0,00
Коньяк	0,00	1,53	0,00	0,03	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,41	783,45	20,42	15,67
<b>Выход</b>	76,70	1000,00	767,00	20,00	15,34
Влажность 23,30±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 10,10 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	6,38	6,37
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	1,13	0,31
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	4,25	0,51
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	11,76	7,19
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	10,10	6,93
Влажность 31,44±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка полуфабриката заварного № 22а</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	460,29	393,56	4,60	3,94
Масло сливочное	84,00	230,10	193,28	2,30	1,93
Меланж	27,00	794,01	214,38	7,94	2,14
Соль	96,50	5,76	5,57	0,06	0,06
<b>Итого</b>	—	1490,16	806,79	14,90	8,07
<b>Выход</b>	76,00	1000,00	760,00	10,00	7,60
Влажность 24,00+4—3%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	182,23	155,81	187,16	160,03
Масло сливочное	84,00	357,24	300,08	366,91	308,20
Меланж	27,00	314,36	84,88	322,87	87,18
Соль	96,50	2,28	2,20	2,34	2,26
Сахар-песок	99,85	212,85	212,53	218,61	218,28
Яйца куриные	27,00	19,48	5,26	20,01	5,40
Молоко цельное	12,00	128,13	15,38	131,60	15,80
Пудра ванильная	99,85	2,29	2,29	2,35	2,35
Агар	85,00	0,27	0,23	0,28	0,24
Коньяк	0,00	0,95	0,00	0,98	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	1,07	1,02	1,10	1,05
Эссенция ванильная	0,00	0,03	0,00	0,03	0,00
<b>Итого</b>	—	1221,18	779,68	1254,24	800,79
<b>Выход</b>	75,43	1000,00	754,34	1000,00	754,34

V. ВОЗДУШНЫЕ ТОРТЫ

1. ВОЗДУШНЫЕ ТОРТЫ

РЕЦЕПТУРА № 167

Торт «День и ночь»

Два слоя воздушного полуфабриката соединены кремом, смешанным с вареньем. Поверхность покрыта вареньем с кремом и отделана белым и шоколадным кремами.

Масса 1,5 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушный № 24	96,50	288,00	277,92	288,00	277,92
Крем сливочный № 46	86,00	540,00	464,40	540,00	464,40
Варенье абрикосовое	72,00	100,00	72,00	100,00	72,00
Бисквит круглый № 5	84,00	6,00	5,04	6,00	5,04
Крем «Шарлотт» шоколадный	76,00	66,00	50,16	66,00	50,16
<b>Итого</b>	—	1000,00	869,52	1000,00	869,52
<b>Выход</b>	86,95	1000,00	869,52	1000,00	869,52
<b>Полуфабрикат воздушный № 24</b>				на 288,00 кг	
Сахар-песок	99,85	945,79	944,37	272,39	271,98
Белок яичный (сырой)	12,00	472,89	56,75	136,19	16,34
Пудра ванильная	99,85	4,73	4,72	1,36	1,36
Кислота лимонная	98,00	4,73	4,64	1,36	1,34
<b>Итого</b>	—	1428,14	1010,47	411,30	291,02
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	288,00	277,92
Влажность 3,50±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем сливочный № 46</b>					
				на 540,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	150,43	150,21
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	282,06	236,93
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	112,82	83,49
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	2,78	2,78
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,93	0,00
Итого	—	1016,69	876,66	549,02	473,41
Выход	86,00	1000,00	860,00	540,00	464,40
Влажность 14,00±2%					
<b>Бисквит круглый № 5</b>					
				на 6,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	389,37	332,91	2,34	2,00
Сахар-песок	99,85	341,88	341,36	2,05	2,05
Желток яичный (сырой)	46,00	341,88	157,27	2,05	0,94
Белок яичный (сырой)	12,00	512,80	61,54	3,08	0,37
Эссенция	0,00	2,28	0,00	0,01	0,00
Кислота лимонная	98,00	1,52	1,49	0,01	0,01
Итого	—	1589,73	894,57	9,54	5,37
Выход	84,00	1000,00	840,00	6,00	5,04
Влажность 16,00±2%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный</b>					
				на 66,00 кг	
Масло сливочное	84,00	377,71	317,28	24,93	20,94
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	580,24	397,82	38,30	26,26
Какао порошок (производственный)	95,00	62,95	59,80	4,15	3,95
Пудра ванильная	99,85	1,40	1,40	0,09	0,09
Итого	—	1022,30	776,30	67,47	51,24
Выход	76,00	1000,00	760,00	66,00	50,16
Влажность 24,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>					
				на 38,30 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	24,18	24,14
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	4,30	1,16
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	16,12	1,93
Итого	—	1164,48	711,20	44,60	27,23
Выход	68,56	1000,00	685,60	38,30	26,26
Влажность 31,44±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	298,62	298,17	314,34	313,87
Белок яичный (сырой)	12,00	139,27	16,71	146,60	17,59
Пудра ванильная	99,85	4,23	4,22	4,45	4,44
Кислота лимонная	98,00	1,37	1,34	1,44	1,41
Пудра сахарная	99,85	150,43	150,20	158,35	158,11
Масло сливочное	84,00	306,99	257,87	323,15	271,45
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	112,82	83,49	118,76	87,89
Коньяк или вино десертное	0,00	0,93	0,00	0,98	0,00
Варенье абрикосовое	72,00	100,00	72,00	105,27	75,79
Мука пшеничная в. с.	85,50	2,34	2,00	2,46	2,11
Желток яичный (сырой)	46,00	2,05	0,94	2,16	0,99
Эссенция	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	4,15	3,94	4,37	4,15
Яйца куриные	27,00	4,30	1,16	4,53	1,22
Молоко цельное	12,00	16,12	1,93	16,97	2,03
Итого	—	1143,63	893,97	1203,84	941,04
Выход	86,95	1000,00	869,52	1000,00	869,52



## РЕЦЕПТУРА № 167а

## Торт «День и ночь»

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушный № 24	96,50	288,00	277,92	288,00	277,92
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	540,00	405,00	540,00	405,00
Варенье абрикосовое	72,00	100,00	72,00	100,00	72,00
Бисквит круглый № 5	84,00	6,00	5,04	6,00	5,04
Крем «Шарлотт» шоколадный	76,00	66,00	50,16	66,00	50,16
<b>Итого</b>	—	1000,00	810,12	1000,00	810,12
<b>Выход</b>	81,01	1000,00	810,12	1000,00	810,12
<b>Полуфабрикат воздушный № 24</b>				на 288,00 кг	
Сахар-песок	99,85	945,79	944,37	272,39	271,98
Белок яичный (сырой)	12,00	472,89	56,75	136,19	16,34
Пудра ванильная	99,85	4,73	4,72	1,36	1,36
Кислота лимонная	98,00	4,73	4,64	1,36	1,34
<b>Итого</b>	—	1428,14	1010,47	411,30	291,02
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	288,00	277,92
Влажность 3,50±1%					
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 540,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	228,00	191,53
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	320,82	219,95
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	2,21	2,21
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,89	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	551,92	413,69
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	540,00	405,00
Влажность 25,00±2%					

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 320,82 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	202,55	202,24
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	36,01	9,72
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	135,03	16,20
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	373,59	228,16
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	320,82	219,95
Влажность 31,44%±1,5%					
<b>Бисквит круглый № 5</b>				на 6,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	389,37	332,91	2,34	2,00
Сахар-песок	99,85	341,88	341,36	2,05	2,05
Желток яичный (сырой)	46,00	341,88	157,27	2,05	0,94
Белок яичный (сырой)	12,00	512,80	61,54	3,08	0,37
Эссенция	0,00	2,28	0,00	0,01	0,00
Кислота лимонная	98,00	1,52	1,49	0,01	0,01
<b>Итого</b>	—	1589,73	894,57	9,54	5,37
<b>Выход</b>	84,00	1000,00	840,00	6,00	5,04
Влажность 16,00±2%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный</b>				на 66,00 кг	
Масло сливочное	84,00	377,71	317,28	24,93	20,94
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	580,24	397,82	38,30	26,26
Какао порошок (производственный)	95,00	62,95	59,80	4,15	3,95
Пудра ванильная	99,85	1,40	1,40	0,09	0,09
<b>Итого</b>	—	1022,30	776,30	67,47	51,24
<b>Выход</b>	76,00	1000,00	760,00	66,00	50,16
Влажность 24,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 38,30 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	24,18	24,14
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	4,30	1,16
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	16,12	1,93
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	44,60	27,23
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	38,30	26,26
Влажность 31,44±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	501,17	500,42	521,56	520,78
Белок яичный (сырой)	12,00	139,27	16,71	144,94	17,39
Пудра ванильная	99,85	3,66	3,65	3,81	3,80
Кислота лимонная	98,00	1,37	1,34	1,43	1,39
Масло сливочное	84,00	252,93	212,46	263,22	221,10
Коньяк или вино десертное	0,00	0,89	0,00	0,93	0,00
Яйца куриные	27,00	40,31	10,88	41,95	11,32
Молоко цельное	12,00	151,15	18,14	157,30	18,88
Варенье абрикосовое	72,00	100,00	72,00	104,07	74,93
Мука пшеничная в. с.	85,50	2,34	2,00	2,44	2,08
Желток яичный (сырой)	46,00	2,05	0,94	2,13	0,98
Эссенция	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	4,15	3,94	4,32	4,10
<b>Итого</b>	—	1199,30	842,48	1248,11	876,75
<b>Выход</b>	81,01	1000,00	810,12	1000,00	810,12

РЕЦЕПТУРА № 168

Торт «Ярославна»

Три слоя воздушного полуфабриката соединены кремом «Шарлотт», смешанным с цитрусовыми цукатами. Поверхность отделана кремами «Шарлотт» белым и шоколадным и цитрусовыми цукатами. Масса 1 кг, 2 кг, 3 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушный № 24	96,50	310,00	299,15	310,00	299,15
Крем «Шарлотт» № 64	75,70	562,00	425,43	562,00	425,43
Крем «Шарлотт» шоколадный	76,70	13,00	9,97	13,00	9,97
Цукаты цитрусовые	83,00	100,00	83,00	100,00	83,00
Крошка полуфабриката воздушного № 24а	96,50	15,00	14,48	15,00	14,48
<b>Итого</b>	—	1000,00	832,03	1000,00	832,03
<b>Выход</b>	83,20	1000,00	832,03	1000,00	832,03
на 310,00 кг					
<b>Полуфабрикат воздушный № 24</b>					
Сахар-песок	99,85	945,79	944,37	293,19	292,75
Белок яичный (сырой)	12,00	472,89	56,75	146,60	17,59
Пудра ванильная	99,85	4,73	4,72	1,47	1,46
Кислота лимонная	98,00	4,73	4,64	1,47	1,44
<b>Итого</b>	—	1428,14	1010,47	442,73	313,24
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	310,00	299,15
Влажность 3,50±1,5%					
на 562,00 кг					
<b>Крем «Шарлотт» № 64</b>					
Масло сливочное	84,00	482,47	405,28	271,15	227,77
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	530,71	363,86	298,26	204,49
Пудра ванильная	99,85	4,12	4,11	2,32	2,31
Коньяк	0,00	1,61	0,00	0,90	0,00
<b>Итого</b>	—	1018,91	773,24	572,63	434,57
<b>Выход</b>	75,70	1000,00	757,00	562,00	425,43
Влажность 24,30±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» 60</b>		на 298,26 кг			
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	188,30	188,02
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	33,48	9,04
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	125,54	15,06
Итого	—	1164,48	711,20	347,32	212,12
Выход	68,56	1000,00	685,60	298,26	204,49
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный</b>		на 13,00 кг			
Масло сливочное	84,00	459,72	386,17	5,98	5,02
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	505,15	346,33	6,57	4,50
Какао порошок (производственный)	95,00	53,63	50,95	0,70	0,66
Эссенция ванильная	0,00	1,38	0,00	0,02	0,00
Коньяк	0,00	1,53	0,00	0,02	0,00
Итого	—	1021,41	783,45	13,29	10,18
Выход	76,70	1000,00	767,00	13,00	9,97
Влажность 23,30±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>		на 6,57 кг			
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	4,15	4,14
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	0,74	0,20
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	2,77	0,33
Итого	—	1164,48	711,20	7,66	4,67
Выход	68,56	1000,00	685,60	6,57	4,50
Влажность 31,44±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка полуфабриката воздушного № 24а</b>		на 15,00 кг			
Сахар-песок	99,85	955,79	954,36	14,34	14,32
Белок яичный (сырой)	12,00	477,90	57,35	7,17	0,86
Пудра ванильная	99,85	4,78	4,77	0,07	0,07
Кислота лимонная	98,00	4,78	4,68	0,07	0,07
Итого	—	1443,25	1021,16	21,65	15,32
Выход	96,50	1000,00	965,00	15,00	14,48
Влажность 3,50±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	499,98	499,23	521,00	520,22
Белок яичный (сырой)	12,00	153,77	18,45	160,23	19,23
Пудра ванильная	99,85	3,86	3,85	4,02	4,01
Кислота лимонная	98,00	1,54	1,51	1,60	1,57
Масло сливочное	84,00	277,13	232,79	288,78	242,58
Коньяк	0,00	0,92	0,00	0,96	0,00
Яйца куриные	27,00	34,22	9,24	35,66	9,63
Молоко цельное	12,00	128,31	15,40	133,70	16,05
Какао порошок (производственный)	95,00	0,70	0,67	0,73	0,70
Эссенция ванильная	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
Цукаты цитрусовые	83,00	100,00	83,00	104,20	86,49
Итого	—	1200,45	864,14	1250,90	900,47
Выход	83,20	1000,00	832,03	1000,00	832,03

## РЕЦЕПТУРА № 169

## Торт «Паутинка»

Три слоя воздушного полуфабриката соединены сливочным фруктовым кремом. Поверхность покрыта этим же кремом и отделана орехом и рисунком из белого и шоколадного кремов в виде тонких переплетенных линий. Боковые поверхности отделаны сливочным фруктовым кремом, орехом и крошкой воздушного полуфабриката. Масса 2 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	344,00	331,96	344,00	331,96
Крем сливочный фруктовый № 56	73,50	416,00	305,76	416,00	305,76
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	24,00	18,00	24,00	18,00
Крем сливочный шоколадный № 58	76,00	40,00	30,40	40,00	30,40
Ядро ореха (жареное на отделку)	97,50	120,00	117,00	120,00	117,00
Крошка полуфабриката воздушного № 23а	96,50	56,00	54,04	56,00	54,04
<b>Итого</b>	—	1000,00	857,16	1000,00	857,16
<b>Выход</b>	85,72	1000,00	857,16	1000,00	857,16
<b>Полуфабрикат воздушный № 23</b>				на 344,00 кг	
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	330,74	330,24
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	124,03	14,88
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	2,48	2,48
<b>Итого</b>	—	1329,19	1010,47	457,25	347,60
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	344,00	331,96
<b>Влажность 3,50±1,5%</b>					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем сливочный фруктовый № 56</b>				на 416,00 кг	
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	502,01	376,51	208,84	156,63
Джем	72,00	502,01	361,44	208,84	150,36
<b>Итого</b>	—	1004,02	737,95	417,68	306,99
<b>Выход</b>	73,50	1000,00	735,00	416,00	305,76
<b>Влажность 26,50±2%</b>					
<b>Крем сливочный «Новый» № 47</b>				на 208,84 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	59,96	59,87
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	97,37	81,79
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	22,90	16,94
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	1,07	1,07
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,34	0,00
<b>Итого</b>	—	869,72	764,53	181,64	159,67
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	208,84	156,63
<b>Влажность 25,00±2%</b>					
<b>Крем сливочный «Новый» № 47</b>				на 24,00 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	6,89	6,88
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	11,19	9,40
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	2,63	1,95
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	0,12	0,12
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	869,72	764,53	20,87	18,35
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	24,00	18,00
<b>Влажность 25,00±2%</b>					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем сливочный шоколадный № 58</b>				на 40,00 кг	
Сахар-песок	99,85	226,62	226,29	9,06	9,05
Масло сливочное	84,00	489,44	411,13	19,58	16,45
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	103,06	76,26	4,12	3,05
Какао порошок (производственный)	95,00	61,81	58,73	2,47	2,35
Коньяк или вино десертное	0,00	1,55	0,00	0,06	0,00
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,09	0,09
<b>Выход</b>	—	884,80	774,72	35,38	30,99
<b>Итого</b>	76,00	1000,00	760,00	40,00	30,40
Влажность 24,00±2%					
<b>Крошка полуфабриката воздушного № 23а</b>				на 56,00 кг	
Сахар-песок	99,85	971,62	970,16	54,41	54,33
Белок яичный (сырой)	12,00	364,36	43,73	20,40	2,45
Пудра ванильная	99,85	7,28	7,28	0,41	0,41
<b>Выход</b>	—	1343,26	1021,16	75,22	57,19
<b>Итого</b>	96,50	1000,00	965,00	56,00	54,04
Влажность 3,50±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	461,06	460,37	485,40	484,67
Белок яичный (сырой)	12,00	144,43	17,33	152,05	18,24
Пудра ванильная	99,85	4,17	4,16	4,39	4,38

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Джем	72,00	208,84	150,35	219,85	158,30
Масло сливочное	84,00	128,14	107,64	134,90	113,32
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	29,65	21,94	31,22	23,10
Коньяк или вино десертное	0,00	0,44	0,00	0,46	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	2,47	2,35	2,60	2,47
Ядро ореха (жареное на отделку)	97,50	120,00	117,00	126,33	123,18
<b>Итого</b>	—	1099,20	881,15	1157,21	927,66
<b>Выход</b>	85,72	1000,00	857,16	1000,00	857,16

РЕЦЕПТУРА № 170

Торт «Волинский»

Слой белкового полуфабриката соединены сливочным кремом. Поверхность отделана клубничным вареньем и сливочным кремом. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат белковый	96,50	392,00	378,28	392,00	378,28
Крем сливочный «Новый № 47	75,00	580,00	435,00	580,00	435,00
Варенье	72,00	28,00	20,16	28,00	20,16
<b>Итого</b>	—	1000,00	833,44	1000,00	833,44
<b>Выход</b>	83,34	1000,00	833,44	1000,00	833,44

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат белковый</b>				на 392,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	150,03	128,28	58,81	50,29
Сахар-песок	99,85	830,17	828,92	325,43	324,94
Белок яичный (сырой)	12,00	400,08	48,01	156,83	18,82
<b>Итого</b>	—	1380,28	1005,21	541,07	394,05
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	392,00	378,28
Влажность 3,50±1,5%					
<b>Крем сливочный «Новый» № 47</b>				на 580,00 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	166,52	166,27
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	270,41	227,14
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	63,59	47,06
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	2,98	2,97
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,95	0,00
<b>Итого</b>	—	869,72	764,53	504,45	443,44
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	580,00	435,00
Влажность 25,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	58,81	50,28	60,80	51,98
Сахар-песок	99,85	491,95	491,21	508,58	507,81
Белок яичный (сырой)	12,00	156,83	18,82	162,13	19,46
Масло сливочное	84,00	270,41	227,14	279,55	234,82
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	63,59	47,06	63,74	48,65
Пудра ванильная	99,85	2,98	2,98	3,08	3,08

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Коньяк или вино десертное	0,00	0,95	0,00	0,98	0,00
Варенье	72,00	28,00	20,16	28,95	20,84
<b>Итого</b>	—	1073,52	857,65	1109,81	886,64
<b>Выход</b>	83,34	1000,00	833,44	1000,00	833,44

РЕЦЕПТУРА № 171

Торт «Татарстан»

Слой воздушного полуфабриката соединены сливочным белковым кремом с клюквенной подваркой. Поверхность отделана сливочным белковым кремом, шоколадной глазурью и клюквенной подваркой. Бокорые поверхности отделаны сливочным белковым кремом.  
 Масса 1 и 2 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушный	96,50	400,00	386,00	400,00	386,00
Крем сливочный белковый с клюквой	84,00	275,00	231,00	275,00	231,00
Глазурь шоколадная	99,10	15,00	14,87	15,00	14,87
Крем сливочный белковый	84,00	300,00	252,00	300,00	252,00
Подварка клюквенная	69,00	10,00	6,90	10,00	6,90
<b>Итого</b>	—	1000,00	890,77	1000,00	890,77
<b>Выход</b>	89,08	1000,00	890,77	1000,00	890,77

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат воздушный</b>				на 400,00 кг	
Сахар-песок	99,85	857,08	855,79	342,83	342,32
Белок яичный (сырой)	12,00	428,54	51,43	171,42	20,57
Молоко сухое цельное	95,00	105,39	100,12	42,16	40,05
Пудра ванильная	99,85	8,46	8,45	3,38	3,38
<b>Итого</b>	—	1399,47	1015,79	559,89	406,32
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	400,01	386,01
Влажность 3,50±1,5%					
<b>Крем сливочный белковый с клюквой</b>				на 275,00 кг	
Сироп сахаро-агаровый № 98	80,00	620,85	496,68	170,73	136,59
Масло сливочное	84,00	230,33	193,48	63,34	53,21
Белок яичный (сырой)	12,00	63,58	7,63	17,48	2,10
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,13	80,76	30,01	22,21
Подварка клюквенная	69,00	104,35	72,00	28,70	19,80
Ванилин	0,00	0,40	0,00	0,11	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,29	2,24	0,63	0,62
<b>Итого</b>	—	1130,93	852,79	311,00	234,53
<b>Выход</b>	84,00	1000,00	840,00	275,00	231,00
Влажность 16,00±2%					
<b>Сироп сахаро-агаровый № 98</b>				на 170,73 кг	
Сахар-песок	99,85	585,34	584,46	99,94	99,78
Патока крахмальная	78,00	292,66	228,28	49,97	38,97
Агар	85,00	8,16	6,93	1,39	1,18
<b>Итого</b>	—	886,16	819,67	151,30	139,93
<b>Выход</b>	80,00	1000,00	800,00	170,73	136,59
Влажность 20,00±3%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем сливочный белковый</b>				на 300,00 кг	
Сироп сахаро-агаровый № 98	80,00	678,10	542,48	203,43	162,74
Масло сливочное	84,00	251,57	211,32	75,47	63,40
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	119,20	88,21	35,76	2,46
Белок яичный (сырой)	12,00	69,42	8,33	20,83	2,50
Кислота лимонная	98,00	2,50	2,45	0,75	0,74
Ванилин	0,00	0,40	0,00	0,12	0,00
Коньяк	0,00	2,00	0,00	0,60	0,00
<b>Итого</b>	—	1123,19	852,79	336,96	255,84
<b>Выход</b>	84,00	1000,00	840,00	300,00	252,00
Влажность 16,00±2%					
<b>Сироп сахаро-агаровый № 98</b>				на 203,43 кг	
Сахар-песок	99,85	585,34	584,46	119,08	118,90
Патока крахмальная	78,00	292,66	228,28	59,54	46,44
Агар	85,00	8,16	6,93	1,66	1,41
<b>Итого</b>	—	886,16	819,67	180,28	166,75
<b>Выход</b>	80,00	1000,00	800,00	203,43	162,74
Влажность 20,00±3%					
<b>Сводная рецептура</b>					
Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	561,85	561,01	570,24	569,99
Белок яичный (сырой)	12,00	209,73	25,17	212,86	25,55
Молоко сухое цельное	95,00	42,16	40,05	42,79	40,63
Пудра ванильная	99,85	3,38	3,37	3,43	3,42
Масло сливочное	84,00	138,81	118,69	140,89	118,84

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	65,77	48,67	66,75	49,40
Подварка клюквенная	69,00	38,70	26,70	39,28	27,10
Ванилин	0,00	0,23	0,00	0,23	0,00
Кислота лимонная	98,00	1,38	1,35	1,40	1,37
Патока крахмальная	78,00	109,51	85,42	111,15	86,70
Агар	85,00	3,05	2,59	3,10	2,63
Глазурь шоколадная	99,10	15,00	14,87	15,22	15,09
Коньяк	0,00	0,60	0,00	0,61	0,00
Итого	—	1190,17	925,80	1207,94	939,63
Выход	89,08	1000,00	890,77	1000,00	890,77

РЕЦЕПТУРА № 172

Торт «Жемчужина»

Два слоя сливочного белкового полуфабриката соединены джемом. Поверхность покрыта розовым сливочным кремом и украшена рисунком в виде белых ракушек и цветов.  
Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат сливочный белковый	90,00	700,00	630,00	700,00	630,00
Крем сливочный № 46	86,00	200,00	172,00	200,00	172,00
Джем	72,00	100,00	72,00	100,00	72,00
Итого	—	1000,00	874,00	1000,00	874,00
Выход	87,40	1000,00	874,00	1000,00	874,00
Полуфабрикат сливочный белковый				на 700,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	246,06	210,39	172,24	147,27
Пудра сахарная	99,85	492,12	491,39	344,48	343,97
Белок яичный (сырой)	12,00	288,71	34,65	202,10	24,26

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Масло сливочное	84,00	246,06	206,70	172,24	144,69
Соль	96,50	0,29	0,28	0,20	0,20
Ванилин	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Итого	—	1273,25	943,40	891,27	660,39
Выход	90,00	1000,00	900,00	700,00	630,00
Влажность 10,00±2%					
Крем сливочный № 46				на 200,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	55,71	55,63
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	104,47	87,75
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	41,78	30,92
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	1,03	1,03
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,34	0,00
Итого	—	1016,69	876,66	203,33	175,33
Выход	86,00	1000,00	860,00	200,00	172,00
Влажность 14,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	172,24	147,27	178,14	152,31
Пудра сахарная	99,85	400,19	399,59	413,90	413,28
Белок яичный (сырой)	12,00	202,10	24,25	209,02	25,08
Масло сливочное	84,00	276,71	232,44	286,19	240,40
Соль	96,50	0,20	0,19	0,21	0,20
Ванилин	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	41,78	30,92	43,21	31,98
Пудра ванильная	99,85	1,03	1,03	1,07	1,07



Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Коньяк или вино десертное Джем	0,00 72,00	0,34 100,00	0,00 72,00	0,35 103,43	0,00 74,47
<b>Итого</b>	—	1194,60	907,69	1235,53	938,78
<b>Выход</b>	87,40	1000,00	874,00	1000,00	874,00

2. ВОЗДУШНО-ОРЕХОВЫЕ ТОРТЫ

РЕЦЕПТУРА № 173

Торт «Полет»

Два слоя воздушно-орехового полуфабриката соединены кремом «Шарлотт». Поверхность покрыта кремом «Шарлотт» и украшена воздушным полуфабрикатом и крошкой воздушно-орехового полуфабриката.

Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25	96,50	430,00	414,95	430,00	414,95
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	490,00	367,50	490,00	367,50
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	30,00	28,95	30,00	28,95
Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 25а	96,50	20,00	19,30	20,00	19,30
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	15,00	11,33	15,00	11,33
Пудра сахарная	99,85	15,00	14,98	15,00	14,98
<b>Итого</b>	—	1000,00	857,01	1000,00	857,01
<b>Выход</b>	85,70	1000,00	857,01	1000,00	857,01

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25</b>					на 430,00 кг
Сахар-песок	99,85	683,86	682,84	294,06	293,62
Белок яичный (сырой)	12,00	341,94	41,03	147,03	17,64
Ядро ореха (жареное)	97,50	290,64	283,38	124,98	121,85
Пудра ванильная	99,85	8,55	8,54	3,68	3,67
<b>Итого</b>	—	1324,99	1015,79	569,75	436,78
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	430,00	414,95
Влажность 3,50±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>					на 490,00 кг
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	206,89	173,79
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	291,11	199,59
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	2,01	2,00
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,80	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	500,81	375,38
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	490,00	367,50
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>					на 291,11 кг
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	183,79	183,51
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	32,67	8,82
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	122,53	14,70
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	338,99	207,03
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	291,11	199,59
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Полуфабрикат воздушный № 23</b>					на 30,00 кг
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	28,84	28,80
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	10,82	1,30
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,22	0,22
<b>Итого</b>	—	1329,19	1010,47	39,88	30,32
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	30,00	28,95
Влажность 3,50±1,5%					

Продолжение

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 25а</b>				на 20,00 кг	
Сахар-песок	99,85	691,14	690,10	13,82	13,80
Белок яичный (сырой)	12,00	345,58	41,47	6,91	0,83
Ядро ореха (жареное)	97,50	293,73	286,39	5,87	5,73
Пудра ванильная	99,85	8,64	8,63	0,17	0,17
<b>Итого</b>	—	1339,09	1026,60	26,77	20,53
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	20,00	19,30
Влажность 3,50±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 15,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	5,73	4,82
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	8,81	6,04
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	0,72	0,69
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,02	0,02
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,02	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	15,30	11,57
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	15,00	11,33
Влажность 24,50±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 8,81 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	5,56	5,55
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	0,99	0,27
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	3,71	0,44
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	10,26	6,26
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	8,81	6,04
Влажность 31,44±1,5%					

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	526,07	525,28	542,07	541,25
Белок яичный (сырой)	12,00	164,76	19,77	169,77	20,37
Ядро ореха (жареное)	97,50	130,85	127,58	134,83	131,46
Пудра ванильная	99,85	6,10	6,09	6,29	6,28
Масло сливочное	84,00	212,62	178,60	219,08	184,03
Коньяк или вино десертное	0,00	0,80	0,00	0,82	0,00
Яйца куриные	27,00	33,66	9,09	34,68	9,37
Молоко цельное	12,00	126,24	15,15	130,08	15,61
Какао порошок (производственный)	95,00	0,72	0,68	0,74	0,70
Коньяк	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
Пудра сахарная	99,85	15,00	14,98	15,46	15,44
<b>Итого</b>	—	1216,84	897,22	1253,84	924,50
<b>Выход</b>	85,70	1000,00	857,01	1000,00	857,01

РЕЦЕПТУРА № 174

Торт «Воздушно-абрикосовый»

Два слоя воздушно-орехового полуфабриката соединены смесью крема «Шарлотт» с абрикосовым джемом или вареньем. Поверхность покрыта той же смесью и украшена кремом «Шарлотт». Боковые поверхности отделаны кремом и обсыпаны крошкой воздушно-орехового полуфабриката.

Форма квадратная или круглая. Масса 2,0 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25	96,50	430,00	414,95	430,00	414,95
Крем «Шарлотт» на агаре № 65	75,00	358,00	268,50	358,00	268,50

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Абрикосовый джем или варенье	72,00	192,00	138,24	192,00	138,24
Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 25а	96,50	20,00	19,30	20,00	19,30
<b>Итого</b>	—	1000,00	840,99	1000,00	840,99
<b>Выход</b>	84,10	1000,00	840,99	1000,00	840,99
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25</b>				на 430,00 кг	
Сахар-песок	99,85	683,86	682,84	294,06	293,62
Белок яичный (сырой)	12,00	341,94	41,03	147,03	17,64
Ядро ореха (жареное)	97,50	290,64	283,38	124,98	121,85
Пудра ванильная	99,85	8,55	8,54	3,68	3,67
<b>Итого</b>	—	1324,99	1015,79	569,75	436,78
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	430,00	414,95
Влажность 3,50±1,5%				на 358,00 кг	
<b>Крем «Шарлотт» на агаре № 65</b>					
Масло сливочное	84,00	443,01	372,12	158,60	133,22
Сахар-песок	99,85	355,99	355,46	127,44	127,25
Яйца куриные	27,00	31,64	8,54	11,33	3,06
Молоко цельное	12,00	213,59	25,63	76,47	9,18
Пудра ванильная	99,85	3,95	3,94	1,41	1,41
Агар	85,00	0,47	0,40	0,17	0,14
Коньяк	0,00	1,58	0,00	0,57	0,00
<b>Итого</b>	—	1050,23	766,09	375,99	274,26
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	358,00	268,50
Влажность 25,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 25а</b>				на 20,00 кг	
Сахар-песок	99,85	691,14	690,10	13,82	13,80
Белок яичный (сырой)	12,00	345,58	41,47	6,91	0,83
Ядро ореха (жареное)	97,50	293,73	286,39	5,87	5,73
Пудра ванильная	99,85	8,64	8,63	0,17	0,17
<b>Итого</b>	—	1339,09	1026,60	26,77	20,53
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	20,00	19,30
Влажность 3,50±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	435,32	434,67	443,52	442,86
Белок яичный (сырой)	12,00	153,94	18,47	156,84	18,82
Ядро ореха (жареное)	97,50	130,85	127,58	133,31	129,98
Пудра ванильная	99,85	5,26	5,25	5,35	5,35
Масло сливочное	84,00	158,60	133,22	161,59	135,73
Яйца куриные	27,00	11,33	3,06	11,54	3,12
Молоко цельное	12,00	76,47	9,18	77,91	9,35
Агар	85,00	0,17	0,14	0,17	0,14
Коньяк	0,00	0,57	0,00	0,58	0,00
Абрикосовый джем или варенье	72,00	192,00	138,24	195,62	140,84
<b>Итого</b>	—	1164,51	869,81	1186,44	886,19
<b>Выход</b>	84,10	1000,00	840,99	1000,00	840,99

## РЕЦЕПТУРА № 175

## Торт «Орбита»

Два слоя воздушно-орехового полуфабриката соединены кремом «Шарлотт» с черносмородиновым вареньем. Поверхность покрыта кремом «Шарлотт» и украшена тем же кремом, воздушным полуфабрикатом и шоколадом узорчатым.

Форма квадратная или круглая. Масса 2,0 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25	96,50	430,00	414,95	430,00	414,95
Крем «Шарлотт» на агаре № 65	75,00	360,00	270,00	360,00	270,00
Варенье черносмородиновое	72,00	140,00	100,80	140,00	100,80
Шоколад «Узорчатый»	99,40	30,00	29,82	30,00	29,82
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	20,00	19,30	20,00	19,30
Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 25а	96,50	20,00	19,30	20,00	19,30
<b>Итого</b>	—	1000,00	854,17	1000,00	854,17
<b>Выход</b>	85,42	1000,00	854,17	1000,00	854,17
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25</b>				на 430,00 кг	
Сахар-песок	99,85	683,86	682,84	294,06	293,62
Белок яичный (сырой)	12,00	341,94	41,03	147,03	17,64
Ядро ореха (жареное)	97,50	290,64	283,38	124,98	121,85
Пудра ванильная	99,85	8,55	8,54	3,68	3,67
<b>Итого</b>	—	1324,99	1015,79	569,75	436,78
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	430,00	414,95
Влажность 3,50±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» на агаре № 65</b>				на 360,00 кг	
Масло сливочное	84,00	443,01	372,12	159,48	133,96
Сахар-песок	99,85	355,99	355,46	128,16	127,97
Яйца куриные	27,00	31,64	8,54	11,39	3,07
Молоко цельное	12,00	213,59	25,63	76,89	9,23
Пудра ванильная	99,85	3,95	3,94	1,42	1,42
Агар	85,00	0,47	0,40	0,17	0,14
Коньяк	0,00	1,58	0,00	0,57	0,00
<b>Итого</b>	—	1050,23	766,09	378,08	275,79
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	360,00	270,00
Влажность 25,00±2%					
<b>Полуфабрикат воздушный № 23</b>				на 20,00 кг	
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	19,23	19,20
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	7,21	0,87
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,14	0,14
<b>Итого</b>	—	1329,19	1010,47	26,58	20,21
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	20,00	19,30
Влажность 3,50±1,5%					
<b>Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 25а</b>				на 20,00 кг	
Сахар-песок	99,85	691,14	690,10	13,82	13,80
Белок яичный (сырой)	12,00	345,58	41,47	6,91	0,83
Ядро ореха (жареное)	97,50	293,73	286,39	5,87	5,73
Пудра ванильная	99,85	8,64	8,63	0,17	0,17
<b>Итого</b>	—	1339,09	1026,60	26,77	20,53
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	20,00	19,30
Влажность 3,50±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	455,27	454,59	474,58	473,87
Белок яичный (сырой)	12,00	161,15	19,34	167,98	20,16
Ядро ореха (жареное)	97,50	130,85	127,58	136,40	132,99
Пудра ванильная	99,85	5,41	5,40	5,64	5,63
Масло сливочное	84,00	159,48	133,96	166,24	139,64
Яйца куриные	27,00	11,39	3,08	11,87	3,21
Молоко цельное	12,00	76,89	9,23	80,15	9,62
Агар	85,00	0,17	0,14	0,18	0,15
Коньяк	0,00	0,57	0,00	0,59	0,00
Варенье черносмородиновое	72,00	140,00	100,80	145,94	105,08
Шоколад «Узорчатый»	99,40	30,00	29,82	31,27	31,08
Итого	—	1171,18	883,94	1220,84	921,43
Выход	85,42	1000,00	854,17	1000,00	854,17

РЕЦЕПТУРА № 176

Торт «Чайная роза»

Два слоя воздушно-орехового полуфабриката соединены кремом «Шарлотт». Поверхность отделана кремом, шоколадной глазурью и цукатами. Боковые поверхности отделаны кремом и крошкой воздушно-орехового полуфабриката.

Форма овальная. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25	96,50	430,00	414,95	430,00	414,95
Глазурь шоколадная с маслом	95,20	120,00	114,24	120,00	114,24
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	420,00	315,00	420,00	315,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 25а	96,50	20,00	19,30	20,00	19,30
Цукаты	83,00	10,00	8,30	10,00	8,30
Итого	—	1000,00	871,79	1000,00	871,79
Выход	87,18	1000,00	871,79	1000,00	871,79
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25</b>				на 430,00 кг	
Сахар-песок	99,85	683,86	682,84	294,06	293,62
Белок яичный (сырой)	12,00	341,94	41,03	147,03	17,64
Ядро ореха (жареное)	97,50	290,64	283,38	124,98	121,85
Пудра ванильная	99,85	8,55	8,54	3,68	3,67
Итого	—	1324,99	1015,79	569,75	436,78
Выход	96,50	1000,00	965,00	430,00	414,95
Влажность 3,50±1,5%				на 120,00 кг	
<b>Глазурь шоколадная с маслом</b>					
Глазурь шоколадная	99,10	755,91	749,11	90,71	89,89
Масло сливочное	84,00	251,84	211,54	30,22	25,38
Итого	—	1007,75	960,65	120,93	115,27
Выход	95,20	1000,00	952,00	120,00	114,24
Влажность 4,80±1%				на 420,00 кг	
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>					
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	177,34	148,97
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	249,53	171,07
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,72	1,72

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,69	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	429,28	321,76
Выход	75,00	1000,00	750,00	420,00	315,00
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 249,53 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	157,54	157,30
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	28,01	7,56
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	105,03	12,60
Итого	—	1164,48	711,20	290,58	177,46
Выход	68,56	1000,00	685,60	249,53	171,07
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 25а</b>				на 20,00 кг	
Сахар-песок	99,85	691,14	690,10	13,82	13,80
Белок яичный (сырой)	12,00	345,58	41,47	6,91	0,83
Ядро ореха (жареное)	97,50	293,73	286,39	5,87	5,73
Пудра ванильная	99,85	8,64	8,63	0,17	0,17
Итого	—	1339,09	1026,60	26,77	20,53
Выход	96,50	1000,00	965,00	20,00	19,30
Влажность 3,50±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	465,42	44,72	479,95	479,23
Белок яичный (сырой)	12,00	153,94	18,47	158,75	19,05
Ядро ореха (жареное)	97,50	130,85	127,58	134,94	131,56
Пудра ванильная	99,85	5,57	5,56	5,74	5,73
Глазурь шоколадная	99,10	90,71	89,89	93,54	92,70
Масло сливочное	84,00	207,56	174,35	214,04	179,79
Коньяк или вино десертное	0,00	0,69	0,00	0,71	0,00
Яйца куриные	27,00	28,01	7,56	28,88	7,80
Молоко цельное	12,00	105,03	12,60	108,31	12,99
Цукаты	83,00	10,00	8,30	10,31	8,56
Итого	—	1197,78	909,03	1235,17	937,41
Выход	87,18	1000,00	871,79	1000,00	871,79

РЕЦЕПТУРА № 177

Торт «Чайка»

Слой воздушно-орехового полуфабриката соединены кремом «Шарлотт» шоколадным. Поверхность отделана кремом и воздушным полуфабрикатом.  
Масса 1 и 2 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25	96,50	430,00	414,95	430,00	414,95
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	10,00	9,65	10,00	9,65
Крем «Шарлотт» шоколадный	76,70	500,00	383,50	500,00	383,50
Крем «Шарлотт» на агаре № 65	75,00	40,00	30,00	40,00	30,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 25а	96,50	20,00	19,30	20,00	19,30
<b>Итого</b>	—	1000,00	857,40	1000,00	857,40
<b>Выход</b>	85,74	1000,00	857,40	1000,00	857,40
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25</b>				на 430,00 кг	
Сахар-песок	99,85	683,86	682,84	294,06	293,62
Белок яичный (сырой)	12,00	341,94	41,03	147,03	17,64
Ядро ореха (жареное)	97,50	290,64	283,38	124,98	121,85
Пудра ванильная	99,85	8,55	8,54	3,68	3,67
<b>Итого</b>	—	1324,99	1015,79	569,75	436,78
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	430,00	414,95
Влажность 3,50±1,5%					
<b>Полуфабрикат воздушный № 23</b>				на 10,00 кг	
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	9,61	9,60
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	3,61	0,43
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,07	0,07
<b>Итого</b>	—	1329,19	1010,47	13,29	10,10
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	10,00	9,65
Влажность 3,50±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный</b>				на 500,00 кг	
Масло сливочное	84,00	459,72	386,17	229,86	193,09
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	505,15	346,33	252,58	173,17
Какао порошок (производственный)	95,00	53,63	50,95	26,82	25,48

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Эссенция ванильная	0,00	1,38	0,00	0,69	0,00
Коньяк	0,00	1,53	0,00	0,77	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,41	783,45	510,72	391,74
<b>Выход</b>	76,70	1000,00	767,00	500,00	383,50
Влажность 23,30±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 252,58 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	159,46	159,22
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	28,35	7,65
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	106,31	12,76
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	294,12	179,63
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	252,58	173,17
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» на агаре № 65</b>				на 40,00 кг	
Масло сливочное	84,00	443,01	372,12	17,72	14,88
Сахар-песок	99,85	355,99	355,46	14,24	14,22
Яйца куриные	27,00	31,64	8,54	1,27	0,34
Молоко цельное	12,00	213,59	25,63	8,54	1,03
Пудра ванильная	99,85	3,95	3,94	0,16	0,16
Агар	85,00	0,47	0,40	0,02	0,02
Коньяк	0,00	1,58	0,00	0,06	0,00
<b>Итого</b>	—	1050,23	766,09	42,01	30,65
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	40,00	30,00
Влажность 25,00±2%					
<b>Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 25а</b>				на 20,00 кг	
Сахар-песок	99,85	691,14	690,10	13,82	13,80
Белок яичный (сырой)	12,00	345,58	41,47	6,91	0,83

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ядро ореха (жареное)	97,50	293,73	286,39	5,87	5,73
Пудра ванильная	99,85	8,64	8,63	0,17	0,17
<b>Итого</b>	—	1339,09	1026,60	26,77	20,53
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	20,00	19,30
Влажность 3,50±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме, фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	491,19	490,45	506,90	506,13
Белок яичный (сырой)	12,00	157,55	18,91	162,59	19,51
Ядро ореха (жареное)	97,50	130,85	127,58	135,03	131,66
Пудра ванильная	99,85	4,08	4,07	4,21	4,20
Масло сливочное	84,00	247,58	207,97	255,50	214,62
Какао порошок (производственный)	95,00	26,82	25,48	27,68	26,29
Эссенция ванильная	0,00	0,69	0,00	0,71	0,00
Коньяк	0,00	0,83	0,00	0,86	0,00
Яйца куриные	27,00	29,62	8,00	30,57	8,26
Молоко цельное	12,00	114,85	13,78	118,52	14,22
Агар	85,00	0,02	0,02	0,02	0,02
<b>Итого</b>	—	1204,08	896,26	1242,59	924,92
<b>Выход</b>	85,74	1000,00	857,40	1000,00	857,40

РЕЦЕПТУРА № 178

Торт «Гвоздики»

Слой воздушно-орехового полуфабриката соединены смесью крема «Шарлотт» с клюквенным вареньем. Поверхность отделана этим же кремом и украшена гвоздикой. Боковые поверхности отделаны кремом и крошкой воздушно-орехового полуфабриката. Форма квадратная или круглая. Масса 2 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25	96,50	430,00	414,95	430,00	414,95
Крем «Шарлотт» на агаре № 65	75,00	390,00	292,50	390,00	292,50
Варенье клюквенное	72,00	160,00	115,20	160,00	115,20
Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 25а	96,50	20,00	19,30	20,00	19,30
<b>Итого</b>	—	1000,00	841,95	1000,00	841,95
<b>Выход</b>	84,20	1000,00	841,95	1000,00	841,95
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25</b>					
				на 430,00 кг	
Сахар-песок	99,85	683,86	682,84	294,06	293,62
Белок яичный (сырой)	12,00	341,94	41,03	147,03	17,64
Ядро ореха (жареное)	97,50	290,64	283,38	124,98	121,85
Пудра ванильная	99,85	8,55	8,54	3,68	3,67
<b>Итого</b>	—	1324,99	1015,79	569,75	436,78
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	430,00	414,95
Влажность 3,50±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» на агаре № 65</b>					
				на 390,00 кг	
Масло сливочное	84,00	443,01	372,12	172,77	145,13
Сахар-песок	99,85	355,99	355,46	138,84	138,63
Яйца куриные	27,00	31,64	8,54	12,34	3,33
Молоко цельное	12,00	213,59	25,63	83,30	10,00



Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра ванильная	99,85	3,95	3,94	1,54	1,54
Агар	85,00	0,47	0,40	0,18	0,16
Коньяк	0,00	1,58	0,00	0,62	0,00
<b>Итого</b>	—	1050,23	766,09	409,59	298,79
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	390,00	292,50
Влажность 25,00±2%					
<b>Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 25а</b>				на 20,00 кг	
Сахар-песок	99,85	691,14	690,10	13,82	13,80
Белок яичный (сырой)	12,00	345,58	41,47	6,91	0,83
Ядро ореха (жареное)	97,50	293,73	286,39	5,87	5,73
Пудра ванильная	99,85	8,64	8,63	0,17	0,17
<b>Итого</b>	—	1339,09	1026,60	26,77	20,53
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	20,00	19,30
Влажность 3,50±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	446,72	446,05	465,67	464,97
Белок яичный (сырой)	12,00	153,94	18,47	160,47	19,25
Ядро ореха (жареное)	97,50	130,85	127,58	136,40	132,99
Пудра ванильная	99,85	5,39	5,38	5,62	5,61
Масло сливочное	84,00	172,77	145,13	180,10	151,29
Яйца куриные	27,00	12,34	3,33	12,86	3,47
Молоко цельное	12,00	83,30	10,00	86,83	10,42
Агар	85,00	0,18	0,15	0,19	0,16
Коньяк	0,00	0,62	0,00	0,65	0,00
Варенье клюквенное	72,00	160,00	115,20	166,79	120,09
<b>Итого</b>	—	1166,11	871,29	1215,58	908,25
<b>Выход</b>	84,20	1000,00	841,95	1000,00	841,95

РЕЦЕПТУРА № 179

Торт «Тбилиский»

Слой воздушно-орехового полуфабриката соединены орехово-сливочным кремом. Поверхность украшена воздушным полуфабрикатом и крошкой воздушно-орехового полуфабриката.

Примечание. В данной рецептуре используется грецкий орех. Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25	96,50	430,00	414,95	430,00	414,95
Крем «Шарлотт» сливочно-ореховый № 72	75,40	490,00	369,46	490,00	369,46
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	30,00	28,95	30,00	28,95
Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 25а	96,50	20,00	19,30	20,00	19,30
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	15,00	11,33	15,00	11,33
Пудра сахарная	99,85	15,00	14,98	15,00	14,98
<b>Итого</b>	—	1000,00	858,97	1000,00	858,97
<b>Выход</b>	85,90	1000,00	858,97	1000,00	858,97
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25</b>				на 430,00 кг	
Сахар-песок	99,85	683,86	682,84	294,06	293,62
Белок яичный (сырой)	12,00	341,94	41,03	147,03	17,64
Ядро ореха (жареное)	97,50	290,64	283,38	124,98	121,85
Пудра ванильная	99,85	8,55	8,54	3,68	3,67
<b>Итого</b>	—	1324,99	1015,79	569,75	436,78
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	430,00	414,95
Влажность 3,50±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» сливочно-ореховый № 72</b>				на 490,00 кг	
Масло сливочное	84,00	369,67	310,52	181,14	152,15
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	595,80	408,48	291,94	200,16
Ядро ореха (сырое)	94,00	50,62	47,59	24,80	23,32
Пудра ванильная	99,85	3,59	3,58	1,76	1,75
Коньяк или вино десертное	0,00	1,43	0,00	0,70	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,11	770,17	500,34	377,38
<b>Выход</b>	75,40	1000,00	754,00	490,00	369,46
Влажность 24,60±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 291,94 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	184,31	184,04
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	32,77	8,85
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	122,88	14,74
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	339,96	207,63
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	291,94	200,16
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Полуфабрикат воздушный № 23</b>				на 30,00 кг	
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	28,84	28,80
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	10,82	1,30
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,22	0,22
<b>Итого</b>	—	1329,19	1010,47	39,88	30,32
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	30,00	28,95
Влажность 3,50±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 25а</b>				на 20,00 кг	
Сахар-песок	99,85	691,14	690,10	13,82	13,80
Белок яичный (сырой)	12,00	345,58	41,47	6,91	0,83
Ядро ореха (жареное)	97,50	293,73	286,39	5,87	5,73
Пудра ванильная	99,85	8,64	8,63	0,17	0,17
<b>Итого</b>	—	1339,09	1026,60	26,77	20,53
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	20,00	19,30
Влажность 3,50±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 15,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	5,73	4,82
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	8,81	6,04
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	0,72	0,69
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,02	0,02
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,02	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	15,30	11,57
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	15,00	11,33
Влажность 24,50±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 8,81 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	5,56	5,55
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	0,99	0,27
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	3,71	0,44
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	10,26	6,26
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	8,81	6,04
Влажность 31,44±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	526,59	525,80	544,38	543,56
Белок яичный (сырой)	12,00	164,76	19,77	170,33	20,44
Ядро ореха (жареное)	97,50	130,85	127,58	135,27	131,89
Пудра ванильная	99,85	5,85	5,84	6,05	6,04
Масло сливочное	84,00	186,87	156,97	193,18	162,27
Ядро ореха (сырое)	94,00	24,80	23,31	25,64	24,10
Коньяк или вино десертное	0,00	0,70	0,00	0,72	0,00
Яйца куриные	27,00	33,76	9,12	34,90	9,43
Молоко цельное	12,00	126,59	15,19	130,87	15,70
Какао порошок (производственный)	95,00	0,72	0,68	0,74	0,70
Коньяк	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
Пудра сахарная	99,85	15,00	14,98	15,51	15,49
<b>Итого</b>	—	1216,51	899,24	1257,61	929,62
<b>Выход</b>	85,90	1000,00	858,97	1000,00	858,97

РЕЦЕПТУРА № 180

Торт «Киевский»

Два слоя воздушно-орехового полуфабриката соединены кремом «Шарлотт». Поверхность отделана кремами «Шарлотт», «Шарлотт» шоколадный и цукатами. Боковые поверхности обсыпаны крошкой орехового полуфабриката.

Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 27	97,00	420,00	407,40	420,00	407,40
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	365,80	274,35	365,80	274,35
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	175,12	132,22	175,12	132,22

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Фрукты в сиропе	70,00	34,00	23,80	34,00	23,80
Коньяк в крем	0,00	5,08	0,00	5,08	0,00
<b>Итого</b>	—	1000,00	837,77	1000,00	837,77
<b>Выход</b>	83,78	1000,00	837,77	1000,00	837,77
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 27</b>				на 420,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	104,30	89,18	43,81	37,46
Сахар-песок	99,85	547,93	547,10	230,13	229,78
Белок яичный (сырой)	12,00	471,51	56,58	198,03	23,76
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	334,96	326,59	140,68	137,17
Пудра ванильная	99,85	2,68	2,68	1,13	1,13
<b>Итого</b>	—	1461,38	1022,13	613,78	429,30
<b>Выход</b>	97,00	1000,00	970,00	420,00	407,40
Влажность 3,00+1,5—1%					
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 365,80 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	154,45	129,74
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	217,33	149,00
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,50	1,50
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,60	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	373,88	280,24
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	365,80	274,35
Влажность 25,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 217,33 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	137,21	137,00
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	24,39	6,59
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	91,47	10,98
Итого	—	1164,48	711,20	253,07	154,57
Выход	68,56	1000,00	685,60	217,33	149,00
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 175,12 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	66,95	56,24
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	102,91	70,56
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	8,43	8,01
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,27	0,00
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,25	0,25
Итого	—	1021,07	771,20	178,81	135,06
Выход	75,50	1000,00	755,00	175,12	132,22
Влажность 24,50±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 102,91 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	64,97	64,87
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	11,55	3,12
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	43,31	5,20
Итого	—	1164,48	711,20	119,83	73,19
Выход	68,56	1000,00	685,60	102,91	70,56
Влажность 31,44±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	43,81	37,46	45,02	38,50
Сахар-песок	99,85	432,31	431,66	444,27	443,60
Белок яичный (сырой)	12,00	198,03	23,76	203,51	24,42
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	140,68	137,16	144,57	140,95
Пудра ванильная	99,85	2,88	2,88	2,96	2,96
Масло сливочное	84,00	221,40	185,98	227,52	191,13
Коньяк или вино десертное	0,00	0,60	0,00	0,62	0,00
Яйца куриные	27,00	35,94	9,70	36,93	9,97
Молоко цельное	12,00	134,78	16,17	138,51	16,62
Какао порошок (производственный)	95,00	8,43	8,01	8,66	8,23
Коньяк	0,00	0,27	0,00	0,28	0,00
Фрукты в сиропе	70,00	34,00	23,80	34,94	24,46
Коньяк в крем	0,00	5,08	0,00	5,22	0,00
Итого	—	1258,21	876,58	1293,01	900,83
Выход	83,78	1000,00	837,77	1000,00	837,77

РЕЦЕПТУРА № 181

Торт «Канкорержис»

Слой воздушно-орехового полуфабриката соединены сливочным фруктовым кремом. Поверхность отделана помадой и украшена кремом и бисквитной крошкой с какао порошком.  
Масса 0,8 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушно-ореховый	97,00	575,00	557,75	575,00	557,75
Крем сливочный фруктовый	80,00	225,00	180,00	225,00	180,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Помада белковая на агаре	61,50	125,00	76,88	125,00	76,88
Крем сливочный № 46	86,00	50,00	43,00	50,00	43,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	22,00	20,68	22,00	20,68
Какао порошок (производственный)	95,00	3,00	2,85	3,00	2,85
<b>Итого</b>	—	1000,00	881,16	1000,00	881,16
<b>Выход</b>	88,12	1000,00	881,16	1000,00	881,16
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый</b>				на 575,00 кг	
Сахар-песок	99,85	388,95	388,36	223,65	223,31
Белок яичный (сырой)	12,00	194,48	23,33	111,83	13,41
Ядро кешью (сырое)	94,00	648,25	609,35	372,74	350,38
<b>Итого</b>	—	1231,68	1021,05	708,22	587,10
<b>Выход</b>	97,00	1000,00	970,00	575,00	557,75
Влажность 3,00±1,5%					
<b>Крем сливочный фруктовый</b>				на 225,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	253,09	252,71	56,95	56,86
Масло сливочное	84,00	474,53	398,61	106,77	89,69
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	189,82	140,47	42,71	31,61
Пудра ванильная	99,85	4,74	4,73	1,07	1,06
Коньяк	0,00	1,58	0,00	0,36	0,00
Сироп фруктовый	20,00	94,90	18,98	21,35	4,27
<b>Итого</b>	—	1018,66	815,49	229,21	183,49
<b>Выход</b>	80,00	1000,00	800,00	225,00	180,00
Влажность 20,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Помада белковая на агаре</b>				на 125,00 кг	
Сахар-песок	99,85	533,16	532,35	66,65	66,54
Патока крахмальная	78,00	80,12	62,49	10,02	7,81
Белок яичный (сырой)	12,00	177,72	21,33	22,22	2,67
Агар	85,00	5,92	5,03	0,74	0,63
Эссенция	0,00	1,19	0,00	0,15	0,00
<b>Итого</b>	—	798,11	621,21	99,78	77,65
<b>Выход</b>	61,50	1000,00	615,00	125,00	76,88
Влажность 38,50±1,5%					
<b>Крем сливочный № 46</b>				на 50,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	13,93	13,91
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	26,12	21,94
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	10,45	7,73
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	0,26	0,26
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,09	0,00
<b>Итого</b>	—	1016,69	876,66	50,85	43,84
<b>Выход</b>	86,00	1000,00	860,00	50,00	43,00
Влажность 14,00±2%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 22,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	7,84	6,70
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,35	1,93	1,55
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	9,67	9,66
Меланж	27,00	732,88	197,88	16,12	4,35
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,10	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	35,66	22,26
<b>Выход</b>	91,00	1000,00	940,00	22,00	20,68
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	299,97	299,52	309,20	308,74
Белок яичный (сырой)	12,00	134,05	16,09	138,18	16,59
Ядро кешью (сырое)	94,00	372,74	350,38	384,21	361,16
Пудра сахарная	99,85	70,88	70,77	73,06	72,95
Масло сливочное	84,00	132,89	111,63	135,98	115,07
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	53,16	39,34	54,80	40,55
Пудра ванильная	99,85	1,33	1,33	1,37	1,37
Коньяк	0,00	0,36	0,00	0,37	0,00
Сироп фруктовый	20,00	21,35	4,27	22,01	4,40
Патока крахмальная	78,00	10,02	7,82	10,33	8,06
Агар	85,00	0,74	0,63	0,76	0,65
Эссенция	0,00	0,25	0,00	0,26	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	0,09	0,00	0,09	0,00
Мука пшеничная в. с.	85,50	7,84	6,70	8,08	6,91
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	1,93	1,54	1,99	1,59
Меланж	27,00	16,12	4,35	16,62	4,48
Какао порошок (производственный)	95,00	3,00	2,85	3,09	2,94
Итого	—	1126,72	917,22	1161,40	945,45
Выход	88,12	1000,00	881,16	1000,00	881,16

РЕЦЕПТУРА № 182

Торт «Рахат»

Три слоя воздушно-орехового полуфабриката соединены повидлом и кремом. Поверхность отделана кремом и орехами. Форма круглая, овальная или квадратная. Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 32	97,50	500,00	487,50	500,00	487,50
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	200,00	150,00	200,00	150,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крем сливочный шоколадный № 58	76,00	100,00	76,00	100,00	76,00
Повидло фруктово-ягодное	66,00	150,00	99,00	150,00	99,00
Кешью или фундук (на отделку)	97,50	50,00	48,75	50,00	48,75
Итого	—	1000,00	861,25	1000,00	861,25
Выход	86,13	1000,00	861,25	1000,00	861,25
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 32				на 500,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	92,72	79,27	46,36	39,64
Пудра сахарная	99,85	538,86	538,05	269,43	269,03
Белок яичный (сырой)	12,00	278,15	33,38	139,08	16,69
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	351,31	342,53	175,66	171,27
Пудра ванильная	99,85	1,66	1,66	0,83	0,83
Итого	—	1262,70	994,90	631,36	497,46
Выход	97,50	1000,00	975,00	500,00	487,50
Влажность 2,50±1%					
Крем сливочный «Новый» № 47				на 200,00 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	57,42	57,33
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	93,24	78,32
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	21,93	16,23
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	1,03	1,02
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,33	0,00
Итого	—	869,72	764,53	173,95	152,90
Выход	75,00	1000,00	750,00	200,00	150,00
Влажность 25,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крем сливочный шоколадный № 58				на 100,00 кг	
Сахар-песок	99,85	226,62	226,29	22,66	22,63
Масло сливочное	84,00	489,44	411,13	48,94	41,11
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	103,06	76,26	10,31	7,63
Какао порошок (производственный)	95,00	61,81	58,73	6,18	5,87
Коньяк или вино десертное	0,00	1,55	0,00	0,16	0,00
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,23	0,23
Итого	—	884,80	774,72	88,48	77,47
Выход	76,00	1000,00	760,00	100,00	76,00
Влажность 24,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	46,36	39,64	49,35	42,20
Пудра сахарная	99,85	269,43	269,03	286,82	286,39
Белок яичный (сырой)	12,00	139,08	16,69	148,05	17,77
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	175,66	171,27	186,99	182,32
Пудра ванильная	99,85	2,09	2,09	2,22	2,22
Сахар-песок	99,85	80,08	79,96	85,25	85,12
Масло сливочное	84,00	142,18	119,43	151,35	127,14
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	32,24	23,86	34,32	25,40
Коньяк или вино десертное	0,00	0,49	0,00	0,52	0,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Какао порошок (производственный)	95,00	6,18	5,87	6,58	6,25
Повидло фруктово-ягодное	66,00	150,00	99,00	159,68	105,39
Кешью или фундук (на отделку)	97,50	50,00	48,75	53,23	51,90
Итого	—	1093,79	875,59	1164,36	932,09
Выход	86,13	1000,00	861,25	1000,00	861,25

РЕЦЕПТУРА № 183

Торт «Тоомас»

Слой воздушно-орехового полуфабриката соединены кремом. Поверхность покрыта сливочным кремом и отделана дробленым орехом, сахарной пудрой и украшена узорчатым шоколадом. Боковые поверхности отделаны кремом и дробленым орехом.

Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 32	97,50	330,00	321,75	330,00	321,75
Крем сливочный	75,00	530,00	397,50	530,00	397,50
Ядро ореха рубленое (жареное)	97,50	100,00	97,50	100,00	97,50
Шоколад «Узорчатый»	99,40	30,00	29,82	30,00	29,82
Пудра сахарная	99,85	10,00	9,99	10,00	9,99
Итого	—	1000,00	856,56	1000,00	856,56
Выход	85,66	1000,00	856,56	1000,00	856,56

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 32</b>		на 330,00 кг			
Мука пшеничная в. с.	85,50	92,72	79,27	30,60	26,16
Пудра сахарная	99,85	538,86	538,05	177,82	177,56
Белок яичный (сырой)	12,00	278,15	33,38	91,79	11,02
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	351,31	342,53	115,93	113,03
Пудра ванильная	99,85	1,66	1,66	0,55	0,55
Итого	—	1262,70	994,90	416,69	328,32
Выход	97,50	1000,00	975,00	330,00	321,75
Влажность 2,50±1%					
<b>Крем сливочный</b>		на 530,00 кг			
Сахар-песок	99,85	289,03	288,60	153,19	152,96
Масло сливочное	84,00	469,36	394,26	248,76	208,96
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	110,37	81,67	58,50	43,29
Эссенция миндальная	0,00	0,53	0,00	0,28	0,00
Коньяк	0,00	4,94	0,00	2,62	0,00
Итого	—	874,23	764,53	463,35	405,21
Выход	75,00	1000,00	750,00	530,00	397,50
Влажность 25,00±2%					
Сводная рецептура					

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг			
		Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	30,60	26,16	31,55	26,97
Пудра сахарная	99,85	187,82	187,54	193,65	193,36

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Белок яичный (сырой)	12,00	91,79	11,01	94,64	11,35
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	115,93	113,03	119,53	116,54
Пудра ванильная	99,85	0,55	0,55	0,57	0,57
Сахар-песок	99,85	153,19	152,96	157,95	157,71
Масло сливочное	84,00	248,76	208,96	256,48	215,45
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	58,50	43,29	60,32	44,63
Эссенция миндальная	0,00	0,28	0,00	0,29	0,00
Коньяк	0,00	2,62	0,00	2,70	0,00
Ядро ореха рубленое (жареное)	97,50	100,00	97,50	103,11	100,53
Шоколад «Узорчатый»	99,40	30,00	29,82	30,93	30,75
Итого	—	1020,04	870,82	1051,72	897,86
Выход	85,66	1000,00	856,56	1000,00	856,56

РЕЦЕПТУРА № 184

Торт «Серенада»

Два слоя орехового полуфабриката соединены кремом «Шарлотт». Поверхность украшена кремом «Шарлотт» и кремом «Шарлотт» шоколадным. Боковые поверхности обсыпаны бисквитной крошкой.

Форма квадратная или круглая. Масса 2 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат ореховый	94,50	500,00	472,50	500,00	472,50
Крем «Шарлотт» на агаре № 65	75,00	480,00	360,00	480,00	360,00
Крем «Шарлотт» шоколадный	76,70	15,00	11,51	15,00	11,51
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	5,00	4,70	5,00	4,70
Итого	—	1000,00	848,71	1000,00	848,71
Выход	84,87	1000,00	848,71	1000,00	848,71



Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат ореховый</b>				на 500,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	267,58	228,78	133,79	114,39
Сахар-песок	99,85	267,58	267,18	133,79	133,59
Меланж	27,00	51,51	13,91	25,76	6,96
Масло сливочное	84,00	267,58	224,77	133,79	112,39
Ядро миндаля дробленое (жареное)	97,50	267,58	260,89	133,79	130,45
Соль	96,50	0,27	0,26	0,14	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,34	0,00	0,17	0,00
Итого	—	1122,44	995,79	561,23	497,91
Выход	94,50	1000,00	945,00	500,00	472,50
Влажность 5,50±2%					
<b>Крем «Шарлотт» на агаре № 65</b>				на 480,00 кг	
Масло сливочное	84,00	443,01	372,12	212,64	178,62
Сахар-песок	99,85	355,99	355,46	170,88	170,62
Яйца куриные	27,00	31,64	8,54	15,19	4,10
Молоко цельное	12,00	213,59	25,63	102,52	12,30
Пудра ванильная	99,85	3,95	3,94	1,90	1,89
Агар	85,00	0,47	0,40	0,23	0,19
Коньяк	0,00	1,58	0,00	0,76	0,00
Итого	—	1050,23	766,09	504,12	367,72
Выход	375,00	1000,00	750,00	480,00	360,00
Влажность 25,00±2%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный</b>				на 15,00 кг	
Масло сливочное	84,00	459,72	386,17	6,90	5,79
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	505,15	346,33	7,58	5,19
Какао порошок (производственный)	95,00	53,63	50,95	0,80	0,76

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Эссенция ванильная	0,00	1,38	0,00	0,02	0,00
Коньяк	0,00	1,53	0,00	0,02	0,00
Итого	—	1021,41	783,45	15,32	11,74
Выход	76,70	1000,00	767,00	15,00	11,51
Влажность 23,30±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 7,58 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	4,79	4,78
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	0,85	0,23
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	3,19	0,38
Итого	—	1164,48	711,20	8,83	5,39
Выход	68,56	1000,00	685,60	7,58	5,19
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 5,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	1,78	1,52
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,44	0,35
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	2,20	2,20
Меланж	27,00	732,88	197,88	3,66	0,99
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,02	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	8,10	5,06
Выход	94,00	1000,00	940,00	5,00	4,70
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	135,57	115,91	138,97	118,82
Сахар-песок	99,85	311,66	311,19	319,48	319,00
Меланж	27,00	29,42	7,94	30,16	8,14
Масло сливочное	84,00	353,33	296,80	362,20	304,25
Ядро миндаля дробленое (жареное)	97,50	133,79	130,45	137,15	133,72
Соль	96,50	0,14	0,14	0,14	0,14
Аммоний углекислый	0,00	0,17	0,00	0,17	0,00
Яйца куриные	27,00	16,04	4,33	16,44	4,44
Молоко цельное	12,00	105,71	12,69	108,36	13,01
Пудра ванильная	99,85	1,90	1,90	1,95	1,95
Агар	85,00	0,23	0,20	0,24	0,21
Коньяк	0,00	0,78	0,00	0,80	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	0,80	0,76	0,82	0,78
Эссенция ванильная	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,44	0,35	0,45	0,36
Эссенция	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
<b>Итого</b>	—	1090,02	882,66	1117,37	904,81
<b>Выход</b>	84,87	1000,00	848,71	1000,00	848,71

РЕЦЕПТУРА № 185

Торт «Буревестник»

Два слоя орехового полуфабриката соединены пралиновым кремом. Поверхность украшена кремом «Шарлотт». Боковые поверхности покрыты кремом и отделаны крошкой.  
Форма квадратная или круглая. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат ореховый	94,50	500,00	472,50	500,00	472,50
Крем пралиновый	96,00	445,00	427,20	445,00	427,20
Крем «Шарлотт» на агаре № 65	75,00	50,00	37,50	50,00	37,50
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	5,00	4,70	5,00	4,70
<b>Итого</b>	—	1000,00	941,90	1000,00	941,90
<b>Выход</b>	94,19	1000,00	941,90	1000,00	941,90
<b>Полуфабрикат ореховый</b>				на 500,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	267,58	228,78	133,79	114,39
Сахар-песок	99,85	267,58	267,18	133,79	133,59
Меланж	27,00	51,51	13,91	25,76	6,95
Масло сливочное	84,00	267,58	224,77	133,79	112,49
Ядро миндаля дробленое (жареное)	97,50	267,58	260,89	133,79	130,45
Соль	96,50	0,27	0,26	0,14	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,34	0,00	0,17	0,00
<b>Итого</b>	—	1122,44	995,79	561,23	497,91
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	500,00	472,50
Влажность 5,50±2%					
<b>Крем пралиновый</b>				на 445,00 кг	
Пралине	99,00	806,45	798,38	358,87	355,28
Масло сливочное	84,00	201,61	169,36	89,72	75,37
<b>Итого</b>	—	1008,06	967,74	448,59	430,65
<b>Выход</b>	96,00	1000,00	960,00	445,00	427,20
Влажность 4,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» на агаре № 65</b>				на 50,00 кг	
Масло сливочное	84,00	443,01	372,12	22,15	18,61
Сахар-песок	99,85	355,99	355,46	17,80	17,77
Яйца куриные	27,00	31,64	8,54	1,58	0,43
Молоко цельное	12,00	213,59	25,63	10,68	1,28
Пудра ванильная	99,85	3,95	3,94	0,20	0,20
Агар	85,00	0,47	0,40	0,02	0,02
Коньяк	0,00	1,58	0,00	0,08	0,00
<b>Итого</b>	—	1050,23	766,09	52,51	38,31
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	50,00	37,50
Влажность 25,00±2%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 5 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	1,78	1,52
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,35	0,44	0,35
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	2,20	2,20
Меланж	27,00	732,88	197,88	3,66	0,99
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,02	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	8,10	5,06
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	5,00	4,70
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	135,57	115,91	138,88	118,74
Сахар-песок	99,85	153,79	153,56	157,55	157,31
Меланж	27,00	29,42	7,94	30,14	8,13
Масло сливочное	84,00	245,66	206,35	251,67	211,39
Ядро миндаля дробленое (жареное)	97,50	133,79	130,45	137,06	133,64
Соль	96,50	0,14	0,14	0,14	0,14
Аммоний углекислый	0,00	0,17	0,00	0,17	0,00
Пралине	99,00	358,87	355,28	367,64	363,97
Яйца куриные	27,00	1,58	0,43	1,62	0,44
Молоко цельное	12,00	10,68	1,28	10,94	1,31
Пудра ванильная	99,85	0,20	0,20	0,20	0,20
Агар	85,00	0,02	0,02	0,02	0,02
Коньяк	0,00	0,08	0,00	0,08	0,00
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,44	0,35	0,45	0,36
Эссенция	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
<b>Итого</b>	—	1070,43	971,91	1096,58	995,67
<b>Выход</b>	94,19	1000,00	941,90	1000,00	941,90

## РЕЦЕПТУРА № 186

## Торт «Аадам»

Слой орехового полуфабриката соединены кремом с шоколадной глазурью. Поверхность покрыта кремом шоколадным, шоколадной глазурью и воздушным полуфабрикатом.

Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушно-ореховый	94,30	405,00	381,92	405,00	381,92
Крем сливочный с шоколадной глазурью	70,60	425,00	300,05	425,00	300,05
Крем сливочный шоколадный	78,40	105,00	82,32	105,00	82,32
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	50,00	48,25	50,00	48,25
Глазурь шоколадная	99,10	15,00	14,87	15,00	14,87
<b>Итого</b>	—	1000,00	827,41	1000,00	827,41
<b>Выход</b>	82,74	1000,00	827,41	1000,00	827,41
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый</b>				на 405,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	198,05	169,33	80,21	68,58
Сахар-песок	99,85	575,83	574,97	233,21	232,86
Белок яичный (сырой)	12,00	216,47	25,97	87,67	10,52
Ядро ореха (сырое)	94,00	237,66	223,40	96,25	90,48
<b>Итого</b>	—	1228,01	993,68	497,34	402,44
<b>Выход</b>	94,30	1000,00	943,00	405,00	381,92
Влажность 5,70±1,5%					
<b>Крем сливочный с шоколадной глазурью</b>				на 425,00 кг	
Сахар-песок	99,85	173,33	173,07	73,67	73,55
Масло сливочное	84,00	281,48	235,44	119,63	100,49
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	66,19	48,98	28,13	20,82

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Коньяк	0,00	132,73	0,00	56,41	0,00
Глазурь шоколадная	99,10	263,54	261,17	112,00	111,00
Ванилин	0,00	0,08	0,00	0,03	0,00
<b>Итого</b>	—	917,35	719,67	389,87	305,86
<b>Выход</b>	70,60	1000,00	706,00	425,00	300,05
Влажность 29,40±2%					
<b>Крем сливочный шоколадный</b>				на 105,00 кг	
Сахар-песок	99,85	231,12	230,78	24,27	24,23
Масло сливочное	84,00	375,34	315,29	39,41	33,11
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	88,27	65,32	9,27	6,86
Какао порошок (производственный)	95,00	197,68	187,80	20,76	19,72
Коньяк	0,00	1,32	0,00	0,14	0,00
Ванилин	0,00	0,11	0,00	0,01	0,00
<b>Итого</b>	—	893,84	799,18	93,86	83,92
<b>Выход</b>	78,40	1000,00	784,00	105,00	82,32
Влажность 21,60±2%					
<b>Полуфабрикат воздушный № 23</b>				на 50,00 кг	
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	48,07	48,00
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	18,03	2,16
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,36	0,36
<b>Итого</b>	—	1329,19	1010,47	66,46	50,52
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	50,00	48,25
Влажность 3,50±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	80,21	68,58	83,39	71,30
Сахар-песок	99,85	379,22	378,65	394,26	393,67
Белок яичный (сырой)	12,00	105,70	12,68	109,89	13,18
Ядро ореха (сырое)	94,00	96,25	90,48	100,07	94,07
Масло сливочное	84,00	159,04	133,59	165,35	138,89
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	37,40	27,68	38,88	28,78
Коньяк	0,00	56,55	0,00	58,79	0,00
Глазурь шоколадная	99,10	127,00	125,86	132,04	130,85
Ванилин	0,00	0,04	0,00	0,04	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	20,76	19,72	21,58	20,50
Пудра ванильная	99,85	0,36	0,36	0,37	0,37
Итого	—	1062,53	857,60	1104,66	891,61
Выход	82,74	1000,00	827,41	1000,00	827,41

РЕЦЕПТУРА № 187

Торт «Одесский»

Слой орехового полуфабриката соединены смесью сливочного крема и ягодной подварки. Поверхность отделана сливочным и сливочным шоколадным кремами. Боковые поверхности отделаны бисквитной крошкой.

Примечание: В выпеченном полуфабрикаты орех может быть заменен миндалем.

Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат «Ореховый»	80,00	480,00	384,00	480,00	384,00
Крем сливочный № 46	86,00	200,00	172,00	200,00	172,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крем сливочный с какао № 57	86,00	100,00	86,00	100,00	86,00
Подварка клубничная или малиновая	69,00	200,00	138,00	200,00	138,00
Коньяк	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	789,40	1000,00	789,40
Выход	78,94	1000,00	789,40	1000,00	789,40
<b>Полуфабрикат «Ореховый»</b>				на 480,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	53,71	45,92	25,78	22,04
Сахар-песок	99,85	340,11	339,61	163,25	163,01
Белок яичный (сырой)	12,00	358,02	42,96	171,85	20,62
Яйца куриные	27,00	223,76	60,41	107,40	29,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	340,11	331,61	163,25	159,17
Итого	—	1315,71	820,51	631,53	393,84
Выход	80,00	1000,00	800,00	480,00	384,00
Влажность 20,00±3%					
<b>Крем сливочный № 46</b>				на 200,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	55,71	55,63
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	104,47	87,75
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	41,78	30,92
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	1,03	1,03
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,34	0,00
Итого	—	1016,69	876,66	203,33	175,33
Выход	86,00	1000,00	860,00	200,00	172,00
Влажность 14,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем сливочный с какао № 57</b>				на 100,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	26,49	26,45
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	49,67	41,72
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	19,87	14,70
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	4,80	4,56
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,23	0,23
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,17	0,00
<b>Итого</b>	—	1012,25	876,66	101,23	87,66
<b>Выход</b>	86,00	1000,00	860,00	100,00	86,00
Влажность 14,00±2%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,56	3,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,88	0,70
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	4,40	4,39
Меланж	27,00	732,88	197,88	7,33	1,98
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	16,21	10,12
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	29,34	25,09	30,61	26,18
Сахар-песок	99,85	167,65	167,40	174,90	174,64

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Белок яичный (сырой)	12,00	171,85	20,62	179,29	21,51
Яйца куриные	27,00	107,40	29,00	112,05	30,25
Ядро ореха (жареное)	97,50	163,25	159,17	170,31	166,06
Пудра сахарная	99,85	82,20	82,08	85,76	85,63
Масло сливочное	84,00	154,14	129,48	160,81	135,08
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	61,65	45,62	64,32	47,59
Пудра ванильная	99,85	1,26	1,26	1,31	1,31
Коньяк или вино десертное	0,00	0,51	0,00	0,53	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	4,80	4,56	5,01	4,76
Подварка клубничная или малиновая	69,00	200,00	138,00	208,65	143,97
Коньяк	0,00	10,00	0,00	10,43	0,00
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,88	0,70	0,92	0,73
Меланж	27,00	7,33	1,98	7,65	2,07
Эссенция	0,00	0,04	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1162,30	804,96	1212,59	839,79
<b>Выход</b>	78,94	1000,00	789,40	1000,00	789,40

РЕЦЕПТУРА № 188

Торт «Рога»

Четыре слоя белково-орехового полуфабриката соединены кремом «Шарлотт». Поверхность отделана воздушным полуфабрикатом. Боковые поверхности отделаны кремом и крошкой из белково-орехового полуфабриката.

Форма круглая, Масса 1,0 и 1,5 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат белково-ореховый	95,50	480,00	458,40	480,00	458,40

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	412,00	309,00	412,00	309,00
Крошка жареная полуфабриката белково-орехового	97,50	73,00	71,18	73,00	71,18
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	35,00	33,78	35,00	33,78
<b>Итого</b>	—	1000,00	872,36	1000,00	872,36
<b>Выход</b>	87,24	1000,00	872,36	1000,00	872,36
<b>Полуфабрикат белково-ореховый</b>				на 480,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	220,35	188,40	105,77	90,43
Сахар-песок	99,85	440,70	440,04	211,54	211,22
Белок яичный (сырой)	12,00	175,28	21,03	84,13	10,09
Масло сливочное	84,00	220,35	185,10	105,77	88,85
Ядро миндаля (жареное)	97,50	80,13	78,12	38,46	37,50
Цукаты из апельсинов	83,00	100,16	83,13	48,08	39,90
<b>Итого</b>	—	1236,97	995,83	593,75	477,99
<b>Выход</b>	95,50	1000,00	955,00	480,00	458,40
Влажность 4,50±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 412,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	173,96	146,13
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	244,77	167,82
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,69	1,69
Кефир или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,68	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	421,10	315,64
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	412,00	309,00
Влажность 25,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 244,77 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	154,53	154,30
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	27,47	7,42
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	103,02	12,36
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	285,02	174,08
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	244,77	167,82
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крошка жареная полуфабриката белково-орехового</b>				на 73,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	227,34	194,37	16,60	14,19
Сахар-песок	99,85	454,67	453,99	33,19	33,14
Белок яичный (сырой)	12,00	180,84	21,70	13,20	1,58
Масло сливочное	84,00	227,34	190,96	16,60	13,94
Ядро миндаля (жареное)	97,50	82,67	80,60	6,03	5,88
Цукаты из апельсинов	83,00	103,34	85,77	7,54	6,26
<b>Итого</b>	—	1276,20	1027,40	93,16	74,99
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	73,00	71,18
Влажность 2,50±1%					
<b>Полуфабрикат воздушный № 23</b>				на 35,00 кг	
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	33,65	33,60
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	12,62	1,51
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,25	0,25
<b>Итого</b>	—	1329,19	1010,47	46,52	35,36
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	35,00	33,78
Влажность 3,50±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	122,37	104,63	125,16	107,02
Сахар-песок	99,85	432,91	432,26	442,78	442,11
Белок яичный (сырой)	12,00	109,95	13,19	112,46	13,49
Масло сливочное	84,00	296,33	248,92	303,09	254,59
Ядро миндаля (жареное)	97,50	44,49	43,38	45,50	44,37
Цукаты из апельсинов	83,00	55,62	46,16	56,89	47,21
Пудра ванильная	99,85	1,94	1,94	1,98	1,98
Коньяк или вино десертное	0,00	0,68	0,00	0,70	0,00
Яйца куриные	27,00	27,47	7,42	28,10	7,59
Молоко цельное	12,00	103,02	12,36	105,37	12,64
<b>Итого</b>	—	1194,78	910,26	1222,03	931,01
<b>Выход</b>	87,24	1000,00	872,35	1000,00	872,35

РЕЦЕПТУРА № 189

Торт «Рушничок»

Три слоя полуфабриката орехового соединены последовательно кремом «Шарлотт» шоколадным и джемом. Поверхность покрыта кремом и отделана рисунком в виде полотенца с украинским орнаментом и букета из полевых цветов.

Форма круглая или квадратная. Масса 0,8 и 1,2 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат ореховый	98,00	470,00	460,60	470,00	460,60
Крем «Шарлотт» шоколадный	75,39	380,00	285,14	380,00	285,14
Джем	72,00	150,00	108,00	150,00	108,00
<b>Итого</b>	—	1000,00	854,74	1000,00	854,74
<b>Выход</b>	85,47	1000,00	854,74	1000,00	854,74

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат ореховый</b>				на 470,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	66,58	56,92	31,29	26,75
Сахар-песок	99,85	482,92	482,19	226,97	226,63
Ядро ореха (сырое)	94,00	440,07	413,67	206,83	194,42
Белок яичный (сырой)	12,00	656,67	78,80	308,63	37,04
<b>Итого</b>	—	1646,24	1031,58	773,72	484,84
<b>Выход</b>	98,00	1000,00	980,00	470,00	460,60
Влажность 2,00%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный</b>				на 380,00 кг	
Масло сливочное	84,00	429,48	360,76	163,20	137,09
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	580,56	398,03	220,61	151,25
Какао порошок (производственный)	95,00	9,64	9,16	3,66	3,48
Пудра ванильная	99,85	1,20	1,20	0,46	0,46
Коньяк или вино десертное	0,00	1,21	0,00	0,46	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,09	769,15	388,39	292,28
<b>Выход</b>	75,39	1000,00	753,00	380,00	286,14
Влажность 24,70±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 220,61 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	139,28	139,07
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	24,76	6,68
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	92,85	11,14
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	256,89	156,89
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	220,61	151,25
Влажность 31,44±1,5%					



Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	31,29	26,75	31,44	26,88
Сахар-песок	99,85	366,25	365,70	368,00	367,44
Ядро ореха (сырое)	94,00	206,83	194,42	207,82	195,35
Белок яичный (сырой)	12,00	308,63	37,04	310,10	37,22
Масло сливочное	84,00	163,20	137,09	163,98	137,74
Какао порошок (производственный)	95,00	3,66	3,48	3,68	3,50
Пудра ванильная	99,85	0,46	0,46	0,46	0,46
Коньяк или вино десертное	0,00	0,46	0,00	0,46	0,00
Яйца куриные	27,00	24,76	6,69	24,88	6,72
Молоко цельное	12,00	92,85	11,14	93,29	11,19
Джем	72,00	150,00	108,00	150,72	108,52
Итого	—	1348,39	890,77	1354,83	895,02
Выход	85,47	1000,00	854,74	1000,00	854,74

VI. МИНДАЛЬНЫЕ ТОРТЫ

РЕЦЕПТУРА № 190

Торт «Идеал»

Тонкие слои миндального полуфабриката соединены кремом с пралиновой начинкой. Поверхность покрыта кремом и обсыпана пудрой через трафарет с надписью «Идеал».

Форма квадратная. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат миндальный «Идеал» № 31	96,00	360,00	345,60	360,00	345,60
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	560,00	422,80	560,00	422,80
Пудра сахарная	99,85	40,00	39,94	40,00	39,94
Пралине	99,00	40,00	39,60	40,00	39,60
Итого	—	1000,00	847,94	1000,00	847,94
Выход	84,79	1000,00	847,94	1000,00	847,94
<b>Полуфабрикат миндальный «Идеал» № 31</b>				на 360,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	66,02	56,45	23,77	20,32
Ядро миндаля (жареное)	97,50	440,09	429,09	158,43	154,47
Сахар-песок	99,85	440,09	439,43	158,43	158,19
Белок яичный (сырой)	12,00	660,13	79,21	237,65	28,52
Итого	—	1666,33	1004,18	578,28	361,50
Выход	96,00	1000,00	960,00	360,00	345,60

Влажность 4,00±2%

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 560,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	214,10	179,84
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	329,09	225,62
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	26,96	25,61
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,80	0,80
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,85	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	571,80	431,87
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	560,00	422,80
Влажность 24,50±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 329,09 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	207,77	207,46
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	36,94	9,97
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	138,51	16,62
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	383,22	234,05
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	329,09	225,62
Влажность 31,44±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг				Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции		в натуре	в сухих веществах
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах		
Мука пшеничная в. с.	85,50	23,77	20,32	24,10	20,60		
Ядро миндаля (жареное)	97,50	158,43	154,47	160,62	156,60		
Сахар-песок	99,85	366,20	365,65	371,26	370,70		
Белок яичный (сырой)	12,00	237,65	28,52	240,93	28,91		
Масло сливочное	84,00	214,10	179,84	217,06	182,32		
Какао порошок (производственный)	95,00	26,96	25,61	27,33	25,96		
Пудра ванильная	99,85	0,80	0,80	0,81	0,81		

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Коньяк	0,00	0,85	0,00	0,86	0,00
Яйца куриные	27,00	36,94	9,97	37,45	10,11
Молоко цельное	12,00	138,51	16,62	140,42	16,85
Пудра сахарная	99,85	40,00	39,94	40,55	40,49
Пralине	99,00	40,00	39,60	40,55	40,15
<b>Итого</b>	—	1284,21	881,34	1301,94	893,51
<b>Выход</b>	84,79	1000,00	847,94	1000,00	847,94

РЕЦЕПТУРА № 190а

Торт «Идеал»

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат миндальный «Идеал» № 31	96,00	360,00	345,60	360,00	345,60
Крем сливочный с какао № 57	86,00	560,00	481,60	560,00	481,60
Пудра сахарная	99,85	40,00	39,94	40,00	39,94
Пralине	99,00	40,00	39,60	40,00	39,60
<b>Итого</b>	—	1000,00	906,74	1000,00	906,74
<b>Выход</b>	90,67	1000,00	906,74	1000,00	906,74
<b>Полуфабрикат миндальный «Идеал» № 31</b>				на 360,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	66,02	56,45	23,77	20,32
Ядро миндаля (жареное)	97,50	440,09	429,09	158,43	154,47
Сахар-песок	99,85	440,09	439,43	158,43	158,19

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Белок яичный (сырой)	12,00	660,13	79,21	237,65	28,52
Итого	—	1606,33	1004,18	578,28	361,50
Выход	96,00	1000,00	960,00	360,00	345,60
Влажность 4,00±2%					
Крем сливочный с какао № 57				на 560,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	148,34	148,13
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	278,14	233,64
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	111,26	82,33
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	26,89	25,54
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	1,30	1,30
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,93	0,00
Итого	—	1012,25	876,66	566,86	490,94
Выход	86,00	1000,00	860,00	560,00	481,60
Влажность 14,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	23,77	20,32	24,37	20,83
Ядро миндаля (жареное)	97,50	158,43	154,47	162,42	158,36
Сахар-песок	99,85	158,43	158,19	162,42	162,18
Белок яичный (сырой)	12,00	237,65	28,52	243,64	29,24
Пудра сахарная	99,85	188,34	188,06	193,09	192,80
Масло сливочное	84,00	278,14	233,64	285,15	239,53
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	111,26	82,33	114,06	84,41

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Какао порошок (производственный)	95,00	26,89	25,55	27,57	26,19
Пудра ванильная	99,85	1,30	1,30	1,33	1,33
Коньяк или вино десертное	0,00	0,93	0,00	0,95	0,00
Пралине	99,00	40,00	39,60	41,01	40,60
Итого	—	1225,14	931,98	1256,01	955,47
Выход	90,67	1000,00	906,74	1000,00	906,74

РЕЦЕПТУРА № 191

Торт «Миндально-фруктовый»

Слой миндального полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность имеет углубления, в которые уложены фрукты, от-делана помадой. Боковые поверхности отделаны крошкой.

Масса 0,8 и 2 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат миндальный № 29	92,00	577,00	530,84	577,00	530,84
Начинка фруктовая	74,00	217,00	160,58	217,00	160,58
Фрукты	70,00	114,00	79,80	114,00	79,80
Помада № 99	88,00	42,00	36,96	42,00	36,96
Сироп ягодный натуральный	70,00	42,00	29,40	42,00	29,40
Крошка полуфабриката миндального № 29а	92,00	8,00	7,36	8,00	7,36
Итого	—	1000,00	844,94	1000,00	844,94
Выход	84,49	1000,00	844,94	1000,00	844,94

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат миндальный № 29</b>		на 577,00 кг			
Мука пшеничная в. с.	85,50	78,69	67,28	45,40	38,82
Сахар-песок	99,85	590,21	589,33	340,55	340,04
Белок яичный (сырой)	12,00	236,08	28,33	136,22	16,35
Ядро миндаля (сырое)	94,00	295,11	277,40	170,28	160,06
<b>Итого</b>	—	1200,09	962,34	692,45	555,27
<b>Выход</b>	92,00	1000,00	920,00	577,00	530,84
Влажность 8,00±1,5%					
<b>Помада № 99</b>		на 42,00 кг			
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	33,40	33,35
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	5,01	3,91
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,12	0,00
<b>Итого</b>	—	917,29	887,10	38,53	37,26
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	42,00	36,96
Влажность 12,00±1%					
<b>Крошка полуфабриката миндального № 29а</b>		на 8,00 кг			
Мука пшеничная в. с.	85,50	79,53	68,00	0,64	0,54
Сахар-песок	99,85	596,46	595,57	4,77	4,76
Белок яичный (сырой)	12,00	238,58	28,63	1,91	0,23
Ядро миндаля (сырое)	94,00	298,23	280,33	2,39	2,24
<b>Итого</b>	—	1212,80	972,52	9,71	7,77
<b>Выход</b>	92,00	1000,00	920,00	8,00	7,36
Влажность 8,00±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	46,04	39,36	47,11	40,28
Сахар-песок	99,85	378,72	378,15	387,54	386,96
Белок яичный (сырой)	12,00	138,13	16,58	141,35	16,97
Ядро миндаля (сырое)	94,00	172,67	162,31	176,69	166,09
Начинка фруктовая	74,00	217,00	160,58	222,05	164,32
Фрукты	70,00	114,00	79,80	116,65	81,66
Патока крахмальная	78,00	5,01	3,91	5,13	4,00
Эссенция	0,00	0,12	0,00	0,12	0,00
Сироп ягодный натуральный	70,00	42,00	29,40	42,98	30,08
<b>Итого</b>	—	1113,69	870,09	1139,62	890,35
<b>Выход</b>	84,49	1000,00	844,94	1000,00	844,94

РЕЦЕПТУРА № 192

Торт «Крещатик»

Три слоя миндального полуфабриката соединены кремом «Шарлотт». Поверхность покрыта кремом «Шарлотт» шоколадным и отделана кремом в виде цветка и листьев каштана. Боковые поверхности отделаны крошкой.

Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат белково-миндальный	92,00	448,00	412,16	448,00	412,16
Крем «Шарлотт» шоколадный	76,00	235,00	178,60	235,00	178,60
Крем «Шарлотт»	75,00	306,00	229,50	306,00	229,50

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крошка полуфабриката белково-миндального	92,00	11,00	10,12	11,00	10,12
<b>Итого</b>	—	1000,00	830,38	1000,00	830,38
<b>Выход</b>	83,04	1000,00	830,38	1000,00	830,38
<b>Полуфабрикат белково-миндальный</b>				на 448,00 кг	
Ядро миндаля (сырое)	94,00	452,62	425,47	202,77	190,61
Белок яичный (сырой)	12,00	664,76	79,77	297,81	35,74
Пудра сахарная	99,85	452,78	452,10	202,85	202,54
<b>Итого</b>	—	1570,16	957,34	703,43	428,89
<b>Выход</b>	92,00	1000,00	920,00	448,00	412,16
Влажность 8,00+3—1%				на 235,00 кг	
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный</b>					
Сахар-песок	99,85	325,42	324,93	76,47	76,36
Масло сливочное	84,00	408,08	342,78	95,90	80,55
Яйца куриные	27,00	60,46	16,33	14,21	3,84
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	56,67	41,93	13,32	9,85
Какао порошок (производственный)	95,00	51,39	48,82	12,08	11,47
Пудра ванильная	99,85	1,51	1,51	0,35	0,35
Коньяк	0,00	5,01	0,00	1,18	0,00
<b>Итого</b>	—	908,54	776,30	213,51	182,42
<b>Выход</b>	76,00	1000,00	760,00	235,00	178,60
Влажность 24,00±2%				на 306,00 кг	
<b>Крем «Шарлотт»</b>					
Сахар-песок	99,85	347,19	346,67	106,24	106,08
Масло сливочное	84,00	417,71	350,88	127,82	107,37
Яйца куриные	27,00	64,89	17,52	19,86	5,36

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	63,49	46,98	19,43	14,38
Пудра ванильная	99,85	4,05	4,04	1,24	1,24
Коньяк	0,00	5,01	0,00	1,53	0,00
<b>Итого</b>	—	902,34	766,09	276,12	234,43
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	306,00	229,50
Влажность 25,00±2%				на 11,00 кг	
<b>Крошка полуфабриката белково-миндального</b>					
Пудра сахарная	99,85	465,30	464,60	5,12	5,11
Белок яичный (сырой)	12,00	546,51	65,58	6,01	0,72
Ядро миндаля (сырое)	94,00	465,13	437,23	5,12	4,81
<b>Итого</b>	—	1476,94	967,40	16,25	10,64
<b>Выход</b>	92,00	1000,00	920,00	11,00	10,12
Влажность 8,00+3—1%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ядро миндаля (сырое)	94,00	207,89	195,42	212,41	199,66
Белок яичный (сырой)	12,00	303,82	36,46	310,42	37,25
Пудра сахарная	99,85	207,97	207,66	212,49	212,17
Сахар-песок	99,85	182,71	182,44	186,68	186,40
Масло сливочное	84,00	223,72	187,92	228,58	192,00
Яйца куриные	27,00	34,07	9,20	34,81	9,40
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	32,75	24,24	33,46	24,77

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Какао порошок (производственный)	95,00	12,08	11,48	12,34	11,73
Пудра ванильная	99,85	1,59	1,59	1,62	1,62
Коньяк	0,00	2,71	0,00	2,77	0,00
Итого	—	1209,31	856,41	1235,58	875,01
Выход	83,04	1000,00	830,38	1000,00	830,38

## РЕЦЕПТУРА № 193

## Торт «Бакинский»

Четыре слоя белково-миндального полуфабриката соединены сливочным кремом. Поверхность украшена шоколадным сливочным кремом в виде сетки и шоколадом узорчатым. Боковые поверхности покрыты кремом и крошкой белково-миндального полуфабриката.

Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат белково-миндальный	94,00	700,00	658,00	700,00	658,00
Крем сливочный № 46	86,00	160,00	137,60	160,00	137,60
Крем сливочный с какао № 57	86,00	90,00	77,40	90,00	77,40
Шоколад «Узорчатый»	99,40	25,00	24,85	25,00	24,85
Крошка жареная полуфабриката белково-миндального	97,50	25,00	24,38	25,00	24,38
Итого	—	1000,00	922,23	1000,00	922,23
Выход	92,22	1000,00	922,23	1000,00	922,23

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат белково-миндальный</b>					на 700,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	72,27	61,79	50,59	43,25
Сахар-песок	99,85	578,17	577,31	404,72	404,12
Белок яичный (сырой)	12,00	375,81	45,10	263,07	31,57
Желток яичный (сырой)	46,00	75,16	34,58	52,61	24,21
Ядро миндаля (сырое)	94,00	289,09	271,74	202,36	190,22
Итого	—	1390,50	990,52	973,35	693,37
Выход	94,00	1000,00	940,00	700,00	658,00
Влажность 6,00±1,5%					
<b>Крем сливочный № 46</b>					на 160,00 кг
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	44,57	44,51
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	83,57	70,20
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	33,43	24,74
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	0,82	0,82
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,28	0,00
Итого	—	1016,69	876,66	162,67	140,27
Выход	86,00	1000,00	860,00	160,00	137,60
Влажность 14,00±2%					
<b>Крем сливочный с какао № 57</b>					на 90,00 кг
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	23,84	23,81
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	44,70	37,55
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	17,88	13,23
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	4,32	4,10
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,21	0,21
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,15	0,00
Итого	—	1012,25	876,66	91,10	78,90
Выход	86,00	1000,00	860,00	90,00	77,40
Влажность 14,00±2%					

Продолжение

РЕЦЕПТУРА № 194

Торт «Вакаринис»

Слой миндального полуфабриката соединены сливочным и шоколадным кремами. Поверхность отделана шоколадной помадой и украшена кремом и миндалем.  
Масса 1,0 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка жареная полуфабриката белково-миндального</b>		на 25,00 кг			
Мука пшеничная в. с.	85,50	75,76	64,78	1,89	1,62
Сахар-песок	99,85	606,09	605,18	15,15	15,13
Белок яичный (сырой)	12,00	393,95	47,27	9,85	1,18
Желток яичный (сырой)	46,00	78,79	36,24	1,97	0,91
Ядро миндаля (сырое)	94,00	303,04	284,86	7,58	7,12
Итого	—	1457,63	1038,34	36,44	25,96
Выход	97,50	1000,00	975,00	25,00	24,38
Влажность 2,50±1%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	52,48	44,87	52,94	45,26
Сахар-песок	99,85	419,87	419,24	423,56	422,93
Белок яичный (сырой)	12,00	272,92	32,75	275,32	33,04
Желток яичный (сырой)	46,00	54,58	25,11	55,06	25,33
Ядро миндаля (сырое)	94,00	209,94	197,34	211,79	199,08
Пудра сахарная	99,85	68,41	68,31	69,01	68,91
Масло сливочное	84,00	128,27	107,75	129,40	108,70
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	51,31	37,97	51,76	38,30
Пудра ванильная	99,85	1,03	1,03	1,04	1,04
Коньяк или вино десертное	0,00	0,43	0,00	0,43	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	4,32	4,10	4,36	4,14
Шоколад «Узорчатый»	99,40	25,00	24,85	25,22	25,07
Итого	—	1288,56	963,32	1299,89	971,79
Выход	92,22	1000,00	922,23	1000,00	922,23

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат белково-миндальный	92,00	450,00	414,00	450,00	414,00
Крем сливочный с какао № 57	86,00	200,00	172,00	200,00	172,00
Крем сливочный № 46	86,00	150,00	129,00	150,00	129,00
Помада шоколадная № 101	88,00	160,00	140,80	160,00	140,80
Ядро миндаля (на отделку)	94,00	40,00	37,60	40,00	37,60
Итого	—	1000,00	893,40	1000,00	893,40
Выход	89,34	1000,00	893,40	1000,00	893,40
на 450,00 кг					
Пудра сахарная	99,85	460,46	459,76	207,21	206,89
Белок яичный (сырой)	12,00	540,83	64,90	243,37	29,21
Ядро миндаля (сырое)	94,00	460,30	432,68	207,14	194,71
Итого	—	1461,59	957,34	657,72	430,81
Выход	92,00	1000,00	920,00	450,00	414,00
Влажность 8,00+3—1%					
Крем сливочный с какао № 57					
на 200,00 кг					
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	52,98	52,90
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	99,34	83,44
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	39,73	29,40

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	9,60	9,12
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,46	0,46
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,33	0,00
<b>Итого</b>	—	1012,25	876,66	202,44	175,32
<b>Выход</b>	86,00	1000,00	860,00	200,00	172,00
Влажность 14,00±2%					
<b>Крем сливочный № 46</b>					
на 150,00 кг					
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	41,79	41,72
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	78,35	65,81
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	31,34	23,19
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	0,77	0,77
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,26	0,00
<b>Итого</b>	—	1016,69	876,66	152,51	131,49
<b>Выход</b>	86,00	1000,00	860,00	150,00	129,00
Влажность 14,00±2%					
<b>Помада шоколадная № 101</b>					
на 160,00 кг					
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	120,72	120,54
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	18,11	14,12
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	7,56	7,18
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,38	0,38
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,42	0,00
<b>Итого</b>	—	919,90	888,89	147,19	142,22
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	160,00	140,80
Влажность 12,00±1%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра сахарная	99,85	301,98	301,53	313,16	312,69
Белок яичный (сырой)	12,00	243,37	29,20	252,38	30,28
Ядро миндаля (сырое)	94,00	207,14	194,71	214,81	201,92
Масло сливочное	84,00	177,69	149,26	184,27	154,79
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	71,07	52,59	73,70	54,54
Какао порошок (производственный)	95,00	17,16	16,30	17,80	16,90
Пудра ванильная	99,85	1,61	1,61	1,67	1,67
Коньяк или вино десертное	0,00	0,59	0,00	0,61	0,00
Сахар-песок	99,85	120,72	120,54	125,19	125,00
Патока крахмальная	78,00	18,11	14,13	18,78	14,65
Эссенция	0,00	0,42	0,00	0,44	0,00
Ядро миндаля (на отделку)	94,00	40,00	37,60	41,48	38,99
<b>Итого</b>	—	1199,86	917,47	1244,29	951,44
<b>Выход</b>	89,34	1000,00	893,40	1000,00	893,40



## VII. КОМБИНИРОВАННЫЕ ТОРТЫ

### 1. БИСКВИТНО-ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ

#### РЕЦЕПТУРА № 195

#### Торт «Персиковый»

Два слоя песочного и два слоя бисквитного полуфабрикатов поочередно соединены персиковым джемом. При приготовлении торта массой 1 кг — один песочный и один бисквитный полуфабрикат. Поверхность отделана джемом, персиками из компота, желе и марципанами.

Масса 1 и 2,5 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит «Кольцо» № 4	73,00	196,00	143,08	196,00	143,08
Полуфабрикат песочный с орехом	94,50	220,00	207,90	220,00	207,90
Джем персиковый	72,00	276,00	198,72	276,00	198,72
Марципан для фруктов, овощей № 108	93,00	40,00	37,20	40,00	37,20
Ядро ореха (дробленое на обсыпку)	97,50	20,00	19,50	20,00	19,50
Желе № 104	50,00	24,00	12,00	24,00	12,00
Персики из компота	17,00	224,00	38,08	224,00	38,08
<b>Итого</b>	—	1000,00	656,48	1000,00	656,48
<b>Выход</b>	65,65	1000,00	656,48	1000,00	656,48

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Бисквит «Кольцо» № 4</b>				на 196,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	351,83	300,81	68,96	58,96
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	14,66	11,73	2,87	2,80
Сахар-песок	99,85	366,48	365,93	71,83	71,72
Меланж	27,00	366,48	98,95	71,83	19,39
Эссенция	0,00	3,67	0,00	0,72	0,00
<b>Итого</b>	—	1103,12	777,42	216,21	152,37
<b>Выход</b>	73,00	1000,00	730,00	196,00	143,08
Влажность 27,00±3%				на 220,00 кг	
<b>Полуфабрикат песочный с орехом</b>					
Мука пшеничная в. с.	85,50	466,73	399,05	102,68	87,79
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	37,34	31,93	8,21	7,02
Сахар-песок	99,85	186,69	186,41	41,07	41,01
Меланж	27,00	65,34	17,64	14,37	3,88
Масло сливочное	84,00	280,03	235,23	61,61	51,75
Соль	96,50	1,87	1,80	0,41	0,40
Сода питьевая	50,00	0,47	0,24	0,10	0,05
Аммоний углекислый	0,00	0,47	0,00	0,10	0,00
Эссенция	0,00	1,87	0,00	0,41	0,00
Ядро ореха тертое (жареное)	97,50	93,34	91,01	20,53	20,02
<b>Итого</b>	—	1134,15	963,30	249,49	211,92
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	220,00	207,90
Влажность 5,50±1,5%				на 40,00 кг	
<b>Марципан для фруктов, овощей № 108</b>					
Ядро миндаля (подсушенное)	96,00	497,61	477,70	19,90	19,11

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	398,09	397,49	15,92	15,90
Пудра сахарная	99,85	99,52	99,37	3,98	3,97
Патока крахмальная	78,00	14,93	11,64	0,60	0,47
Коньяк или вино десертное	0,00	29,85	0,00	1,19	0,00
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,04	0,00
Итого	—	1041,00	986,21	41,63	39,45
Выход	93,00	1000,00	930,00	40,00	37,20
Влажность 7,00±2%					
Желе № 104				на 24,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	9,94	9,93
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	2,48	1,93
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,07	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,05	0,05
Агар	85,00	10,34	8,79	0,25	0,21
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,02	0,00
Итого	—	534,09	505,05	12,81	12,12
Выход	50,00	1000,00	500,00	24,00	12,00
Влажность 50,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	171,64	146,75	178,34	152,48
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	2,87	2,30	2,98	2,39

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	138,76	138,55	144,18	143,96
Меланж	27,00	86,20	23,27	89,57	24,18
Эссенция	0,00	1,20	0,00	1,25	0,00
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	8,21	7,02	8,53	7,29
Масло сливочное	84,00	61,61	51,75	64,02	53,77
Соль	96,50	0,41	0,40	0,43	0,42
Сода питьевая	50,00	0,10	0,05	0,10	0,05
Аммоний углекислый	0,00	0,10	0,00	0,10	0,00
Ядро ореха тертое (жареное)	97,50	20,53	20,02	21,33	20,80
Джем персиковый	72,00	276,00	198,72	286,77	206,48
Ядро миндаля (подсушенное)	96,00	19,90	19,10	20,68	19,85
Пудра сахарная	99,85	3,98	3,97	4,14	4,12
Патока крахмальная	78,00	3,08	2,40	3,20	2,49
Коньяк или вино десертное	0,00	1,19	0,00	1,24	0,00
Краситель	0,00	0,06	0,00	0,06	0,00
Ядро ореха (дробленое на обсыпку)	97,50	20,00	19,50	20,78	20,26
Кислота лимонная	98,00	0,05	0,05	0,05	0,05
Агар	85,00	0,25	0,21	0,26	0,22
Персики из компота	17,00	224,00	38,08	232,74	39,57
Итого	—	1040,14	672,14	1080,75	698,38
Выход	65,65	1000,00	656,48	1000,00	656,48

## РЕЦЕПТУРА № 198

## Торт «Пуншевый»

Слои бисквитного и песочного полуфабрикатов соединены пуншевым кремом. Поверхность покрыта этим же кремом и отделана кремом «Шарлотт» шоколадным, орехами и фруктами или цукатами. Боковые поверхности отделаны кремом и бисквитной крошкой. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	200,00	189,00	200,00	189,00
Бисквит № 1	75,00	200,00	150,00	200,00	150,00
Крем «Шарлотт» пуншевый	74,20	379,00	281,22	379,00	281,22
Сироп для промочки пуншевый	35,00	150,00	52,50	150,00	52,50
Ядро ореха (жареное)	97,50	40,00	39,00	40,00	39,00
Фрукты	70,00	21,00	14,70	21,00	14,70
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	8,00	7,52	8,00	7,52
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	2,00	1,51	2,00	1,51
<b>Итого</b>	—	1000,00	735,45	1000,00	735,45
<b>Выход</b>	73,55	1000,00	735,45	1000,00	735,45
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 200,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	103,08	88,14
Мука пшеничная. в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	8,25	7,05
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	41,23	41,17
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	61,85	51,96
Меланж	27,00	72,16	19,48	14,43	3,90
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,10	0,05
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,10	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,41	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,41	0,40
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	229,86	192,67
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	200,00	189,00
Влажность 5,50±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Бисквит № 1</b>				на 200,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	56,23	48,08
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	13,88	11,11
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	69,42	69,32
Меланж	27,00	578,53	156,21	115,71	31,24
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,69	0,00
<b>Итого</b>	—	1279,69	798,72	255,93	159,75
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	200,00	150,00
Влажность 25,00±3%					
<b>Крем «Шарлотт» пуншевый</b>				на 379,00 кг	
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	733,02	549,77	277,81	208,36
Джем абрикосовый	72,00	271,12	195,21	102,75	73,98
Коньяк	0,00	11,23	0,00	4,26	0,00
Вино десертное	0,00	22,47	0,00	8,52	0,00
<b>Итого</b>	—	1037,84	744,98	393,34	282,34
<b>Выход</b>	74,20	1000,00	742,00	379,00	281,22
Влажность 25,80±2%					
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 277,81 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	117,30	98,53
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	165,03	113,16
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,14	1,14
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,46	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	283,95	212,83
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	277,81	208,36
Влажность 25,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 165,05 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	104,20	104,05
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	18,53	5,00
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	69,47	8,34
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	192,20	117,39
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	165,05	113,16
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Сироп для промочки пуншевый</b>				на 150,00 кг	
Сахар-песок	99,85	261,01	260,62	39,15	39,09
Эссенция ромовая	0,00	0,98	0,00	0,15	0,00
Коньяк	0,00	24,39	0,00	3,66	0,00
Сироп из абрикосового компота	17,00	576,43	97,99	86,46	14,70
<b>Итого</b>	—	862,81	358,61	129,42	53,79
<b>Выход</b>	35,00	1000,00	350,00	150,00	52,50
Влажность 65,00±4%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 8,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	2,85	2,44
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,70	0,56
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	3,52	3,51
Меланж	27,00	732,88	197,88	5,86	1,58
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	12,97	8,09
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	8,00	7,52
Влажность 6,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 2,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	0,76	0,64
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	1,18	0,81
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	0,10	0,09
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,00	0,00
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	2,04	1,54
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	2,00	1,51
Влажность 24,50±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 1,18 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	0,74	0,74
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	0,13	0,04
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	0,50	0,06
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	1,37	0,84
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	1,18	0,81
Влажность 31,44±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	162,16	138,65	165,75	141,72
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	8,25	7,05	8,43	7,21
Сахар-песок	99,85	258,26	257,87	263,98	263,58
Масло сливочное	84,00	179,91	151,12	183,90	154,47
Меланж	27,00	136,00	36,72	139,01	37,53
Сода питьевая	50,00	0,10	0,05	0,10	0,05
Аммоний углекислый	0,00	0,10	0,00	0,10	0,00
Эссенция	0,00	1,14	0,00	1,17	0,00
Соль	96,50	0,41	0,40	0,42	0,41
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	14,58	11,66	14,90	11,92
Джем абрикосовый	72,00	102,75	73,98	105,03	75,62
Коньяк	0,00	7,92	0,00	8,10	0,00
Вино десертное	0,00	8,52	0,00	8,71	0,00
Пудра ванильная	99,85	1,14	1,14	1,17	1,17
Коньяк или вино десертное	0,00	0,46	0,00	0,47	0,00
Яйца куриные	27,00	18,66	5,04	19,07	5,15
Молоко цельное	12,00	69,97	8,40	71,52	8,59
Эссенция ромовая	0,00	0,15	0,00	0,15	0,00
Сироп из абрикосового компота	17,00	86,46	14,70	88,38	15,03
Ядро ореха (жареное)	97,50	40,00	39,00	40,89	39,86
Фрукты	70,00	21,00	14,70	21,47	15,03
Какао порошок (производственный)	95,00	0,10	0,10	0,10	0,10
Итого	—	1118,04	760,58	1142,82	777,43
Выход	73,55	1000,00	735,45	1000,00	735,45

РЕЦЕПТУРА № 197

Торт «Колос»

Два слоя бисквитного и один слой песочного полуфабриката соединены джемом или конфитюром. Поверхность заглазирована помадой, отделана рисунком из глазури сырцовая с надписью «Колос» и подкрашенной бисквитной крошкой. Боковые поверхности отделаны джемом и бисквитной крошкой.

Форма квадратная. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит № 1	75,00	280,00	210,00	280,00	210,00
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	230,00	217,35	230,00	217,35
Джем	72,00	260,00	187,20	260,00	187,20
Помада шоколадная № 101	88,00	180,00	158,40	180,00	158,40
Глазурь сырцовая	87,00	30,00	26,10	30,00	26,10
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	20,00	18,80	20,00	18,80
Итого	—	1000,00	817,85	1000,00	817,85
Выход	81,79	1000,00	817,85	1000,00	817,85
<b>Бисквит № 1</b>				на 280,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	78,72	67,31
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	19,44	15,55
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	97,19	97,05
Меланж	27,00	578,53	156,21	161,99	43,74
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,97	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	358,31	223,65
Выход	75,00	1000,00	750,00	280,00	210,00
Влажность 25,00±3%					
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 230,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	118,55	101,36
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	9,49	8,11

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	47,42	47,35
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	71,13	59,75
Меланж	27,00	72,16	19,48	16,60	4,48
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,12	0,06
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,12	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,48	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,47	0,46
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	264,38	221,57
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	230,00	217,35
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Помада шоколадная № 101</b>				на 180,00 кг	
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	135,81	135,61
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	20,37	15,89
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	8,50	8,08
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,42	0,42
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,47	0,00
<b>Итого</b>	—	919,90	888,89	165,57	160,00
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	180,00	158,40
Влажность 12,00±1%					
<b>Глазурь сырцовая</b>				на 30,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	865,97	864,67	25,98	25,94
Белок яичный (сырой)	12,00	168,99	20,28	5,07	0,61
Кислота лимонная	98,00	0,10	0,10	0,00	0,00
<b>Итого</b>	—	1035,06	885,05	31,05	26,55
<b>Выход</b>	87,00	1000,00	870,00	30,00	26,10
Влажность 13,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 20,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	7,12	6,09
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	1,76	1,41
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	8,79	8,78
Меланж	27,00	732,88	197,88	14,66	3,96
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,09	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	32,42	20,24
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	20,00	18,80
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	204,39	174,75	211,91	181,18
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	21,20	16,96	21,98	17,58
Сахар-песок	99,85	289,21	288,78	299,85	299,40
Меланж	27,00	193,25	52,18	200,36	54,10
Эссенция	0,00	2,01	0,00	2,08	0,00
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	9,49	8,11	9,84	8,41
Масло сливочное	84,00	71,13	59,75	73,75	61,95
Сода питьевая	50,00	0,12	0,06	0,12	0,06
Аммоний углекислый	0,00	0,12	0,00	0,12	0,00
Соль	96,50	0,47	0,45	0,49	0,47
Джем	72,00	260,00	187,20	269,56	194,09
Патока крахмальная	78,00	20,37	15,89	21,12	16,47
Какао порошок (производственный)	95,00	8,50	8,08	8,81	8,38

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра ванильная	99,85	0,42	0,42	0,44	0,44
Пудра сахарная	99,85	25,98	25,94	26,94	26,89
Белок яичный (сырой)	12,00	5,07	0,61	5,26	0,63
Кислота лимонная	98,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>	—	1111,73	839,18	1152,63	870,05
<b>Выход</b>	81,79	1000,00	817,85	1000,00	817,85

РЕЦЕПТУРА № 198

Торт «Мытищинский»

Два слоя бисквитного и один слой песочного полуфабриката соединены белковым кремом с черносмородиновым вареньем. Поверхность украшена белковым кремом и желе в виде ягод черной смородины. Боковые поверхности покрыты кремом с черносмородиновым вареньем и обсыпаны бисквитной крошкой.

Форма круглая или квадратная. Масса 1 кг и менее.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит № 1	75,00	220,00	165,00	220,00	165,00
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	150,00	141,75	150,00	141,75
Крем белковый на агаре № 86	69,00	370,00	255,30	370,00	255,30
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	150,00	75,00	150,00	75,00
Крем белковый на агаре № 85	70,00	80,00	56,00	80,00	56,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Желе № 104	50,00	20,00	10,00	20,00	10,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
<b>Итого</b>	—	1000,00	712,45	1000,00	712,45
<b>Выход</b>	71,25	1000,00	712,45	1000,00	712,45
<b>Бисквит № 1</b>				на 220,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	61,86	52,89
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	15,27	12,22
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	76,36	76,25
Меланж	27,00	578,53	156,21	127,28	34,37
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,76	0,00
<b>Итого</b>	—	1279,69	798,72	281,53	175,73
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	220,00	165,00
Влажность 25,00±3%					
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 150,00 кг.	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	77,31	66,10
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	6,19	5,29
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	30,93	30,88
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	46,39	38,97
Меланж	27,00	72,16	19,48	10,82	2,92
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,08	0,04
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,08	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,31	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,31	0,30
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	172,42	144,50
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	150,00	141,75
Влажность 5,50±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем белковый на агаре № 86</b>				на 370,00 кг	
Сахар-песок	99,85	450,29	449,61	166,61	166,36
Белок яичный (сырой)	12,00	225,24	27,03	83,34	10,00
Агар	85,00	3,15	2,68	1,17	0,99
Варенье	72,00	309,17	222,61	114,39	82,37
<b>Итого</b>	—	987,85	701,93	365,51	259,72
<b>Выход</b>	69,00	1000,00	690,00	370,00	255,30
Влажность 31,00±2%					
<b>Сироп для промочки (крепленный) № 96</b>				на 150,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	76,96	76,85
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,29	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	7,19	0,00
Коньяк	0,00	56,30	0,00	8,45	0,00
<b>Итого</b>	—	619,24	512,30	92,89	76,85
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	150,00	75,00
Влажность 50,00±4%					
<b>Крем белковый на агаре № 85</b>				на 80,00 кг	
Сахар-песок	99,85	668,73	667,72	53,50	53,42
Белок яичный (сырой)	12,00	334,36	40,12	26,75	3,21
Агар	85,00	4,78	4,07	0,38	0,33

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ванилин	0,00	0,93	0,00	0,07	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,20	0,20	0,02	0,02
<b>Итого</b>	—	1009,00	712,11	80,72	56,98
<b>Выход</b>	70,00	1000,00	700,00	80,00	56,00
Влажность 30,00±2%					
<b>Желе № 104</b>				на 20,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	8,29	8,27
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	2,07	1,61
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,06	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,04	0,04
Агар	85,00	10,34	8,79	0,21	0,18
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,02	0,00
<b>Итого</b>	—	534,09	505,05	10,69	10,10
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	20,00	10,00
Влажность 50,00±2%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,56	3,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,88	0,70
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	4,40	4,39
Меланж	27,00	732,88	197,88	7,33	1,98
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	16,21	10,12
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					



Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	142,73	122,03	147,39	126,01
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	16,15	12,92	16,68	13,34
Сахар-песок	99,85	417,05	416,42	430,66	430,01
Меланж	27,00	145,43	39,27	150,18	40,55
Эссенция	0,00	1,17	0,00	1,21	0,00
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	6,19	5,29	6,39	5,46
Масло сливочное	84,00	46,39	38,97	47,90	40,24
Сода питьевая	50,00	0,08	0,04	0,08	0,04
Аммоний углекислый	0,00	0,08	0,00	0,08	0,00
Соль	96,50	0,31	0,30	0,32	0,31
Белок яичный (сырой)	12,00	110,09	13,21	113,68	13,64
Агар	85,00	1,76	1,50	1,82	1,55
Варенье	72,00	114,39	82,36	118,12	85,05
Эссенция ромовая	0,00	0,29	0,00	0,30	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	7,19	0,00	7,42	0,00
Коньяк	0,00	8,45	0,00	8,73	0,00
Ванилин	0,00	0,07	0,00	0,07	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,06	0,06	0,06	0,06
Патока крахмальная	78,00	2,07	1,61	2,14	1,66
Краситель	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
Итого	—	1019,97	733,98	1053,25	757,93
Выход	71,25	1000,00	712,45	1000,00	712,45

РЕЦЕПТУРА № 199

Торт «Песочно-бисквитный с яблоками»

Полувыпеченное песочное тесто покрывают яблочным повидлом, дольками яблок из компота, посыпают сахарным песком, смешанным с корицей, заливают бисквитным тестом и выпекают. Поверхность выпеченного торта покрывают повидлом и отделяют бисквитной крошкой, сахарной пудрой и цукатами.

Форма круглая. Масса 0,5, 1 и 2 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	280,00	264,60	280,00	264,60
Бисквит № 1	75,00	220,00	165,00	220,00	165,00
Яблоко из компота	17,00	285,00	48,45	285,00	48,45
Повидло фруктово-ягодное	66,00	128,00	84,48	128,00	84,48
Цукаты (сухие)	83,00	40,00	33,20	40,00	33,20
Сахар-песок	99,85	20,00	19,97	20,00	19,97
Пудра сахарная	99,85	15,00	14,98	15,00	14,98
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Корица	100,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Итого	—	1000,00	642,08	1000,00	642,08
Выход	64,21	1000,00	642,08	1000,00	642,08
Полуфабрикат песочный № 16				на 280,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	144,32	123,39
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	11,55	9,87
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	57,73	57,64
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	86,59	72,74
Меланж	27,00	72,16	19,48	20,20	5,45
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,15	0,07
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,15	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,58	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,58	0,56
Итого	—	1149,41	963,30	321,85	269,72
Выход	94,50	1000,00	945,00	280,00	264,60

Влажность 5,50±1,5%

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Бисквит № 1</b>					
на 220,00 кг					
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	61,86	52,89
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	15,27	12,22
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	76,36	76,25
Меланж	27,00	578,53	156,21	127,28	34,37
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,76	0,00
<b>Итого</b>	—	1279,69	798,72	281,53	175,73
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	220,00	165,00
Влажность 25,00±3%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>					
на 10,00 кг					
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,56	3,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,88	0,70
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	4,40	4,39
Меланж	27,00	732,88	197,88	7,33	1,98
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	16,21	10,12
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг			
		Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	209,74	179,33	217,51	185,97
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	11,55	9,88	11,98	10,25

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	158,49	158,25	164,36	164,11
Масло сливочное	84,00	86,59	72,74	89,80	75,43
Меланж	27,00	154,81	41,80	160,54	43,35
Сода питьевая	50,00	0,15	0,08	0,16	0,08
Аммоний углекислый	0,00	0,15	0,00	0,16	0,00
Эссенция	0,00	1,38	0,00	1,43	0,00
Соль	96,50	0,58	0,56	0,60	0,58
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	16,15	12,92	16,75	13,40
Яблоки из компота	17,00	285,00	48,45	295,55	50,24
Повидло фруктово-ягодное	66,00	128,00	84,48	132,74	87,61
Цукаты (сухие)	83,00	40,00	33,20	41,48	34,43
Пудра сахарная	99,85	15,00	14,98	15,56	15,53
Корица	100,00	2,00	2,00	2,07	2,07
<b>Итого</b>	—	1109,59	658,67	1150,69	683,06
<b>Выход</b>	64,21	1000,00	642,08	1000,00	642,08

РЕЦЕПТУРА № 200

Торт «Черноморский»

Полувыпеченное песочное тесто покрывают фруктовой начинкой и бисквитным тестом. Выпеченный полуфабрикат после охлаждения и резки глазируют помадой и украшают рисунком из цветной помады — парящая чайка над морской волной. Боковые поверхности отделаны начинкой и бисквитной крошкой. Форма квадратная. Масса 0,4 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный с чаем	94,50	270,00	255,15	270,00	255,15
Бисквит с орехом № 10	75,00	270,00	202,50	270,00	202,50
Начинка фруктовая	74,00	240,00	177,60	240,00	177,60

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Помада сахарная с лимонной кислотой	88,00	200,00	176,00	200,00	176,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	20,00	18,80	20,00	18,80
Итого	—	1000,00	830,05	1000,00	830,05
Выход	83,01	1000,00	830,05	1000,00	830,05
Полуфабрикат песочный с чаем				на 270,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	548,22	468,73	148,02	126,56
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	48,30	41,30	13,04	11,15
Сахар-песок	99,85	223,62	223,28	60,38	60,29
Масло сливочное	84,00	244,29	205,20	65,96	55,40
Меланж	27,00	72,16	19,48	19,48	5,26
Сода питьевая	50,00	0,58	0,29	0,16	0,08
Аммоний углекислый	0,00	0,58	0,00	0,16	0,00
Соль	96,50	2,07	2,00	0,56	0,54
Экстракт чайный № 113	8,50	35,58	3,02	9,61	0,82
Итого	—	1175,40	963,30	317,37	260,10
Выход	94,50	1000,00	945,00	270,00	255,15
Влажность 5,50±1,5%					
Экстракт чайный № 113				на 9,61 кг	
Чай	91,00	96,59	87,90	0,93	0,84
Итого	—	96,59	87,90	0,93	0,84
Выход	8,50	1000,00	85,00	9,61	0,82
Влажность 91,50%					

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит с орехом № 10				на 270,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	274,50	234,70	74,12	63,37
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	22,59	18,08	6,10	4,88
Сахар-песок	99,85	338,88	338,37	91,50	91,36
Меланж	27,00	564,81	152,50	152,50	41,18
Ядро ореха рубленое (жареное)	97,50	56,48	55,07	15,25	14,87
Итого	—	1257,26	798,72	339,47	215,66
Выход	75,00	1000,00	750,00	270,00	202,50
Влажность 25,00±3%					
Помада сахарная с лимонной кислотой				на 200,00 кг	
Сахар-песок	99,85	793,06	791,87	158,61	158,37
Патока крахмальная	78,00	118,95	92,78	23,79	18,56
Кислота лимонная	98,00	2,50	2,45	0,50	0,49
Краситель	0,00	0,77	0,00	0,15	0,00
Итого	—	915,28	887,10	183,05	177,42
Выход	88,00	1000,00	880,00	200,00	176,00
Влажность 12,00±1%					
Крошка бисквитная жареная № 2				на 20,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	7,12	6,09
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	1,76	1,41
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	8,79	8,78
Меланж	27,00	732,88	197,88	14,66	3,96
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,09	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	32,42	20,24
Выход	94,00	1000,00	940,00	20,00	18,80
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	229,26	196,02	237,87	203,39
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	13,04	11,15	13,53	11,57
Сахар-песок	99,85	319,28	318,80	331,28	330,78
Масло сливочное	84,00	65,96	55,41	68,44	57,49
Меланж	27,00	186,64	50,39	193,65	52,28
Сода питьевая	50,00	0,16	0,08	0,17	0,08
Аммоний углекислый	0,00	0,16	0,00	0,17	0,00
Соль	96,50	0,56	0,54	0,58	0,56
Чай	91,00	0,93	0,85	0,96	0,88
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	7,86	6,29	8,16	6,53
Ядро ореха рубленое (жареное)	97,50	15,25	14,87	15,82	15,43
Начинка фруктовая	74,00	240,00	177,60	249,02	184,27
Патока крахмальная	78,00	23,79	18,56	24,68	19,26
Кислота лимонная	98,00	0,50	0,49	0,52	0,51
Краситель	0,00	0,15	0,00	0,16	0,00
Эссенция	0,00	0,09	0,00	0,09	0,00
<b>Итого</b>	—	1103,63	851,05	1145,10	883,03
<b>Выход</b>	83,01	1000,00	830,05	1000,00	830,05

РЕЦЕПТУРА № 201

Торт «Искра»

Два слоя бисквитного и один слой песочного полуфабрикатов соединены фруктовой начинкой. Поверхность покрыта желе и украшена рисунком в виде цветов и надписью «Искра» из сливочного крема.

Форма квадратная или круглая. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит № 1	75,00	300,00	225,00	300,00	225,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	200,00	189,00	200,00	189,00
Желе № 104	50,02	150,00	75,00	150,00	75,00
Сироп для промочки № 95	50,00	140,00	70,00	140,00	70,00
Начинка фруктовая	74,00	140,00	103,60	140,00	103,60
Крем сливочный «Новый» № 47	75,0	60,00	45,00	60,00	45,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
<b>Итого</b>	—	1000,00	717,00	1000,00	717,00
<b>Выход</b>	71,70	1000,00	717,00	1000,00	717,00
<b>Бисквит № 1</b>				на 300,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	84,35	72,12
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	20,83	16,66
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	104,13	103,98
Меланж	27,00	578,53	156,21	173,56	46,86
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1279,69	798,72	383,91	239,62
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	300,00	225,00
Влажность			25,00 ± 3%		
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 200,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	103,08	88,14
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	8,25	7,05
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	41,23	41,17
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	61,85	51,96
Меланж	27,00	72,16	19,48	14,43	3,90
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,10	0,05
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,10	0,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,41	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,41	0,40
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	229,86	192,67
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	200,00	189,00
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Желе № 104</b>				на 150,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	62,14	62,04
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	15,50	12,09
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,47	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,31	0,30
Агар	85,00	10,34	8,79	1,55	1,32
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,15	0,00
<b>Итого</b>	—	534,09	505,05	80,12	75,75
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	150,00	75,00
Влажность 50,00±2%					
<b>Сироп для промочки № 95</b>				на 140,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	71,83	71,72
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,27	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	6,71	0,00
<b>Итого</b>	—	562,94	512,30	78,81	71,72
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	140,00	70,00
Влажность 50,00±4%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем сливочный «Новый» № 47</b>				на 60,00 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	17,23	17,20
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	27,97	23,50
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	6,58	4,87
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	0,31	0,31
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,10	0,00
<b>Итого</b>	—	869,72	764,53	52,19	45,88
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	60,00	45,00
Влажность 25,00±2%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,56	3,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,88	0,70
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	4,40	4,39
Меланж	27,00	732,88	197,88	7,33	1,98
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	16,21	10,12
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	190,99	163,30	197,04	168,47
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	21,71	17,37	22,40	17,92
Сахар-песок	99,85	300,96	300,51	310,49	310,02
Меланж	27,00	195,32	52,74	201,50	54,41
Эссенция	0,00	1,96	0,00	2,02	0,00
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	8,25	7,05	8,51	7,27
Масло сливочное	84,00	89,82	75,45	92,66	77,84
Сода питьевая	50,00	0,10	0,05	0,10	0,05
Аммоний углекислый	0,00	0,10	0,00	0,10	0,00
Соль	96,50	0,41	0,40	0,42	0,41
Патока крахмальная	78,00	15,50	12,09	15,99	12,47
Кислота лимонная	98,00	0,31	0,30	0,32	0,31
Агар	85,00	1,55	1,32	1,60	1,36
Краситель	0,00	0,15	0,00	0,15	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,27	0,00	0,28	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	6,81	0,00	7,03	0,00
Начинка фруктовая	74,00	140,00	103,60	144,43	106,88
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	6,58	4,87	6,79	5,02
Пудра ванильная	99,85	0,31	0,31	0,32	0,32
<b>Итого</b>	—	981,10	739,36	1012,15	762,77
<b>Выход</b>	71,70	1000,00	717,00	1000,00	717,00

РЕЦЕПТУРА № 202

Торт «Клюквенный»

Нижний слой песочного полуфабриката покрыт марципановой начинкой и бисквитным полуфабрикатом, расположенным кольцами и прослоенным клёжкой в сахаре. Поверхность покрыта желе и отделана дроблеными орехами.

Масса 1 кг и более.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит № 1	75,00	241,60	181,20	241,60	181,20
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	175,07	165,44	175,07	165,44
Начинка № 1 «Клюква в сахаре»	63,00	350,00	220,50	350,00	220,50
Желе № 104 «Марципан»	50,00	125,00	62,50	125,00	62,50
Ядро кешью (жареное, дробленое)	72,00	83,33	60,00	83,33	60,00
	97,50	25,00	24,38	25,00	24,38
<b>Итого</b>	—	1000,00	714,02	1000,00	714,02
<b>Выход</b>	71,40	1000,00	714,02	1000,00	714,02
<b>Бисквит № 1</b>				на 241,60 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	67,93	58,08
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	16,77	13,42
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	83,86	83,74
Меланж	27,00	578,53	156,21	139,77	37,74
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,84	0,00
<b>Итого</b>	—	1279,69	798,72	309,17	192,98
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	241,60	181,20
Влажность 25,00±3%					
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 175,07 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	90,23	77,15

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	7,22	6,17
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	36,09	36,04
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	54,14	45,48
Меланж	27,00	72,16	19,48	12,63	3,41
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,09	0,05
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,09	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,36	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,36	0,35
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	201,21	168,65
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	175,07	165,44
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Начинка № 1 «Клюква в сахаре»</b>				на 350,00 кг	
Клюква протертая с сахаром	63,00	1005,03	633,17	351,76	221,61
Коньяк	0,00	31,55	0,00	11,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1036,58	633,17	362,80	221,61
<b>Выход</b>	63,00	1000,00	630,00	350,00	220,50
Влажность 37,00%					
<b>Желе № 104</b>				на 125,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	51,78	51,70
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	12,92	10,08
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,39	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,26	0,25
Агар	85,00	10,34	8,79	1,29	1,10
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,13	0,00
<b>Итого</b>	—	534,09	505,05	66,77	63,13
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	125,00	62,50
Влажность 50,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>«Марципан»</b>				на 83,33 кг	
Марципан	90,00	820,51	738,46	68,37	61,54
Коньяк	0,00	126,61	0,00	10,55	0,00
<b>Итого</b>	—	947,12	738,46	78,92	61,54
<b>Выход</b>	72,00	1000,00	720,00	83,33	60,00
Влажность 28,00±1%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	158,16	135,23	164,06	140,28
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	16,77	13,42	17,40	13,92
Сахар-песок	99,85	171,73	171,47	178,14	177,87
Меланж	27,00	152,40	41,15	158,09	42,69
Эссенция	0,00	1,59	0,00	1,65	0,00
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	7,22	6,17	7,49	6,40
Масло сливочное	84,00	54,14	45,48	56,16	47,18
Сода питьевая	50,00	0,09	0,05	0,09	0,05
Аммоний углекислый	0,00	0,09	0,00	0,09	0,00
Соль	96,50	0,36	0,35	0,37	0,36
Клюква протертая с сахаром	63,00	351,76	221,61	364,89	229,88
Коньяк	0,00	21,59	0,00	22,40	0,00
Патока крахмальная	78,00	12,92	10,08	13,40	10,46
Кислота лимонная	98,00	0,26	0,25	0,27	0,26
Агар	85,00	1,29	1,10	1,34	1,14
Краситель	0,00	0,13	0,00	0,13	0,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Марципан	90,00	68,37	61,53	70,92	63,83
Ядро кешью (жареное, дробленое)	97,50	25,00	24,38	25,93	25,29
Итого	—	1043,87	732,27	1082,82	759,60
Выход	71,40	1000,00	714,02	1000,00	714,02

РЕЦЕПТУРА № 203

Торт «Дайна»

Слой песочного, орехового и бисквитного полуфабрикатов соединены кофейным кремом. Поверхность отделана кофейным кремом, орехами и какао порошком.

Форма прямоугольная. Масса 1 кг и более.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит № 1	75,00	192,10	144,08	192,10	144,08
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 32	97,50	187,40	182,72	187,40	182,72
Крем «Шарлотт» № 70	74,60	355,00	264,83	355,00	264,83
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	140,50	132,77	140,50	132,77
Сироп кофейный для промочки № 97	50,00	75,00	37,50	75,00	37,50
Ядро ореха (жареное)	97,50	20,00	19,50	20,00	19,50
Какао порошок (производственный)	95,00	10,00	9,50	10,00	9,50
Коньяк	0,00	20,00	0,00	20,00	0,00
Итого	—	1000,00	790,90	1000,00	790,90
Выход	79,09	1000,00	790,90	1000,00	790,90

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Бисквит № 1</b>				на 192,10 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	54,01	46,18
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	13,34	10,67
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	66,68	66,58
Меланж	27,00	578,53	156,21	111,14	30,01
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,67	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	245,84	153,44
Выход	75,00	1000,00	750,00	192,10	144,08
Влажность 25,00 ± 3%					
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 32</b>				на 187,40 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	92,72	79,27	17,38	14,86
Пудра сахарная	99,85	538,86	538,05	100,98	100,83
Белок яичный (сырой)	12,00	278,15	33,38	52,13	6,26
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	351,31	342,53	65,84	64,19
Пудра ванильная	99,85	1,66	1,66	0,31	0,31
Итого	—	1262,70	994,90	236,64	186,45
Выход	97,50	1000,00	975,00	187,40	182,72
Влажность 2,50 ± 1%					
<b>Крем «Шарлотт» № 70</b>				на 355,00 кг	
Масло сливочное	84,00	406,28	341,27	144,23	121,15
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	405,28	278,54	144,23	98,88
Сироп кофейный № 71	68,00	203,14	138,13	72,11	49,04



Продолжение

Сырье	Соержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра ванильная	99,85	4,06	4,05	1,44	1,44
Коньяк или вино десертное	0,00	1,65	0,00	0,59	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,41	762,00	362,60	270,51
<b>Выход</b>	74,60	1000,00	746,00	355,00	264,83
Влажность 25,40±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 144,23 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	91,06	90,92
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	16,19	4,37
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	60,71	7,28
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	167,96	102,57
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	144,23	98,88
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Сироп кофейный № 71</b>				на 72,11 кг	
Сахар-песок	99,85	655,74	654,75	47,29	47,21
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	43,72	41,97	3,15	3,03
<b>Итого</b>	—	699,46	696,72	50,44	50,24
<b>Выход</b>	68,00	1000,00	680,00	72,11	49,04
Влажность 32,00±4%					
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 140,50 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	72,42	61,92
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	5,79	4,95

Продолжение

Сырье	Соержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	28,97	28,92
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	43,45	36,50
Меланж	27,00	72,16	19,48	10,14	2,74
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,07	0,04
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,07	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,29	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,29	0,28
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	161,49	135,35
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	140,50	132,77
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Сироп кофейный для промочки № 97</b>				на 75,00 кг	
Сахар-песок	99,85	500,41	499,66	37,53	37,47
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	13,16	12,64	0,99	0,95
Коньяк или вино десертное	0,00	28,47	0,00	2,14	0,00
Эссенция ромовая	0,00	1,14	0,00	0,09	0,00
<b>Итого</b>	—	543,18	512,30	40,75	38,42
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	75,00	37,50
Влажность 50,00±4%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	143,81	122,96	147,91	126,46
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	13,34	10,67	13,72	10,97
Сахар-песок	99,85	271,53	271,12	279,26	278,84
Меланж	27,00	121,28	32,75	124,73	33,68
Эссенция	0,00	0,96	0,00	0,99	0,00
Пудра сахарная	99,85	100,98	100,83	103,86	103,70
Белок яичный (сырой)	12,00	52,13	6,26	53,61	6,44
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	65,84	64,19	67,72	66,02
Пудра ванильная	99,85	1,75	1,75	1,80	1,80
Масло сливочное	84,00	187,68	157,65	193,03	162,14
Коньяк или вино десертное	0,00	2,73	0,00	2,81	0,00
Яйца куриные	27,00	16,19	4,37	16,65	4,49
Молоко цельное	12,00	60,71	7,29	62,44	7,50
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	4,14	3,97	4,26	4,08
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	5,79	4,95	5,95	5,09
Сода питьевая	50,00	0,07	0,04	0,07	0,04
Аммоний углекислый	0,00	0,07	0,00	0,07	0,00
Соль	96,50	0,29	0,28	0,30	0,29
Эссенция ромовая	0,00	0,09	0,00	0,09	0,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	20,00	19,50	20,57	20,06
Какао порошок (производственный)	95,00	10,00	9,50	10,28	9,77
Коньяк	0,00	20,00	0,00	20,57	0,00
<b>Итого</b>	<b>—</b>	<b>1099,38</b>	<b>818,08</b>	<b>1130,69</b>	<b>841,38</b>
<b>Выход</b>	<b>79,09</b>	<b>1000,00</b>	<b>790,90</b>	<b>1000,00</b>	<b>790,90</b>

РЕЦЕПТУРА № 204

Торт «Варпа» («Колос»)

Слой песочного и бисквитного полуфабрикатов соединены повидлом. Поверхность покрыта марципановым кремом и украшена колосками из белкового крема. Боковые поверхности отделаны марципановым кремом и крошкой.

Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит	78,00	400,00	312,00	400,00	312,00
Полуфабрикат песочный	94,50	200,00	189,00	200,00	189,00
Крем марципановый	83,50	180,00	150,30	180,00	150,30
Повидло яблочное	66,00	150,00	99,00	150,00	99,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	60,00	56,40	60,00	56,40
Крем белковый № 87	70,00	10,00	7,00	10,00	7,00
<b>Итого</b>	<b>—</b>	<b>1000,00</b>	<b>813,70</b>	<b>1000,00</b>	<b>813,70</b>
<b>Выход</b>	<b>81,37</b>	<b>1000,00</b>	<b>813,70</b>	<b>1000,00</b>	<b>813,70</b>
<b>Бисквит</b>				на 400,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	278,59	238,19	111,44	95,28
Сахар-песок	99,85	240,66	240,30	96,26	96,12
Масло сливочное	84,00	282,67	237,44	113,07	94,98
Меланж	27,00	424,93	114,73	169,97	45,89
Эссенция	0,00	2,82	0,00	1,13	0,00
<b>Итого</b>	<b>—</b>	<b>1229,67</b>	<b>830,67</b>	<b>491,87</b>	<b>332,27</b>
<b>Выход</b>	<b>78,00</b>	<b>1000,00</b>	<b>780,00</b>	<b>400,00</b>	<b>312,00</b>
Влажность 22,00±2%					
<b>Полуфабрикат песочный</b>				на 200,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	533,96	456,54	106,79	91,31
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	26,70	22,82	5,34	4,56
Масло сливочное	84,00	355,97	299,01	71,19	59,80

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	177,99	177,73	35,60	35,55
Меланж	27,00	26,70	7,20	5,34	1,44
<b>Итого</b>	—	1121,32	963,30	224,26	192,66
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	200,00	189,00
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Крем марципановый</b>				на 180,00 кг	
Масса марципановая	90,00	758,64	682,78	136,56	122,90
Масло сливочное	84,00	189,22	158,95	34,06	28,61
Спирт	0,00	60,05	0,00	10,81	0,00
<b>Итого</b>	—	1007,91	841,73	181,43	151,51
<b>Выход</b>	83,50	1000,00	835,00	180,00	150,30
Влажность 16,50%					
<b>Масса марципановая</b>				на 136,56 кг	
Ядро арахиса (подсушенное)	96,00	242,42	232,72	33,10	31,78
Пудра сахарная	99,85	403,99	403,38	55,17	55,09
Сахар-песок	99,85	161,58	161,34	22,07	22,03
Патока крахмальная	78,00	64,77	50,52	8,84	6,90
Молоко сухое цельное	95,00	79,07	75,12	10,80	10,26
Спирт	0,00	12,08	0,00	1,65	0,00
Эссенция	0,00	2,40	0,00	0,33	0,00
<b>Итого</b>	—	966,31	923,08	131,96	126,06
<b>Выход</b>	90,00	1000,00	900,00	136,56	122,90
Влажность 10,00%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 60,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	21,37	18,27
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	5,28	4,22
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	26,38	26,34
Меланж	27,00	732,88	197,88	43,97	11,87
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,26	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	97,26	60,70
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	60,00	56,40
Влажность 6,00±2%					
<b>Крем белковый № 87</b>				на 10,00 кг	
Сахар-песок	99,85	649,77	648,79	6,50	6,49
Белок яичный (сырой)	12,00	324,88	38,99	3,25	0,39
Пудра ванильная	99,85	24,37	24,33	0,24	0,24
<b>Итого</b>	—	999,02	712,11	9,99	7,12
<b>Выход</b>	70,00	1000,00	700,00	10,00	7,00
Влажность 30,00±2%					
<b>Сводная рецептура</b>					
Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	239,60	204,86	245,03	209,51
Сахар-песок	99,85	186,81	186,53	191,05	190,76
Масло сливочное	84,00	218,32	183,39	223,27	187,55
Меланж	27,00	219,28	59,21	224,25	60,55
Эссенция	0,00	1,72	0,00	1,76	0,00

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	5,34	4,57	5,46	4,67
Спирт	0,00	12,46	0,00	12,74	0,00
Ядро арахиса (подсушенное)	96,00	33,10	31,78	33,85	32,50
Пудра сахарная	99,85	55,17	55,09	56,42	56,34
Патока крахмальная	78,00	8,84	6,90	9,04	7,06
Молоко сухое цельное	95,00	10,80	10,26	11,04	10,49
Повидло яблочное	66,00	150,00	99,00	153,40	101,25
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	5,28	4,22	5,40	4,32
Белок яичный (сырой)	12,00	3,25	0,39	3,32	0,40
Пудра ванильная	99,85	0,24	0,24	0,25	0,25
Итого	—	1150,21	846,44	1176,28	865,64
Выход	81,37	1000,00	813,70	1000,00	813,70

## РЕЦЕПТУРА № 205

## Торт «Сакта»

Слой бисквитного и песочного полуфабрикатов последовательно соединены ромовой начинкой (на слой бисквита) и фруктовой начинкой. Верхняя поверхность отделана шоколадом узорчатым. Боковые поверхности отделаны бисквитной крошкой.

Масса 1 кг и более.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит № 1	75,00	262,50	196,88	262,50	196,88
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	188,00	177,66	188,00	177,66
Начинка ромовая	80,00	262,00	209,60	262,00	209,60
Начинка фруктовая	74,00	123,00	91,02	123,00	91,02
Сироп для промочки № 95	50,00	107,00	53,50	107,00	53,50

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколад «Узорчатый»	99,40	50,00	49,70	50,00	49,70
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,50	7,05	7,50	7,05
Итого	—	1000,00	785,41	1000,00	785,41
Выход	78,54	1000,00	785,41	1000,00	785,41
<b>Бисквит № 1</b>				на 262,50 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	73,80	63,10
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	18,22	14,58
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	91,12	90,98
Меланж	27,00	578,53	156,21	151,85	41,01
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,91	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	335,91	209,67
Выход	75,00	1000,00	750,00	262,50	196,88
Влажность 25,00±3%				на 188,00 кг	
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>					
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	96,90	82,85
Мука пшеничная в. с. (по подпылу)	85,50	41,24	35,25	7,75	6,63
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	38,76	38,70
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	58,14	48,84
Меланж	27,00	72,16	19,48	13,57	3,66
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,10	0,05
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,10	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,39	0,00
Соль	93,50	2,06	1,99	0,39	0,37
Итого	—	1149,41	963,30	216,10	181,10
Выход	94,50	1000,00	945,00	188,00	177,66
Влажность 5,50±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Начинка ромовая</b>		на 262,00 кг			
Масло сливочное	84,00	352,87	296,41	92,45	77,66
Помада № 99	88,00	266,10	234,17	69,72	61,35
Пралине	99,00	176,65	174,88	46,28	45,82
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	88,13	65,22	23,09	17,09
Какао порошок (производственный)	95,00	43,68	41,50	11,44	10,87
Коньяк	0,00	43,09	0,00	11,29	0,00
Эссенция ромовая	0,00	4,30	0,00	1,13	0,00
<b>Итого</b>	—	974,82	812,18	255,40	212,79
<b>Выход</b>	80,00	1000,00	800,00	262,00	209,60
Влажность 20,00%					
<b>Помада № 99</b>		на 69,72 кг			
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	55,44	55,36
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	8,32	6,49
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,19	0,00
<b>Итого</b>	—	917,29	887,10	63,95	61,85
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	69,72	61,35
Влажность 12,00±1%					
<b>Сироп для промочки № 95</b>		на 107,00 кг			
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	54,90	54,82
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,21	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	5,13	0,00
<b>Итого</b>	—	562,94	512,30	60,24	54,82
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	107,00	53,50
Влажность 50,00±4%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>		на 7,50 кг			
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	2,67	2,28
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,66	0,53
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	3,30	3,29
Меланж	27,00	732,88	197,88	5,50	1,48
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,03	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	12,16	7,58
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	7,50	7,05
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	173,37	148,23	179,46	153,44
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	18,88	15,10	19,54	15,63
Сахар-песок	99,85	243,52	243,15	252,08	251,69
Меланж	27,00	170,93	46,15	176,94	47,77
Эссенция	0,00	1,52	0,00	1,57	0,00
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	7,75	6,63	8,02	6,86
Масло сливочное	84,00	150,59	126,50	155,88	130,94
Сода питьевая	50,00	0,10	0,05	0,10	0,05
Аммоний углекислый	0,00	0,10	0,00	0,10	0,00
Соль	96,50	0,39	0,38	0,40	0,39
Пралине	99,00	46,28	45,82	47,91	47,43
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	23,09	17,09	23,90	17,69
Какао порошок (производственный)	95,00	11,44	10,87	11,84	11,25

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Коньяк	0,00	11,29	0,00	11,69	0,00
Эссенция ромовая	0,00	1,34	0,00	1,39	0,00
Патока крахмальная	78,00	8,32	6,49	8,61	6,72
Начинка фруктовая	74,00	123,00	91,02	127,32	94,22
Коньяк или вино десертное	0,00	5,13	0,00	5,31	0,00
Шоколад «Узорчатый»	99,40	50,00	49,70	51,76	51,45
<b>Итого</b>	—	1047,04	807,18	1083,82	835,54
<b>Выход</b>	78,54	1000,00	785,41	1000,00	785,41

## РЕЦЕПТУРА № 206

## Торт «Майус»

Слон бисквитного и песочного полуфабрикатов соединены сливочным кремом. Поверхность отделана кремом, воздушным полуфабрикатом, орехами, желе и шоколадом узорчатым. Боковые поверхности отделаны крошкой.

Форма подковообразная. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит № 1	75,00	250,00	187,50	250,00	187,50
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	110,00	103,95	110,00	103,95
Крем сливочный № 46	86,00	400,00	344,00	400,00	344,00
Сироп для промочки № 95	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	10,00	9,65	10,00	9,65
Желе № 104	50,00	10,00	5,00	10,00	5,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	7,50	7,31	7,50	7,31
Шоколад «Узорчатый»	99,40	7,50	7,46	7,50	7,46

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	5,00	4,70	5,00	4,70
<b>Итого</b>	—	1000,00	769,57	1000,00	769,57
<b>Выход</b>	76,96	1000,00	769,57	1000,00	769,57
<b>Бисквит № 1</b>				на 250,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	70,29	60,10
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	17,36	13,88
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	86,78	86,65
Меланж	27,00	578,53	156,21	144,63	39,05
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,87	0,00
<b>Итого</b>	—	1279,69	798,72	319,93	199,68
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	250,00	187,50
Влажность 25,00±3%					
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 110,0 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	56,70	48,48
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	4,54	3,88
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	22,68	22,64
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	34,02	28,58
Меланж	27,00	72,16	19,48	7,94	2,14
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,06	0,03
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,06	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,23	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,23	0,22
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	126,46	105,97
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	110,00	103,95
Влажность 5,50±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем сливочный № 46</b>				на 400,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	111,43	111,26
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	208,93	175,50
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	83,57	61,84
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	2,06	2,06
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,69	0,00
<b>Итого</b>	—	1016,69	876,66	406,68	350,66
<b>Выход</b>	86,00	1000,00	860,00	400,00	344,00
Влажность 14,00±2%					
<b>Сироп для промочки № 95</b>				на 200,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	102,61	102,46
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,38	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	9,59	0,00
<b>Итого</b>	—	562,94	512,30	112,58	102,46
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	200,00	100,00
Влажность 50,00±4%					
<b>Полуфабрикат воздушный № 23</b>				на 10,00 кг	
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	9,61	9,60
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	3,61	0,43
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,07	0,07
<b>Итого</b>	—	1329,19	1010,47	13,29	10,10
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	10,00	9,65
Влажность 3,50±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Желе № 104</b>				на 10,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	4,14	4,14
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	1,03	0,81
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,03	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,02	0,02
Агар	85,00	10,34	8,79	0,10	0,09
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,01	0,00
<b>Итого</b>	—	534,09	505,05	5,33	5,06
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	10,00	5,00
Влажность 50,00±2%					
<b>Крошка бисквитная жарсная № 2</b>				на 5,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	1,78	1,52
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,44	0,35
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	2,20	2,20
Меланж	27,00	732,88	197,88	3,66	0,99
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,02	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	8,10	5,06
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	5,00	4,70
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	128,77	110,10	132,82	113,56
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	17,80	14,24	18,36	14,69
Сахар-песок	99,85	228,02	227,68	235,18	234,83
Меланж	27,00	156,23	42,18	161,14	43,51
Эссенция	0,00	1,15	0,00	1,19	0,00
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	4,54	3,88	4,68	4,00
Масло сливочное	84,00	242,95	204,08	250,58	210,49
Сода питьевая	50,00	0,06	0,03	0,06	0,03
Аммоний углекислый	0,00	0,06	0,00	0,06	0,00
Соль	96,50	0,23	0,22	0,24	0,23
Пудра сахарная	99,85	111,43	111,26	114,93	114,76
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	83,57	61,84	86,20	63,78
Пудра ванильная	99,85	2,13	2,13	2,20	2,20
Коньяк или вино десертное	0,00	10,28	0,00	10,60	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	3,61	0,43	3,72	0,44
Патока крахмальная	78,00	1,03	0,80	1,06	0,83
Кислота лимонная	98,00	0,02	0,02	0,02	0,02
Агар	85,00	0,10	0,09	0,10	0,09
Краситель	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	7,50	7,31	7,74	7,54
Шоколад «Узорчатый»	99,40	7,50	7,46	7,74	7,69
Итого	—	1007,37	793,75	1039,02	818,69
Выход	76,96	1000,00	769,57	1000,00	769,57

2. БИСКВИТНО-ВОЗДУШНЫЕ ТОРТЫ

РЕЦЕПТУРА № 207

Торт «Подснежник»

Два слоя бисквитного и один слой воздушного полуфабрикатов соединены вареньем с орехами. Поверхность отделана сливочным и шоколадным кремами.

Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит № 1	75,00	108,00	81,00	108,00	81,00
Полуфабрикат воздушный № 24	96,50	125,00	120,63	125,00	120,63
Варенье клубничное	72,00	375,00	270,00	375,00	270,00
Крем сливочный № 46	86,00	165,00	141,90	165,00	141,90
Крем сливочный с какао № 57	86,00	152,00	130,72	152,00	130,72
Ядро миндаля (жареное)	97,50	75,00	73,13	75,00	73,13
Итого	—	1000,00	817,38	1000,00	817,38
Выход	81,74	1000,00	817,38	1000,00	817,38
<b>Бисквит № 1</b>				на 108,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	30,37	25,96
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	7,50	6,00
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	37,49	37,43
Меланж	27,00	578,53	156,21	62,48	16,87
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,37	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	138,21	86,26
Выход	75,00	1000,00	750,00	108,00	81,00
Влажность 25,00±3%					
<b>Полуфабрикат воздушный № 24</b>				на 125,00 кг	
Сахар-песок	99,85	945,79	944,37	118,22	118,05
Белок яичный (сырой)	12,00	472,89	56,75	59,11	7,09
Пудра ванильная	99,85	4,73	4,72	0,59	0,59
Кислота лимонная	98,00	4,73	4,64	0,59	0,58
Итого	—	1428,14	1010,47	178,50	126,31
Выход	96,50	1000,00	965,00	125,00	120,63
Влажность 3,50±1,5%					



Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем сливочный № 46</b>				на 165,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	45,96	45,90
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	86,18	72,40
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	34,47	25,51
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	0,85	0,85
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,28	0,00
<b>Итого</b>	—	1016,69	876,66	167,74	144,66
<b>Выход</b>	86,00	1000,00	860,00	165,00	141,90
Влажность 14,00±2%					
<b>Крем сливочный с какао № 57</b>				на 152,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	40,26	40,21
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	75,50	63,42
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	30,20	22,35
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	7,30	6,93
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,35	0,35
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,25	0,00
<b>Итого</b>	—	1012,25	876,66	153,86	133,26
<b>Выход</b>	86,00	1000,00	860,00	152,00	130,72
Влажность 14,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	30,37	25,97	31,88	27,26
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	7,50	6,00	7,87	6,30
Сахар-песок	99,85	155,71	155,48	163,47	163,23
Меланж	27,00	62,48	16,87	65,59	17,71
Эссенция	0,00	0,37	0,00	0,39	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	59,11	7,09	62,05	7,44
Пудра ванильная	99,85	1,79	1,79	1,88	1,88
Кислота лимонная	98,00	0,59	0,58	0,62	0,61
Варенье клубничное	72,00	375,00	270,00	393,68	283,45
Пудра сахарная	99,85	86,22	86,09	90,52	90,38
Масло сливочное	84,00	161,68	135,81	169,73	142,58
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	64,67	47,86	67,89	50,24
Коньяк или вино десертное	0,00	0,53	0,00	0,56	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	7,30	6,94	7,66	7,29
Ядро миндаля (жареное)	97,50	75,00	73,13	78,74	76,77
<b>Итого</b>	—	1088,32	833,61	1142,53	875,14
<b>Выход</b>	81,74	1000,00	817,38	1000,00	817,38

РЕЦЕПТУРА № 207 а

Торт «Подснежник»

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит № 1	75,00	108,00	81,00	108,00	81,00
Полуфабрикат воздушный № 24	96,50	125,00	120,63	125,00	120,63
Варенье клубничное	72,00	375,00	270,00	375,00	270,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	165,00	123,75	165,00	123,75

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	152,00	114,76	152,00	114,76
Ядро миндаля (жареное)	97,50	75,00	73,13	75,00	73,13
<b>Итого</b>	—	1000,00	783,27	1000,00	783,27
<b>Выход</b>	78,33	1000,00	783,27	1000,00	783,27
<b>Бисквит № 1</b>				на 108,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	30,37	25,96
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	7,50	6,00
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	37,49	37,43
Меланж	27,00	578,53	156,21	62,48	16,87
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,37	0,00
<b>Итого</b>	—	1279,69	798,72	138,21	86,26
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	108,00	81,00
Влажность 25,00±3%					
<b>Полуфабрикат воздушный № 24</b>				на 125,00 кг	
Сахар-песок	99,85	945,79	944,37	118,22	118,05
Белок яичный (сырой)	12,00	472,89	56,75	59,11	7,09
Пудра ванильная	99,85	4,73	4,72	0,59	0,59
Кислота лимонная	98,00	4,73	4,64	0,59	0,58
<b>Итого</b>	—	1428,14	1010,47	178,51	126,31
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	125,00	120,63
Влажность 3,50±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 165,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	69,67	58,52
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	98,03	67,21
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,68	0,67
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,27	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	168,65	126,40
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	165,00	123,75
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 98,03 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	61,89	61,80
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	11,00	2,97
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	41,26	4,95
<b>Итого</b>	—	1164,48	71,20	114,15	69,72
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	98,03	67,21
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 152,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	58,11	48,81
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	89,32	61,24
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	7,32	6,95
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,22	0,22
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,23	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	155,20	117,22
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	152,00	114,76
Влажность 24,50±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 89,32 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	56,39	56,31
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	10,03	2,71
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	37,59	4,51
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	104,01	63,53
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	89,32	61,24
Влажность 31,44 ± 1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	30,37	25,97	31,67	27,08
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	7,50	6,00	7,82	6,26
Сахар-песок	99,85	273,99	273,58	285,74	285,31
Меланж	27,00	62,48	16,87	65,16	17,59
Эссенция	0,00	0,37	0,00	0,39	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	59,11	7,09	61,64	7,39
Пудра ванильная	99,85	1,49	1,49	1,55	1,55
Кислота лимонная	98,00	0,59	0,58	0,62	0,60
Варенье клубничное	72,00	375,00	270,00	391,08	281,58
Масло сливочное	84,00	127,78	107,34	133,26	111,94
Коньяк или вино десертное	0,00	0,27	0,00	0,28	0,00
Яйца куриные	27,00	21,03	5,68	21,93	5,92
Молоко цельное	12,00	78,85	9,46	82,23	9,87
Какао порошок (производственный)	95,00	7,32	6,95	7,63	7,25
Коньяк	0,00	0,23	0,00	0,24	0,00
Ядро миндаля (жареное)	97,50	75,00	73,13	78,22	76,27
<b>Итого</b>	—	1121,38	804,14	1169,46	838,62
<b>Выход</b>	78,33	1000,00	783,27	1000,00	783,27

РЕЦЕПТУРА № 208

Торт «Яблонька»

Два слоя бисквитного и один слой воздушно-орехового полуфабрикатов соединены конфитюром. Поверхность покрыта белковым кремом и украшена рисунком в виде цветка яблони. Боковые поверхности покрыты белковым кремом и обсыпаны крошкой воздушно-орехового полуфабриката.

Форма квадратная или овальная. Масса 2 кг и менее.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит № 1	75,00	300,00	225,00	300,00	225,00
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25	96,50	130,00	125,45	130,00	125,45
Конфитюр	80,00	250,00	200,00	250,00	200,00
Сироп для промочки № 95	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Крем белковый № 87	70,00	110,00	77,00	110,00	77,00
Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 25а	96,50	10,00	9,65	10,00	9,65
<b>Итого</b>	—	1000,00	737,10	1000,00	737,10
<b>Выход</b>	73,71	1000,00	737,10	1000,00	737,10
<b>Бисквит № 1</b>				на 300,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	84,35	72,12
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	20,83	16,66
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	104,13	103,98
Меланж	27,00	578,53	156,21	173,56	46,86
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1279,69	798,72	383,91	239,62
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	300,00	225,00
Влажность 25,00 ± 3%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25</b>		на 130,00 кг			
Сахар-песок	99,85	683,86	682,84	88,90	88,77
Белок яичный (сырой)	12,00	341,94	41,03	44,45	5,33
Ядро ореха (жареное)	97,50	290,64	283,38	37,78	36,84
Пудра ванильная	99,85	8,55	8,54	1,11	1,11
Итого	—	1324,99	1015,79	172,24	132,05
Выход	96,50	1000,00	965,00	130,00	125,45
Влажность 3,50±1,5%					
<b>Сироп для промочки № 95</b>		на 200,00 кг			
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	102,61	102,46
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,38	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	9,59	0,00
Итого	—	562,94	512,30	112,58	102,46
Выход	50,00	1000,00	500,00	200,00	100,00
Влажность 50,00±4%					
<b>Крем белковый № 87</b>		на 110,00 кг			
Сахар-песок	99,85	649,77	648,79	71,47	71,37
Белок яичный (сырой)	12,00	324,88	38,99	35,74	4,29
Пудра ванильная	99,85	24,37	24,33	2,68	2,68
Итого	—	999,02	712,11	109,89	78,34
Выход	70,00	1000,00	700,00	110,00	77,00
Влажность 30,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 25а</b>		на 10,00 кг			
Сахар-песок	99,85	691,14	690,10	6,91	6,90
Белок яичный (сырой)	12,00	345,58	41,47	3,46	0,41
Ядро ореха (жареное)	97,50	293,73	286,39	2,94	2,86
Пудра ванильная	99,85	8,64	8,63	0,09	0,09
Итого	—	1339,09	1026,60	13,40	10,26
Выход	96,50	1000,00	965,00	10,00	9,65
Влажность 3,50±1,5%					
<b>Сводная рецептура</b>					
Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	84,35	72,12	87,56	74,86
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	20,83	16,66	21,62	17,29
Сахар-песок	99,85	374,02	373,46	388,25	387,67
Меланж	27,00	173,56	46,86	180,16	48,64
Эссенция	0,00	1,04	0,00	1,08	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	83,65	10,04	86,83	10,42
Ядро ореха (жареное)	97,50	40,72	39,70	42,27	41,21
Пудра ванильная	99,85	3,88	3,87	4,03	4,02
Конфитюр	80,00	250,00	200,00	259,51	207,61
Эссенция ромовая	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	9,59	0,00	9,95	0,00
Итого	—	1042,02	762,71	1081,65	791,73
Выход	73,71	1000,00	737,10	1000,00	737,10

**РЕЦЕПТУРА № 209**

**Торт «Воронежский»**

Два слоя бисквитного и один слой воздушно-орехового полуфабрикатов соединены белковым кремом с вареньем. Поверхность украшена белковым кремом, лилиями из сахарной мастики и шоколадом узорчатым. Боковые поверхности обсыпаны бисквитной крошкой.

Масса 2 кг и менее.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит № 1	75,00	310,00	232,50	310,00	232,50
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25	96,50	120,00	115,80	120,00	115,80
Крем белковый на агаре № 86	69,00	230,00	158,70	230,00	158,70
Крем белковый на агаре № 85	70,00	110,00	77,00	110,00	77,00
Сироп для промочки № 95	50,00	120,00	60,00	120,00	60,00
Шоколад «Узорчатый»	99,40	60,00	59,64	60,00	59,64
Мастика сахарная для карточек № 117	94,00	30,00	28,20	30,00	28,20
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	20,00	18,80	20,00	18,80
<b>Итого</b>	—	1000,00	750,64	1000,00	750,64
<b>Выход</b>	75,06	1000,00	750,64	1000,00	750,64
<b>Бисквит № 1</b>				на 310,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	87,16	74,52
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	21,52	17,21
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	107,60	107,44
Меланж	27,00	578,53	156,21	179,34	48,43
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,08	0,00
<b>Итого</b>	—	1279,69	798,72	396,70	247,60
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	310,00	232,50
Влажность 25,00±3%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25</b>				на 120,00 кг	
Сахар-песок	99,85	683,86	682,84	82,06	81,94
Белок яичный (сырой)	12,00	341,94	41,03	41,03	4,92
Ядро ореха (жареное)	97,50	290,64	283,38	34,88	34,01
Пудра ванильная	99,85	8,55	8,54	1,03	1,02
<b>Итого</b>	—	1324,99	1015,79	159,00	121,89
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	120,00	115,80
Влажность 3,50±1,5%					
<b>Крем белковый на агаре № 86</b>				на 230,00 кг	
Сахар-песок	99,85	450,29	449,61	103,57	103,41
Белок яичный (сырой)	12,00	225,24	27,03	51,81	6,22
Агар	85,00	3,15	2,68	0,72	0,62
Варенье	72,00	309,17	222,61	71,11	51,20
<b>Итого</b>	—	987,85	701,93	227,21	161,45
<b>Выход</b>	69,00	1000,00	690,00	230,00	158,70
Влажность 31,00±2%					
<b>Крем белковый на агаре № 85</b>				на 110,00 кг	
Сахар-песок	99,85	668,73	667,72	73,56	73,45
Белок яичный (сырой)	12,00	334,36	40,12	36,78	4,41
Агар	85,00	4,78	4,07	0,53	0,45
Ванилин	0,00	0,93	0,00	0,10	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,20	0,20	0,02	0,02
<b>Итого</b>	—	1009,00	712,11	110,99	78,33
<b>Выход</b>	70,00	1000,00	700,00	110,00	77,00
Влажность 30,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп для промочки № 95</b>					
				на 120,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	61,57	61,48
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,23	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	5,75	0,00
Итого	—	562,94	512,30	67,55	61,48
Выход	50,00	1000,00	500,00	120,00	60,00
Влажность 50,00±4%					
<b>Мастика сахарная для карточек № 117</b>					
				на 30,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	943,83	942,41	28,31	28,27
Желатин	86,00	10,48	9,01	0,31	0,27
Итого	—	954,31	951,42	28,62	28,54
Выход	94,00	1000,00	940,00	30,00	28,20
Влажность 6,00%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>					
				на 20,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	7,12	6,09
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	1,76	1,41
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	8,79	8,78
Меланж	27,00	732,88	197,88	14,66	3,96
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,09	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	32,42	20,24
Выход	94,00	1000,00	940,00	20,00	18,80
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	94,28	80,61	97,56	83,42
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	23,28	18,62	24,09	19,27
Сахар-песок	99,85	437,15	436,49	452,37	451,68
Меланж	27,00	194,00	52,38	200,75	54,20
Эссенция	0,00	1,17	0,00	1,21	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	129,62	15,55	134,13	16,09
Ядро ореха (жареное)	97,50	34,88	34,01	36,09	35,19
Пудра ванильная	99,85	1,03	1,03	1,07	1,07
Агар	85,00	1,25	1,06	1,29	1,10
Варенье	72,00	71,11	51,20	73,59	52,98
Ванилин	0,00	0,10	0,00	0,10	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,02	0,02	0,02	0,02
Эссенция ромовая	0,00	0,23	0,00	0,24	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	5,75	0,00	5,95	0,00
Шоколад «Узорчатый»	99,40	60,00	59,64	62,09	61,72
Пудра сахарная	99,85	28,31	28,27	29,30	29,25
Желатин	86,00	0,31	0,27	0,32	0,28
Итого	—	1082,49	779,15	1120,17	806,27
Выход	75,06	1000,00	750,64	1000,00	750,64

РЕЦЕПТУРА № 210

Торт «Ветка»

Слон бисквитного и воздушно-орехового полуфабрикатов соединены кремом «Шарлотт». Поверхность покрыта кремом «Шарлотт» и украшена рисунком из крема в виде яблоневой ветки и цукатами. Форма квадратная или круглая. Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит № 1	75,00	320,00	240,00	320,00	240,00
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 27	97,00	120,00	116,40	120,00	116,40

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	400,00	300,00	400,00	300,00
Сироп для промочки № 95	50,00	140,00	70,00	140,00	70,00
Пукаты (сухие)	83,00	20,00	16,60	20,00	16,60
<b>Итого</b>	—	1000,00	743,00	1000,00	743,00
<b>Выход</b>	74,30	1000,00	743,00	1000,00	743,00
<b>Бисквит № 1</b>				на 320,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	89,97	76,92
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	22,21	17,77
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	111,08	110,91
Меланж	27,00	578,53	156,21	185,13	49,99
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,11	0,00
<b>Итого</b>	—	1279,69	798,72	409,50	255,59
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	320,00	240,00
Влажность 25,00±3%					
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 27</b>				на 120,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	104,30	89,18	12,52	10,70
Сахар-песок	99,85	547,93	547,10	65,75	65,65
Белок яичный (сырой)	12,00	471,51	56,58	56,58	6,79
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	334,96	326,59	40,20	39,19
Пудра ванильная	99,85	2,68	2,68	0,32	0,32
<b>Итого</b>	—	1461,38	1022,13	175,37	122,65
<b>Выход</b>	97,00	1000,00	970,00	120,00	116,40
Влажность 3,00+1,5—1%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крем «Шарлотт» № 59					на 400,00 кг.
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	168,89	141,87
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	237,64	162,93
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,64	1,64
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,66	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	408,83	306,44
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	400,00	300,00
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>					на 237,64 кг
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	150,03	149,81
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	26,67	7,20
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	100,02	12,00
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	276,72	169,01
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	237,64	162,93
Влажность 31,44±1%					
<b>Сироп для промочки № 95</b>					на 140,00 кг
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	71,83	71,72
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,27	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	6,71	0,00
<b>Итого</b>	—	562,94	512,30	78,81	71,72
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	140,00	70,00
Влажность 50,00±4%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	102,49	87,63	104,99	89,76
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	22,21	17,77	22,75	18,20
Сахар-песок	99,85	398,69	398,09	408,40	407,78
Меланж	27,00	185,13	49,99	189,64	51,21
Эссенция	0,00	1,11	0,00	1,14	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	56,58	6,79	57,96	6,96
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	40,20	39,20	41,18	40,15
Пудра ванильная	99,85	1,96	1,96	2,01	2,01
Масло сливочное	84,00	168,89	141,87	173,00	145,32
Коньяк или вино десертное	0,00	7,37	0,00	7,55	0,00
Яйца куриные	27,00	26,67	7,20	27,32	7,38
Молоко цельное	12,00	100,02	12,00	102,46	12,29
Эссенция ромовая	0,00	0,27	0,00	0,28	0,00
Цукаты (сухие)	83,00	20,00	16,60	20,49	17,00
Итого	—	1131,59	779,10	1159,17	798,07
Выход	74,30	1000,00	743,00	1000,00	743,00

РЕЦЕПТУРА № 211

Торт «Ассорти»

Слой белково-орехового, песочного и бисквитного полуфабрикатов соединены кремом «Шарлотт» и кремом «Шарлотт» шоколадным. Половина поверхности торта покрыта белым, половина — шоколадным кремом и украшена цветами из крема. Боковые поверхности покрыты кремом и обсыпаны крошкой бисквитного полуфабриката.

Форма круглая. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	200,00	189,00	200,00	189,00
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 27	97,00	150,00	145,50	150,00	145,50

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит с какао № 7	76,00	140,00	106,40	140,00	106,40
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	220,00	166,10	220,00	166,10
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	190,00	142,50	190,00	142,50
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	90,00	45,00	90,00	45,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	803,90	1000,00	803,90
Выход	80,39	1000,00	803,90	1000,00	803,90
Полуфабрикат песочный № 16				на 200,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	103,08	88,14
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	8,25	7,05
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	41,23	41,17
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	61,85	51,96
Меланж	27,00	72,16	19,48	14,43	3,90
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,10	0,05
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,10	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,41	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,41	0,40
Итого	—	1149,41	963,30	229,85	192,67
Выход	94,50	1000,00	945,00	200,00	189,00
Влажность	5,50 ± 1,5%				



Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 27</b>				на 150,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	104,30	89,18	15,65	13,38
Сахар-песок	99,85	547,93	547,10	82,19	82,07
Белок яичный (сырой)	12,00	471,51	56,58	70,73	8,49
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	334,96	326,59	50,24	48,99
Пудра ванильная	99,85	2,68	2,68	0,40	0,40
<b>Итого</b>	—	1461,38	1022,13	219,21	153,33
<b>Выход</b>	97,00	1000,00	970,00	150,00	145,50
Влажность 3,00+1,5—1%					
<b>Бисквит с какао № 7</b>				на 140,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	278,65	238,24	39,01	33,35
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	22,93	18,34	3,21	2,57
Сахар-песок	99,85	344,02	343,50	48,16	48,09
Меланж	27,00	573,36	154,81	80,27	21,67
Какао порошок (производственный)	95,00	57,34	54,47	8,03	7,63
<b>Итого</b>	—	1276,30	809,37	178,68	113,31
<b>Выход</b>	76,00	1000,00	760,00	140,00	106,40
Влажность 24,00±3%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 220,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	84,11	70,65
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	129,29	88,64
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	10,59	10,06

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Пудра ванильная</b>	99,85	1,42	1,42	0,31	0,31
<b>Коньяк</b>	0,00	1,52	0,00	0,33	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	224,63	169,66
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	220,00	166,10
Влажность 24,50±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 129,29 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	81,63	81,50
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	14,51	3,92
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	54,42	6,53
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	150,56	91,95
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	129,29	88,64
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 190,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	80,22	67,39
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	112,88	77,39
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,78	0,78
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,31	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	194,19	145,56
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	190,00	142,50
Влажность 25,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 112,88 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	71,27	71,16
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	12,67	3,42
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	47,51	5,70
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	131,45	80,28
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	112,88	77,39
Влажность 31,44 ± 1,5%					
<b>Сироп для промочки (крепленный) № 96</b>				на 90,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	46,18	46,11
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,17	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	4,32	0,00
Коньяк	0,00	56,30	0,00	5,07	0,00
<b>Итого</b>	—	619,24	512,30	55,74	46,11
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	90,00	45,00
Влажность 50,00 ± 4%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,56	3,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,88	0,70
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	4,40	4,39
Меланж	27,00	732,88	197,88	7,33	1,98
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	16,21	10,12
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00 ± 2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре		в сухих веществах	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	161,30	137,91	165,70	141,68
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	8,25	7,05	8,48	7,24
Сахар-песок	99,85	375,06	374,50	385,30	384,72
Масло сливочное	84,00	226,18	189,99	232,36	195,18
Меланж	27,00	102,03	27,55	104,82	28,30
Сода питьевая	50,00	0,10	0,05	0,10	0,05
Аммоний углекислый	0,00	0,10	0,00	0,10	0,00
Эссенция	0,00	0,45	0,00	0,46	0,00
Соль	96,50	0,41	0,40	0,42	0,41
Белок яичный (сырой)	12,00	70,73	8,49	72,66	8,72
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	50,24	48,98	51,61	50,32
Пудра ванильная	99,85	1,49	1,49	1,53	1,53
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	4,09	3,27	4,20	3,36
Какао порошок (производственный)	95,00	18,62	17,69	19,13	18,17
Коньяк	0,00	5,40	0,00	5,55	0,00
Яйца куриные	27,00	27,18	7,34	27,92	7,54
Молоко цельное	12,00	101,93	12,23	104,71	12,56
Коньяк или вино десертное	0,00	4,63	0,00	4,76	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,17	0,00	0,17	0,00
<b>Итого</b>	—	1158,36	836,94	1189,98	859,79
<b>Выход</b>	80,39	1000,00	803,90	1000,00	803,90

## РЕЦЕПТУРА № 212

## Торт «Кировоградский»

Слой бисквитно-орехового и воздушно-орехового полуфабрикатов соединены фруктовой начинкой и кремом «Шарлотт» шоколадным. Поверхность отделана кремом «Шарлотт», шоколадом узорчатым и орехами.

Масса 1 кг и менее.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 32	97,50	190,00	185,25	190,00	185,25
Полуфабрикат бисквитно-ореховый	83,00	190,00	157,70	190,00	157,70
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	230,00	173,65	230,00	173,65
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	140,00	105,00	140,00	105,00
Начинка фруктовая	74,00	140,00	103,60	140,00	103,60
Сироп для промочки № 95	50,00	50,00	25,00	50,00	25,00
Ядро ореха (жареное на сбсыпку)	97,50	40,00	39,00	40,00	39,00
Шоколад «Узорчатый»	99,40	20,00	19,88	20,00	19,88
<b>Итого</b>	—	1000,00	809,08	1000,00	809,08
<b>Выход</b>	80,91	1000,00	809,08	1000,00	809,08
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 32</b>				на 190,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	92,72	79,27	17,62	15,06
Пудра сахарная	99,85	538,86	538,05	102,38	102,23
Белок яичный (сырой)	12,00	278,15	33,38	52,85	6,34
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	351,31	342,53	66,75	65,08
Пудра ванильная	99,85	1,66	1,66	0,32	0,32
<b>Итого</b>	—	1262,70	994,90	239,92	189,03
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	190,00	185,25
Влажность 2,50±1,0%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат бисквитно-ореховый</b>				на 190,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	276,23	236,18	52,48	44,87
Сахар-песок	99,85	273,02	272,61	51,87	51,80
Меланж	27,00	456,14	123,16	86,67	23,40
Ядро ореха рубленое (жареное)	97,50	258,43	251,97	49,10	47,87
<b>Итого</b>	—	1263,82	883,92	240,12	167,94
<b>Выход</b>	83,00	1000,00	830,00	190,00	157,70
Влажность 17,00±3%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 230,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	87,94	73,86
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	135,16	92,67
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	11,07	10,52
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,33	0,33
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,35	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	234,85	177,38
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	230,00	173,65
Влажность 24,50±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 135,16 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	85,33	85,20
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	15,17	4,10
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	56,89	6,83
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	157,39	96,13
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	135,16	92,67
Влажность 31,44±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 140,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	59,11	49,66
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	83,18	57,02
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,57	0,57
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,23	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	765,09	143,09	107,25
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	140,00	105,00
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 83,18 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	52,51	52,44
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	9,34	2,52
Масло цельное	12,00	420,90	50,50	35,01	4,20
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	96,86	59,16
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	83,18	57,02
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Сироп для промочки № 95</b>				на 50,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	25,65	25,62
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,10	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	2,40	0,00
<b>Итого</b>	—	562,94	512,30	28,15	25,62
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	50,00	25,00
Влажность 50,00±4%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	70,10	59,94	72,93	62,36
Пудра сахарная	99,85	102,38	102,23	106,52	106,36
Белок яичный (сырой)	12,00	52,85	6,34	54,99	6,60
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	66,75	65,08	69,45	67,71
Пудра ванильная	99,85	1,22	1,22	1,27	1,27
Сахар-песок	99,85	215,36	215,04	224,06	223,73
Меланж	27,00	86,67	23,40	90,17	24,35
Ядро ореха рубленое (жареное)	97,50	49,10	47,87	51,08	49,80
Масло сливочное	84,00	147,05	123,52	152,99	128,51
Какао порошок (производственный)	95,00	11,07	10,52	11,52	10,95
Коньяк	0,00	0,35	0,00	0,36	0,00
Яйца куриные	27,00	24,51	6,62	25,50	6,89
Молоко цельное	12,00	91,90	11,03	95,61	11,48
Коньяк или вино десертное	0,00	2,63	0,00	2,74	0,00
Начинка фруктовая	74,00	140,00	103,60	145,66	107,79
Эссенция ромовая	0,00	0,10	0,00	0,10	0,00
Ядро ореха (жареное на обсыпку)	97,50	40,00	39,00	41,62	40,58
Шоколад «Узорчатый»	99,40	20,00	19,88	20,81	20,68
<b>Итого</b>	—	1122,04	835,29	1167,38	869,04
<b>Выход</b>	80,91	1000,00	809,08	1000,00	809,08

## РЕЦЕПТУРА № 213

## Торт «Звездочка»

Два слоя бисквитного и один слой воздушно-орехового полуфабрикатов соединены джемом или конфитюром. Поверхность отделана джемом и помадой. Боковые поверхности отделаны кремом и крошкой.

Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 27	97,00	200,0	194,00	200,0	194,00
Бисквит № 1	75,00	190,00	142,50	190,00	142,50
Джем	72,00	400,00	288,00	400,00	288,00
Помада № 99	88,00	200,00	176,00	200,00	176,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
<b>Итого</b>	—	1000,00	809,90	1000,00	809,90
<b>Выход</b>	80,99	1000,00	809,90	1000,00	809,90
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 27</b>				на 200,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	104,30	89,18	20,86	17,84
Сахар-песок	99,85	547,93	547,10	109,59	109,42
Белок яичный (сырой)	12,00	471,51	56,58	94,30	11,32
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	334,96	326,59	66,99	65,32
Пудра ванильная	99,85	2,68	2,68	0,54	0,54
<b>Итого</b>	—	1461,38	1022,13	292,28	204,44
<b>Выход</b>	97,00	1000,00	970,00	200,00	194,00
Влажность 3,00+1,5—1%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Бисквит № 1</b>				на 190,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	53,42	45,67
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	13,19	10,55
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	65,95	65,85
Меланж	27,00	578,53	156,21	109,92	29,68
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,66	0,00
<b>Итого</b>	—	1279,69	798,72	243,14	151,75
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	190,00	142,50
Влажность 25,00±3%					
<b>Помада № 99</b>				на 200,00 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	159,05	158,81
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	23,86	18,61
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,55	0,00
<b>Итого</b>	—	917,29	887,10	183,46	177,42
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	200,00	176,00
Влажность 12,00±1%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,56	3,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,88	0,70
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	4,40	4,39
Меланж	27,00	732,88	197,88	7,33	1,98
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	16,21	10,12
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	77,84	66,55	80,98	69,23
Сахар-песок	99,85	338,99	338,48	352,66	352,13
Белок яичный (сырой)	12,00	94,30	11,32	98,10	11,78
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	66,99	65,32	69,69	67,95
Пудра ванильная	99,85	0,54	0,54	0,56	0,56
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	14,07	11,26	14,64	11,71
Меланж	27,00	117,25	31,66	121,98	32,94
Эссенция	0,00	1,25	0,00	1,30	0,00
Джем	72,00	400,00	288,00	416,13	299,61
Патока крахмальная	78,00	23,86	18,61	24,82	19,36
<b>Итого</b>	<b>—</b>	<b>1135,09</b>	<b>831,74</b>	<b>1180,86</b>	<b>865,28</b>
<b>Выход</b>	<b>80,99</b>	<b>1000,00</b>	<b>809,90</b>	<b>1000,00</b>	<b>809,90</b>

РЕЦЕПТУРА № 214

Торт «Казахстанский колос»

Слой воздушнo-орехового, бисквитного и бисквитного с какао порошком полуфабрикатов соединены сливочным шоколадным и сливочным кремами. Поверхность украшена рисунком из крема в виде колоса.

Форма круглая. Масса 1 и 1,5 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит № 1	75,00	174,30	130,73	174,30	130,73
Бисквит с какао № 7	76,00	174,30	132,47	174,30	132,47
Полуфабрикат воздушнo-ореховый № 27	97,00	151,40	146,86	151,40	146,86
Крем сливочный шоколадный № 58	76,00	220,00	167,20	220,00	167,20

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	190,00	142,50	190,00	142,50
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	90,00	45,00	90,00	45,00
<b>Итого</b>	<b>—</b>	<b>1000,00</b>	<b>764,76</b>	<b>1000,00</b>	<b>764,76</b>
<b>Выход</b>	<b>76,48</b>	<b>1000,00</b>	<b>764,76</b>	<b>1000,00</b>	<b>764,76</b>
<b>Бисквит № 1</b>					на 174,30 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	49,01	41,90
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	12,10	9,68
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	60,50	60,41
Меланж	27,00	578,53	156,21	100,84	27,23
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,60	0,00
<b>Итого</b>	<b>—</b>	<b>1279,69</b>	<b>798,72</b>	<b>223,05</b>	<b>139,22</b>
<b>Выход</b>	<b>75,00</b>	<b>1000,00</b>	<b>750,00</b>	<b>174,30</b>	<b>130,73</b>
Влажность 25,00±3%					
<b>Бисквит с какао № 7</b>					на 174,30 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	278,65	238,24	48,57	41,53
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	22,93	18,34	4,00	3,20
Сахар-песок	99,85	344,02	343,50	59,96	59,87
Меланж	27,00	573,36	154,81	99,94	26,98
Какао порошок (производственный)	95,00	57,34	54,47	9,99	9,49
<b>Итого</b>	<b>—</b>	<b>1276,30</b>	<b>809,37</b>	<b>222,46</b>	<b>141,07</b>
<b>Выход</b>	<b>76,00</b>	<b>1000,00</b>	<b>760,00</b>	<b>174,30</b>	<b>132,47</b>
Влажность 24,00±3%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 27</b>					
				на 151,40 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	104,30	89,18	15,79	13,50
Сахар-песок	99,85	547,93	547,10	82,96	82,83
Белок яичный (сырой)	12,00	471,51	56,58	71,39	8,57
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	334,96	326,59	50,71	49,45
Пудра ванильная	99,85	2,68	2,68	0,41	0,41
<b>Итого</b>	—	1461,38	1022,13	221,26	154,76
<b>Выход</b>	97,00	1000,00	970,00	151,40	146,86
Влажность 3,00+1,5—1%					
<b>Крем сливочный шоколадный № 58</b>					
				на 220,00 кг	
Сахар-песок	99,85	226,62	226,29	49,86	49,78
Масло сливочное	84,00	489,44	411,13	107,68	90,45
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	103,06	76,26	22,67	16,78
Какао порошок (производственный)	95,00	61,81	58,73	13,60	12,92
Коньяк или вино десертное	0,00	1,55	0,00	0,34	0,00
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,51	0,51
<b>Итого</b>	—	884,80	774,72	194,66	170,44
<b>Выход</b>	76,00	1000,00	760,00	220,00	167,20
Влажность 24,00±2%					
<b>Крем сливочный «Новый» № 47</b>					
				на 190,00 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	54,55	54,47
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	88,58	74,41
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	20,83	15,41

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	0,97	0,97
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,31	0,00
<b>Итого</b>	—	869,72	764,53	165,24	145,26
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	190,00	142,50
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп для промочки (крепленный) № 96</b>					
				на 90,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	46,18	46,11
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,17	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	4,32	0,00
Коньяк	0,00	56,30	0,00	5,07	0,00
<b>Итого</b>	—	619,24	512,30	55,74	46,11
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	90,00	45,00
Влажность 50,00±4%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	113,37	96,93	116,87	99,92
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	16,10	12,88	16,60	13,28
Сахар-песок	99,85	354,01	353,48	364,93	364,38
Меланж	27,00	200,78	54,21	206,97	55,88
Эссенция	0,00	0,60	0,00	0,62	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	23,59	22,41	24,32	23,10

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Белок яичный (сырой)	12,00	71,39	8,57	73,59	8,83
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	50,71	49,44	52,27	50,97
Пудра ванильная	99,85	1,89	1,89	1,95	1,95
Масло сливочное	84,00	196,26	164,86	202,31	169,95
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	43,50	32,19	44,84	33,18
Коньяк или вино десертное	0,00	4,97	0,00	5,12	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,17	0,00	0,18	0,00
Коньяк	0,00	5,07	0,00	5,23	0,00
<b>Итого</b>	—	1082,41	796,85	1115,80	821,44
<b>Выход</b>	76,48	1000,00	764,76	1000,00	764,76

РЕЦЕПТУРА № 215

Торт «Южанка»

Два слоя бисквитного и один слой воздушно-орехового полуфабрикатов последовательно соединены конфитюром и кремом «Шарлотт». Поверхность украшена этим же кремом и конфитюром. Боковые поверхности отделаны кремом и бисквитной крошкой. Масса 1,0 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 32	97,50	200,00	195,00	200,00	195,00
Бисквит № 1	75,00	190,00	142,50	190,00	142,50
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	200,00	150,00	200,00	150,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Джем	72,00	400,00	288,00	400,00	288,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
<b>Итого</b>	—	1000,00	784,90	1000,00	784,90
<b>Выход</b>	78,49	1000,00	784,90	1000,00	784,90
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 32</b>				на 200,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	92,72	79,27	18,54	15,85
Пудра сахарная	99,85	538,86	538,05	107,77	107,61
Белок яичный (сырой)	12,00	278,15	33,38	55,63	6,68
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	351,31	342,53	70,26	68,51
Пудра ванильная	99,85	1,66	1,66	0,33	0,33
<b>Итого</b>	—	1262,70	994,90	252,53	198,98
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	200,00	195,00
Влажность 2,50±1%				на 190,00 кг	
<b>Бисквит № 1</b>					
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	53,42	45,67
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	13,19	10,55
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	65,95	65,85
Меланж	27,00	578,53	156,21	109,92	29,68
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,66	0,00
<b>Итого</b>	—	1279,69	798,72	243,14	151,75
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	190,00	142,50
Влажность 25,00±3%					



Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 200,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	84,45	70,94
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	118,82	81,46
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,82	0,82
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,33	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	204,42	153,22
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	200,00	150,00
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 118,82 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	75,02	74,90
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	13,34	3,60
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	50,01	6,00
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	138,37	84,50
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	118,82	81,46
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,56	3,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,88	0,70
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	4,40	4,39
Меланж	27,00	732,88	197,88	7,33	1,98
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	16,21	10,12
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	75,52	64,57	78,83	67,40
Пудра сахарная	99,85	107,77	107,61	112,49	112,32
Белок яичный (сырой)	12,00	55,63	6,68	58,06	6,97
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	70,26	68,50	73,34	71,50
Пудра ванильная	99,85	1,15	1,15	1,20	1,20
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	14,07	11,26	14,69	11,75
Сахар-песок	99,85	145,37	145,15	151,73	151,50
Меланж	27,00	117,25	31,66	122,38	33,05
Эссенция	0,00	0,70	0,00	0,73	0,00
Масло сливочное	84,00	84,45	70,94	88,15	74,05
Коньяк или вино десертное	0,00	0,33	0,00	0,34	0,00
Яйца куриные	27,00	13,34	3,60	13,92	3,76
Молоко цельное	12,00	50,01	6,00	52,20	6,26
Джем	72,00	400,00	288,00	417,51	300,61
<b>Итого</b>	—	1135,85	805,12	1185,57	840,36
<b>Выход</b>	78,49	1000,00	784,90	1000,00	784,90

РЕЦЕПТУРА № 216

Торт «Утро»

Два слоя бисквитного и один слой воздушного полуфабрикатов соединены сливочным кофейным кремом. Поверхность обсыпана рублеными орехами, украшена фруктами и грибами из полуфабриката воздушный. Боковые поверхности обсыпаны крошкой бисквитной. Форма круглая. Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит с желтком	75,00	225,00	168,75	225,00	168,75
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	105,00	101,33	105,00	101,33

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крем сливочный кофейный	68,90	400,00	275,60	400,00	275,60
Ядро ореха (жареное)	97,50	125,00	121,88	125,00	121,88
Сироп для промочки № 95	50,00	100,00	50,00	100,00	50,00
Фрукты в сиропе	70,00	35,00	24,50	35,00	24,50
Кршшка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	751,46	1000,00	751,46
Выход	75,15	1000,00	751,46	1000,00	751,46
<b>Бисквит с желтком</b>				на 225,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	243,26	207,99	54,73	46,80
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	78,67	62,94	17,70	14,16
Сахар-песок	99,85	243,25	242,89	54,73	54,65
Меланж	27,00	507,93	137,14	114,28	30,86
Желток яичный (сырой)	46,00	249,36	114,70	56,11	25,81
Масло сливочное	84,00	39,36	33,06	8,86	7,44
Эссенция	0,00	3,61	0,00	0,81	0,00
Итого	—	1365,44	798,72	307,22	179,72
Выход	75,00	1000,00	750,00	225,00	168,75
Влажность 25,00±3%				на 105,00 кг	
<b>Полуфабрикат воздушный № 23</b>					
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	100,95	100,80
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	37,86	4,54
Пудра вапильная	99,85	7,21	7,20	0,76	0,76
Итого	—	1329,19	1010,47	139,57	106,10
Выход	96,50	1000,00	965,00	105,00	101,33
Влажность 3,50±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем сливочный кофейный</b>				на 400,00 кг	
Сахар-песок	99,85	259,83	259,44	103,93	103,78
Масло сливочное	84,00	421,93	354,43	168,77	141,77
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	99,22	73,42	39,69	29,37
Ванилин	0,00	0,13	0,00	0,05	0,00
Спирт	0,00	37,24	0,00	14,90	0,00
Экстракт кофейный № 111	3,00	49,66	1,49	19,86	0,60
Жженка № 116	78,00	17,38	13,56	6,95	5,42
Итого	—	885,39	702,34	354,15	280,94
Выход	68,90	1000,00	689,00	400,00	275,60
Влажность 31,10±2%				на 19,86 кг	
<b>Экстракт кофейный № 111</b>					
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	32,31	31,02	0,64	0,62
Итого	—	32,31	31,02	0,64	0,62
Выход	3,00	1000,00	30,00	19,86	0,60
Влажность 97,00%				на 6,95 кг	
<b>Жженка № 116</b>					
Сахар-песок	99,85	867,97	866,67	6,03	6,02
Итого	—	867,97	866,67	6,03	6,02
Выход	78,00	1000,00	780,00	6,95	5,42
Влажность 22,00±1%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп для промочки № 95</b>				на 100,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	51,31	51,23
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,19	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	4,80	0,00
<b>Итого</b>	—	562,94	512,30	56,30	51,23
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	100,00	50,00
Влажность 50,00±4%					
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,56	3,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,88	0,70
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	4,40	4,39
Меланж	27,00	732,88	197,88	7,33	1,98
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1621,13	1011,84	16,21	10,12
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг				Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции		в натуре	в сухих веществах
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах		
Мука пшеничная в. с.	85,50	58,29	49,84	60,70	51,90		
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	18,58	14,86	19,35	15,47		

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	321,35	320,87	334,65	334,15
Меланж	27,00	121,61	32,83	126,64	34,19
Желток яичный (сырой)	46,00	56,11	25,81	58,43	26,88
Масло сливочное	84,00	177,63	149,21	184,98	155,38
Эссенция	0,00	0,85	0,00	0,89	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	37,86	4,54	39,43	4,73
Пудра ванильная	99,85	0,76	0,76	0,79	0,79
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	39,69	29,37	41,33	30,59
Ванилин	0,00	0,05	0,00	0,05	0,00
Спирт	0,00	14,90	0,00	15,52	0,00
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	0,64	0,61	0,67	0,64
Ядро ореха (жареное)	97,50	125,00	121,88	130,17	126,92
Эссенция ромовая	0,00	0,19	0,00	0,20	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	4,80	0,00	5,00	0,00
Фрукты в сиропе	70,00	35,00	24,50	36,45	25,51
<b>Итого</b>	—	1013,31	775,08	1055,25	807,15
<b>Выход</b>	75,15	1000,00	751,46	1000,00	751,46

РЕЦЕПТУРА № 217

Торт «Октябрь»

Слой воздушно-орехового, слоеного и бисквитного полуфабрикатов соединены кремом «Шарлотт» шоколадным. Поверхность покрыта кремом «Шарлотт» и украшена рисунком из крема. Форма круглая. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит с какао № 7	76,00	180,00	136,80	180,00	136,80
Полуфабрикат слоеный № 21	92,50	150,00	138,75	150,00	138,75

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 27	97,00	150,00	145,50	150,00	145,50
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	270,00	202,50	270,00	202,50
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	150,00	113,25	150,00	113,25
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	100,00	50,00	100,00	50,00
Итого	—	1000,00	786,80	1000,00	786,80
Выход	78,68	1000,00	786,80	1000,00	786,80
<b>Бисквит с какао № 7</b>					на 180,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	278,65	238,24	50,16	42,88
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	22,93	18,34	4,13	3,30
Сахар-песок	99,85	344,02	343,50	61,92	61,83
Меланж	27,00	573,36	154,81	103,20	27,87
Какао порошок (производственный)	95,00	57,34	54,47	10,32	9,80
Итого	—	1276,30	809,37	229,73	145,68
Выход	76,00	1000,00	760,00	180,00	136,80
Влажность 24,00±3%					
<b>Полуфабрикат слоеный № 21</b>					на 150,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	657,86	562,47	98,68	84,37
Масло сливочное	84,00	438,58	368,41	65,79	55,26
Меланж	27,00	33,34	9,00	5,00	1,35
Соль	96,50	5,26	5,07	0,79	0,76
Кислота лимонная	98,00	0,87	0,85	0,13	0,13
Итого	—	1135,91	945,81	170,39	141,87
Выход	92,50	1000,00	925,00	150,00	138,75
Влажность 7,50+4,5— —3,5%					

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 27</b>					на 150,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	104,30	89,18	15,65	13,38
Сахар-песок	99,85	547,93	547,10	82,19	82,07
Белок яичный (сырой)	12,00	471,51	56,58	70,73	8,49
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	334,96	326,59	50,24	48,99
Пудра ванильная	99,85	2,68	2,68	0,40	0,40
Итого	—	1461,38	1022,13	219,21	153,33
Выход	97,00	1000,00	970,00	150,00	145,50
Влажность 3,00+1,5— —1%					на 270,00 кг
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>					
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	114,00	95,76
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	160,41	109,98
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,11	1,10
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,44	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	275,96	206,84
Выход	75,00	1000,00	750,00	270,00	202,50
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>					на 160,41 кг
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	101,27	101,12
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	18,00	4,86
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	67,52	8,10
Итого	—	1164,48	711,20	186,79	114,08
Выход	68,56	1000,00	685,60	160,41	109,98
Влажность 31,44±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 150,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	57,35	48,17
Сироп «Шарлотт» № 60	68,50	587,66	402,90	88,15	60,44
Какао порошок (производственный)	95,06	48,14	45,73	7,22	6,86
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,21	0,21
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,23	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	153,16	115,68
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	150,00	113,25
Влажность 24,50±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 88,15 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	55,65	55,57
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	9,89	2,67
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	37,10	4,45
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	102,64	62,69
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	88,15	60,44
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Сироп для промочки (крепленный) № 96</b>				на 100,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	51,31	51,23
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,19	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	4,80	0,00
Коньяк	0,00	56,30	0,00	5,63	0,00
<b>Итого</b>	—	619,24	512,30	61,93	51,23
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	100,00	50,00
Влажность 50,00±4,0%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	164,49	140,64	168,60	144,16
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	4,13	3,30	4,23	3,38
Сахар-песок	99,85	352,34	351,81	361,15	360,60
Меланж	27,00	108,20	29,21	110,90	29,94
Какао порошок (производственный)	95,00	17,54	16,66	17,98	17,08
Масло сливочное	84,00	237,14	199,20	243,07	204,18
Соль	96,50	0,79	0,76	0,81	0,78
Кислота лимонная	98,00	0,13	0,13	0,13	0,13
Белок яичный (сырой)	12,00	70,73	8,49	72,50	8,70
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	50,24	48,98	51,50	50,20
Пудра ванильная	99,85	1,72	1,72	1,76	1,76
Коньяк или вино десертное	0,00	5,24	0,00	5,37	0,00
Яйца куриные	27,00	27,89	7,53	28,59	7,72
Молоко цельное	12,00	104,62	12,55	107,23	12,86
Коньяк	0,00	5,86	0,00	6,01	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,19	0,00	0,19	0,00
<b>Итого</b>	—	1151,25	820,98	1180,02	841,50
<b>Выход</b>	78,68	1000,00	786,80	1000,00	786,80

## РЕЦЕПТУРА № 218

## Торт «Верховина»

Три слоя полуфабрикатов — «Стефания», бисквитно-ореховый и слоеный — соединены сливочным шоколадным кремом. Поверхность покрыта помадой, отделана кремом и орехами.

Форма круглая. Масса 1 и 2 кг.

Сырье	Соержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат бисквитно-ореховый с молоком	80,00	247,00	197,60	247,00	197,60
Полуфабрикат «Стефания» № 15	94,00	170,00	159,80	170,00	159,80
Полуфабрикат слоеный № 21	92,50	107,00	98,98	107,00	98,98
Крем сливочный с какао № 57	86,00	323,00	277,78	323,00	277,78
Помада шоколадная № 101	88,00	66,00	58,08	66,00	58,08
Сироп для промочки № 95	50,00	66,00	33,00	66,00	33,00
Ядро ореха жареное	97,50	21,00	20,48	21,00	20,48
<b>Итого</b>	—	1000,00	845,72	1000,00	845,72
<b>Выход</b>	84,57	1000,00	845,72	1000,00	845,72
<b>Полуфабрикат бисквитно-ореховый с молоком</b>				на 247,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	114,36	97,78	28,25	24,15
Сахар-песок	99,85	265,06	264,66	65,47	65,37
Яйца куриные	27,00	424,04	114,49	104,74	28,28
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	180,74	133,75	44,64	33,04
Ядро ореха тертое (жареное)	97,50	247,49	241,30	61,13	59,60
Ванилин	0,00	0,19	0,00	0,05	0,00
<b>Итого</b>	—	1231,88	851,97	304,28	210,44
<b>Выход</b>	80,00	1000,00	800,00	247,00	197,60
Влажность 20,00±3%					

Продолжение

Сырье	Соержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат «Стефания» № 15</b>				на 170,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	278,38	238,02	47,32	40,46
Масло сливочное	84,00	220,21	184,98	37,44	31,45
Яйца куриные	27,00	236,12	63,75	40,14	10,84
Сахар-песок	99,85	256,23	255,85	43,56	43,49
Ядро ореха (жареное)	97,50	231,32	225,54	39,32	38,34
Какао порошок (производственный)	95,00	19,50	18,52	3,32	3,15
Соль	96,50	2,91	2,82	0,49	0,48
Аммоний углекислый	0,00	4,43	0,00	0,75	0,00
Ванилин	0,00	0,24	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1249,34	989,47	212,38	168,21
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	170,00	159,80
Влажность 6,00±2%					
<b>Полуфабрикат слоеный № 21</b>				на 107,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	657,86	562,47	70,39	60,18
Масло сливочное	84,00	438,58	368,41	46,93	39,42
Меланж	27,00	33,34	9,00	3,57	0,96
Соль	96,50	5,26	5,07	0,56	0,54
Кислота лимонная	98,00	0,87	0,85	0,09	0,09
<b>Итого</b>	—	1135,91	945,81	121,54	101,19
<b>Выход</b>	92,50	1000,00	925,00	107,00	98,98
Влажность 7,50±4,5—3,5%					
<b>Крем сливочный с какао № 57</b>				на 323,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	85,56	85,44
Масло сливочное	84,00	495,68	417,21	160,43	134,76
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	64,17	47,49
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	15,51	14,73

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,75	0,75
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,54	0,00
<b>Итого</b>	—	1012,25	876,66	326,96	283,17
<b>Выход</b>	86,00	1000,00	860,00	323,00	277,78
Влажность 14,00±2%					
<b>Помада шоколадная № 101</b>				на 66,00 кг	
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	49,80	49,72
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	7,47	5,83
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	3,12	2,96
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,16	0,16
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,17	0,00
<b>Итого</b>	—	919,90	888,89	60,72	58,67
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	66,00	58,08
Влажность 12,00±1%					
<b>Сироп для промочки № 95</b>				на 66,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	33,86	33,81
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,13	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	3,16	0,00
<b>Итого</b>	—	562,94	512,30	37,15	33,81
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	66,00	33,00
Влажность 50,00±4%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	145,96	124,80	151,37	129,42
Сахар-песок	99,85	192,69	192,40	199,83	199,53
Яйца куриные	27,00	144,88	39,12	150,25	40,57
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	108,81	80,52	112,84	83,50
Ядро ореха тертое (жареное)	97,50	61,13	59,60	63,39	61,81
Ванилин	0,00	0,09	0,00	0,09	0,00
Масло сливочное	84,00	244,80	205,63	253,87	213,25
Ядро ореха (жареное)	97,50	60,32	58,81	62,55	60,99
Какао порошок (производственный)	95,00	21,95	20,85	22,76	21,62
Соль	96,50	1,05	1,01	1,09	1,05
Аммоний углекислый	0,00	0,75	0,00	0,78	0,00
Меланж	27,00	3,57	0,96	3,70	1,00
Кислота лимонная	98,00	0,09	0,09	0,09	0,09
Пудра сахарная	99,85	85,56	85,43	88,73	88,59
Пудра ванильная	99,85	0,91	0,91	0,94	0,94
Коньяк или вино десертное	0,00	3,70	0,00	3,84	0,00
Патока крахмальная	78,00	7,47	5,83	7,75	6,05
Эссенция	0,00	0,17	0,00	0,18	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,13	0,00	0,13	0,00
<b>Итого</b>	—	1084,03	875,96	1124,18	908,40
<b>Выход</b>	84,57	1000,00	845,72	1000,00	845,72

## РЕЦЕПТУРА № 219

## Торт «Одесская троянда»

Слой бисквитного и воздушно-орехового полуфабрикатов соединены кремом «Шарлотт». Поверхность украшена белым и шоколадным кремами «Шарлотт».

Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25	96,50	360,00	347,40	360,00	347,40
Бисквит с маслом	94,00	180,00	169,20	180,00	169,20
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	310,00	232,50	310,00	232,50
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	150,00	113,25	150,00	113,25
<b>Итого</b>	—	1000,00	862,35	1000,00	862,35
<b>Выход</b>	86,24	1000,00	862,35	1000,00	862,35
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25</b>				на 360,00 кг	
Сахар-песок	99,85	683,86	682,84	246,19	245,82
Белок яичный (сырой)	12,00	341,94	41,03	123,10	14,77
Ядро ореха (жареное)	97,50	290,64	283,38	104,63	102,02
Пудра ванильная	99,85	8,55	8,54	3,08	3,07
<b>Итого</b>	—	1324,99	1015,79	477,00	365,68
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	360,00	347,40
Влажность 3,50±1,5%					
<b>Бисквит с маслом</b>				на 180,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	402,89	344,47	72,52	62,00
Сахар-песок	99,85	313,30	312,84	56,39	56,31
Масло сливочное	84,00	313,30	263,18	56,39	47,37
Яйца куриные	27,00	298,42	80,58	53,72	14,50
<b>Итого</b>	—	1327,91	1001,06	239,02	180,18
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	180,00	169,20
Влажность 6,00±1%					

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 310,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	130,89	109,95
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	184,17	126,27
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,27	1,27
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,51	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	316,84	237,49
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	310,00	232,50
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 184,17 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	116,27	116,10
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	20,67	5,58
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	77,52	9,30
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	214,46	130,98
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	184,17	126,27
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 150,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	57,35	48,17
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	88,15	60,44
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	7,22	6,86
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,21	0,21
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,23	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	153,16	115,68
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	150,00	113,25
Влажность 24,50±2%					



Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 88,15 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	55,65	55,57
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	9,89	2,67
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	37,10	4,45
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	102,64	62,69
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	88,15	60,44
Влажность 31,44±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	474,50	473,79	475,42	474,71
Белок яичный (сырой)	12,00	123,10	14,77	123,33	14,80
Ядро ореха (жареное)	97,50	104,63	102,01	104,83	102,21
Пудра ванильная	99,85	4,56	4,55	4,57	4,56
Мука пшеничная в. с.	85,50	72,52	62,00	72,65	62,12
Масло сливочное	84,00	244,63	205,49	245,11	205,89
Яйца куриные	27,00	84,28	22,76	84,44	22,80
Коньяк или вино десертное	0,00	0,51	0,00	0,51	0,00
Молоко цельное	12,00	114,62	13,75	114,83	13,78
Какао порошок (производственный)	95,00	7,22	6,86	7,23	6,87
Коньяк	0,00	0,23	0,00	0,23	0,00
<b>Итого</b>	—	1230,80	905,98	1233,15	907,74
<b>Выход</b>	86,24	1000,00	862,35	1000,00	862,35

РЕЦЕПТУРА № 220

Торт «Манушак»

Слон бисквитного и воздушного полуфабрикатов соединены смесью орехов с ягодным вареньем. Поверхность отделана кремами «Шарлотт» белым и шоколадным и украшена рисунком в виде цветка «Манушак».

Форма круглая. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Бисквит № 1</b>	75,00	200,00	150,00	200,00	150,00
Варенье	72,00	300,00	216,00	300,00	216,00
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	125,00	120,63	125,00	120,63
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	150,00	113,25	150,00	113,25
Ядро ореха (жареное)	97,50	75,00	73,13	75,00	73,13
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	150,00	112,50	150,00	112,50
<b>Итого</b>	—	1000,00	785,51	1000,00	785,51
<b>Выход</b>	78,55	1000,00	785,51	1000,00	785,51
<b>Бисквит № 1</b>				на 200,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	56,23	48,08
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	13,88	11,11
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	69,42	69,32
Меланж	27,00	578,53	156,21	115,71	31,24
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,69	0,00
<b>Итого</b>	—	1279,69	798,72	255,93	159,75
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	200,00	150,00
Влажность 25,00±3%					
<b>Полуфабрикат воздушный № 23</b>				на 125,00 кг	
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	120,18	120,00
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	45,07	5,41
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,90	0,90
<b>Итого</b>	—	1329,19	1010,47	166,15	126,31
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	125,00	120,63
Влажность 3,50±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 150,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	63,33	53,20
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	89,12	61,10
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,62	0,61
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,25	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	153,32	114,91
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	150,00	112,50
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 89,12 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	56,27	56,18
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	10,00	2,70
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	37,51	4,50
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	103,78	63,38
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	89,12	61,10
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 150,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	57,35	48,17
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	88,15	60,44
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	7,22	6,86
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,21	0,21
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,23	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	153,16	115,68
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	150,00	113,25
Влажность 24,50±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 88,15 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	55,65	55,57
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	9,89	2,67

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	37,10	4,45
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	102,64	62,69
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	88,15	60,44
Влажность 31,44±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	56,23	48,08	58,30	49,85
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	13,88	11,10	14,39	11,51
Сахар-песок	99,85	301,52	301,07	312,61	312,15
Меланж	27,00	115,71	31,24	119,97	32,39
Эссенция	0,00	0,69	0,00	0,72	0,00
Варенье	72,00	300,00	216,00	311,04	223,95
Белок яичный (сырой)	12,00	45,07	5,41	46,73	5,61
Пудра ванильная	99,85	1,73	1,73	1,79	1,79
Масло сливочное	84,00	120,68	101,37	125,12	105,10
Коньяк или вино десертное	0,00	0,25	0,00	0,26	0,00
Яйца куриные	27,00	19,89	5,37	20,62	5,57
Молоко цельное	12,00	74,61	8,95	77,35	9,28
Какао порошок (производственный)	95,00	7,22	6,86	7,49	7,11
Коньяк	0,00	0,23	0,00	0,24	0,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	75,00	73,13	77,76	75,82
<b>Итого</b>	—	1132,71	810,31	1174,39	840,12
<b>Выход</b>	78,55	1000,00	785,51	1000,00	785,51

## РЕЦЕПТУРА № 221

## Торт «Букурия»

Два слоя бисквитного и один слой белкового полуфабрикатов соединены кремом «Шарлотт» и фруктовым конфитюром или джемом. Поверхность отделана кремом «Шарлотт». Боковые поверхности отделаны кремом и крошкой белкового полуфабриката. Форма круглая. Масса 1,0 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит с маслом	87,00	420,00	365,40	420,00	365,40
Полуфабрикат белковый	96,50	130,00	125,45	130,00	125,45
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	280,00	210,00	280,00	210,00
Джем клубничный, сливовый или абрикосовый	72,00	160,00	115,20	160,00	115,20
Крошка полуфабриката белкового	96,50	10,00	9,65	10,00	9,65
<b>Итого</b>	—	1000,00	825,70	1000,00	825,70
<b>Выход</b>	82,57	1000,00	825,70	1000,00	825,70
<b>Бисквит с маслом</b>				на 420,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	329,37	281,62	138,34	118,28
Сахар-песок	99,85	329,90	329,40	138,56	138,35
Масло сливочное	84,00	253,43	212,88	106,44	89,41
Яйца куриные	27,00	380,04	102,62	159,62	43,10
Эссенция ванильная	0,00	7,88	0,00	3,31	0,00
<b>Итого</b>	—	1300,62	926,52	546,27	389,14
<b>Выход</b>	87,00	1000,00	870,00	420,00	365,40
Влажность 13,00±2%					
<b>Полуфабрикат белковый</b>				на 130,00 кг	
Сахар-песок	99,85	958,41	956,97	124,59	124,41
Белок яичный (сырой)	12,00	445,81	53,50	57,96	6,96
<b>Итого</b>	—	1404,22	1010,47	182,55	131,37
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	130,00	125,45
Влажность 3,50±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 280,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	118,22	99,31
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	166,35	114,05
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,15	1,15
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,46	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	286,18	214,51
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	280,00	210,00
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 166,35 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	105,02	104,87
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	18,67	5,04
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	70,02	8,40
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	193,71	118,31
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	166,35	114,05
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крошка полуфабриката белкового</b>				на 10,00 кг	
Сахар-песок	99,85	968,55	967,10	9,69	9,67
Белок яичный (сырой)	12,00	450,53	54,06	4,51	0,54
<b>Итого</b>	—	1419,08	1021,16	14,20	10,21
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	10,00	9,65
Влажность 3,50±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	377,86	377,29	387,57	386,99
Масло сливочное	84,00	224,66	188,71	230,44	193,56
Яйца куриные	27,00	178,29	48,14	182,87	49,38
Эссенция ванильная	0,00	3,31	0,00	3,40	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	62,47	7,50	64,08	7,69
Пудра ванильная	99,85	1,15	1,15	1,18	1,18
Коньяк или вино десертное	0,00	0,46	0,00	0,47	0,00
Молоко цельное	12,00	70,02	8,40	71,82	8,62
Джем клубничный, сливовый или абрикосовый	72,00	160,00	115,20	164,11	118,16
Итого	—	1216,56	864,67	1247,84	886,90
Выход	82,57	1000,00	825,70	1000,00	825,70

РЕЦЕПТУРА № 222

Торт «Кати»

Слой бисквитного и воздушного полуфабрикатов соединены джемом и смесью джема с кремом. Верхняя и боковые поверхности покрыты сливочным кремом и украшены шоколадом узорчатым, фруктами, желе и крошкой воздушного полуфабриката.

Масса 1, 1,5, 2 и 3 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит № 1	75,00	325,00	243,75	325,00	243,75
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	250,00	187,50	250,00	187,50
Сироп для промочки	50,00	150,00	75,00	150,00	75,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Джем вишневый, малиновый или черносмородиновый	72,00	120,00	86,40	120,00	86,40
Шоколад «Узорчатый»	99,40	25,00	24,85	25,00	24,85
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	90,00	86,85	90,00	86,85
Желе № 104	50,00	15,00	7,50	15,00	7,50
Фрукты в сиропе	70,00	15,00	10,50	15,00	10,50
Крошка полуфабриката воздушного № 23а	96,50	10,00	9,65	10,00	9,65
Итого	—	1000,00	732,00	1000,00	732,00
Выход	73,20	1000,00	732,00	1000,00	732,00
<b>Бисквит № 1</b>				на 325,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	91,38	78,13
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	22,56	18,05
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	112,81	112,64
Меланж	27,00	578,53	156,21	188,02	50,77
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,13	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	415,90	259,59
Выход	75,00	1000,00	750,00	325,00	243,75
Влажность 25,00±3%					
<b>Крем сливочный «Новый» № 47</b>				на 250,00 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	71,78	71,67
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	116,56	97,91
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	27,41	20,28
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	1,28	1,28
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,41	0,00
Итого	—	869,72	764,53	217,44	191,14
Выход	75,00	1000,00	750,00	250,00	187,50
Влажность 25,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп для промочки</b>				на 150,00 кг	
Сахар-песок	99,85	511,18	510,41	76,68	76,56
Коньяк или вино десертное	0,00	67,39	0,00	10,11	0,00
Кислота лимонная	98,00	1,93	1,89	0,29	0,28
<b>Итого</b>	—	580,50	512,30	87,08	76,84
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	150,00	75,00
Влажность 50,00±4%					
<b>Полуфабрикат воздушный № 23</b>				на 90,00 кг	
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	86,53	86,40
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	32,45	3,89
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,65	0,65
<b>Итого</b>	—	1329,19	1010,47	119,63	90,94
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	90,00	86,85
Влажность 3,50±1,5%					
<b>Желе № 104</b>				на 15,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	6,21	6,20
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	1,55	1,21
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,05	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,03	0,03
Агар	85,00	10,34	8,79	0,16	0,13
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,02	0,00
<b>Итого</b>	—	534,09	505,05	8,02	7,57
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	15,00	7,50
Влажность 50,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка полуфабриката воздушного № 23а</b>				на 10,00 кг	
Сахар-песок	99,85	971,62	970,16	9,72	9,70
Белок яичный (сырой)	12,00	364,36	43,73	3,64	0,44
Пудра ванильная	99,85	7,28	7,28	0,07	0,07
<b>Итого</b>	—	1343,26	1021,16	13,43	10,21
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	10,00	9,65
Влажность 3,50±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	91,38	78,13	94,78	81,04
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	22,56	18,05	23,40	18,72
Сахар-песок	99,85	363,73	363,18	377,26	376,69
Меланж	27,00	188,02	50,77	195,01	52,66
Эссенция	0,00	1,18	0,00	1,22	0,00
Масло сливочное	84,00	116,56	97,91	120,89	101,55
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	27,41	20,28	28,43	21,03
Пудра ванильная	99,85	2,00	2,00	2,07	2,07
Коньяк или вино десертное	0,00	10,52	0,00	10,91	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,32	0,31	0,33	0,32
Джем вишневый, малиновый или черносмородиновый	72,00	120,00	86,40	124,46	89,61
Шоколад «Узорчатый»	99,40	25,00	24,85	25,93	25,77
Белок яичный (сырой)	12,00	36,09	4,33	37,43	4,49
Патока крахмальная	78,00	1,55	1,21	1,61	1,25

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Агар	85,00	0,16	0,14	0,17	0,15
Краситель	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
Фрукты в сиропе	70,00	15,00	10,50	15,56	10,89
Итого	—	1021,50	758,06	1059,48	786,25
Выход	73,20	1000,00	732,00	1000,00	732,00

3. ПЕСОЧНО-ВОЗДУШНЫЕ ТОРТЫ

РЕЦЕПТУРА № 223

Торт «Нижегородский»

Слой песочного и воздушного полуфабрикатов соединены фруктовой начинкой, состоящей из смеси черносмородинового варенья и фруктово-ягодной подварки (1:1). Поверхность отделана кремом, украшена фигуркой бегущего оленя из желе и надписью кремом на желе «Нижегородский». Боковые поверхности отделаны кремом и крошкой воздушного полуфабриката.

Форма круглая. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	215,00	203,18	215,00	203,18
Полуфабрикат воздушный	96,50	145,00	139,93	145,00	139,93
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	350,00	262,50	350,00	262,50
Варенье черносмородиновое или клюквенное	72,00	95,00	68,40	95,00	68,40
Подварка фруктово-ягодная	69,00	95,00	65,55	95,00	65,55
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	50,00	37,75	50,00	37,75

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Желе № 104	50,00	35,00	17,50	35,00	17,50
Крошка полуфабриката воздушного	96,50	15,00	14,48	15,00	14,48
Итого	—	1000,00	809,29	1000,00	809,29
Выход	80,93	1000,00	809,29	1000,00	809,29
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 215,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	110,82	94,75
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	8,87	7,58
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	44,33	44,26
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	66,49	55,85
Меланж	27,00	72,16	19,48	15,51	4,19
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,11	0,06
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,11	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,45	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,44	0,43
Итого	—	1149,41	963,30	247,13	207,12
Выход	94,50	1000,00	945,00	215,00	203,18
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Полуфабрикат воздушный</b>				на 145,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	144,57	123,61	20,96	17,92
Сахар-песок	99,85	795,15	793,96	115,30	115,12
Белок яичный (сырой)	12,00	722,86	86,75	104,81	12,58
Пудра ванильная	99,85	7,23	7,22	1,05	1,05
Итого	—	1669,81	1011,53	242,12	146,67
Выход	96,50	1000,00	965,00	145,00	139,93
Влажность 3,50±1,5%					

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 350,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	147,78	124,14
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	207,94	142,56
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,44	1,43
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,57	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	357,73	268,13
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	350,00	262,50
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 207,94 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	131,28	131,08
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	23,34	6,30
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	87,52	10,50
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	242,14	147,88
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	207,94	142,56
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 50,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	19,12	16,06
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	29,38	20,15
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	2,41	2,29
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,07	0,07
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,08	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	51,06	38,57
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	50,00	37,75
Влажность 24,50±2%					

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 29,38 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	18,55	18,52
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	3,30	0,89
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	12,37	1,48
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	34,22	20,89
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	29,38	20,15
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Желе № 104</b>				на 35,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	14,50	14,48
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	3,62	2,82
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,11	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,07	0,07
Агар	85,00	10,34	8,79	0,36	0,31
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	534,09	505,05	18,70	17,68
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	35,00	17,50
Влажность 50,00±2%					
<b>Крошка полуфабриката воздушного</b>				на 15,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	146,10	124,92	2,19	1,87
Сахар-песок	99,85	803,58	802,37	12,05	12,04
Бедок яичный (сырой)	12,00	730,52	87,67	10,96	1,32
Пудра ванильная	99,85	7,30	7,29	0,11	0,11
<b>Итого</b>	—	1687,50	1022,25	25,31	15,34
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	15,00	14,48
Влажность 3,50±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	133,97	114,54	136,49	116,69
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	8,87	7,58	9,04	7,72
Сахар-песок	99,85	336,01	335,51	342,33	341,82
Масло сливочное	84,00	233,39	196,05	237,78	199,74
Меланж	27,00	15,51	4,19	15,80	4,27
Сода питьевая	50,00	0,11	0,06	0,11	0,06
Аммоний углекислый	0,00	0,11	0,00	0,11	0,00
Эссенция	0,00	0,56	0,00	0,57	0,00
Соль	96,50	0,44	0,42	0,45	0,43
Белок яичный (сырой)	12,00	115,77	13,89	117,95	14,15
Пудра ванильная	99,85	2,67	2,67	2,72	2,72
Коньяк или вино десертное	0,00	0,57	0,00	0,58	0,00
Яйца куриные	27,00	26,64	7,19	27,14	7,33
Молоко цельное	12,00	99,89	11,99	101,77	12,22
Варенье черносмородиновое или клюквенное	72,00	95,00	68,40	96,79	69,69
Подварка фруктово-ягодная	69,00	95,00	65,55	96,79	66,78
Какао порошок (производственный)	95,00	2,41	2,29	2,46	2,33
Коньяк	0,00	0,08	0,00	0,08	0,00
Патока крахмальная	78,00	3,62	2,82	3,69	2,87
Кислота лимонная	98,00	0,07	0,07	0,07	0,07
Агар	85,00	0,36	0,31	0,37	0,32
Краситель	0,00	0,04	0,00	0,04	0,00
Итого	—	1171,09	833,53	1193,13	849,20
Выход	80,93	1000,00	809,29	1000,00	809,29

РЕЦЕПТУРА № 224

Торт «Аромат весны»

Два слоя песочного и один слой воздушного полуфабрикатов соединены фруктовым припасом с орехами. Поверхность покрыта кремом «Шарлотт» и украшена веткой яблони и веткой черной смородины из повидла.

Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	400,00	378,00	400,00	378,00
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	100,00	96,50	100,00	96,50
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	240,00	180,00	240,00	180,00
Припас фруктовый с орехом	66,40	240,00	159,36	240,00	159,36
Повидло фруктово-ягодное	66,00	20,00	13,20	20,00	13,20
Итого	—	1000,00	827,06	1000,00	827,06
Выход	82,71	1000,00	827,06	1000,00	827,06
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 400,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	206,17	176,28
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	16,50	14,10
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	82,47	82,34
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	123,70	103,91
Меланж	27,00	72,16	19,48	28,86	7,79
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,21	0,10
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,21	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,83	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,82	0,80
Итого	—	1149,41	963,30	459,77	385,32
Выход	94,50	1000,00	945,00	400,00	378,00
Влажность					5,50±1,5%



Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат воздушный № 23</b>				на 100,00 кг	
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	96,14	96,00
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	36,05	4,33
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,72	0,72
<b>Итого</b>	—	1329,19	1010,47	132,91	101,05
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	100,00	96,50
Влажность 3,50±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 240,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	101,34	85,12
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	142,59	97,76
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,98	0,98
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,39	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	245,30	183,86
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	240,00	180,00
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 142,59 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	90,02	89,89
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	16,00	4,32
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	60,02	7,20
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	166,04	101,41
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	142,59	97,76
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Припас фруктовый с орехом</b>				на 240,00 кг	
Припас фруктово-ягодный	60,00	840,41	504,25	201,70	121,02

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	172,11	167,81	41,31	40,27
<b>Итого</b>	—	1012,52	672,06	243,01	161,29
<b>Выход</b>	66,40	1000,00	664,00	240,00	159,36
Влажность 33,60±1,5%					
<b>Сводная рецептура</b>					
Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	206,17	176,28	209,36	179,01
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	16,50	14,11	16,76	14,33
Сахар-песок	99,85	268,63	268,23	272,79	272,38
Масло сливочное	84,00	225,04	189,03	228,52	191,96
Меланж	27,00	28,86	7,79	29,31	7,91
Сода питьевая	50,00	0,21	0,11	0,21	0,11
Аммоний углекислый	0,00	0,21	0,00	0,21	0,00
Эссенция	0,00	0,83	0,00	0,84	0,00
Соль	96,50	0,82	0,79	0,83	0,80
Белок яичный (сырой)	12,00	36,05	4,33	36,61	4,40
Пудра ванильная	99,85	1,70	1,70	1,73	1,73
Коньяк или вино десертное	0,00	0,39	0,00	0,40	0,00
Яйца куриные	27,00	16,00	4,32	16,25	4,39
Молоко цельное	12,00	60,02	7,20	60,95	7,31
Припас фруктово-ягодный	60,00	201,70	121,02	204,82	122,89
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	41,31	40,28	41,95	40,90
Повидло фруктово-ягодное	66,00	20,00	13,20	20,31	13,40
<b>Итого</b>	—	1124,44	848,39	1141,85	861,52
<b>Выход</b>	82,71	1000,00	827,06	1000,00	827,06

## РЕЦЕПТУРА № 225

## Торт «Праздничный»

Слой песочного и миндального полуфабрикатов соединены сливочным кремом и шоколадной глазурью. Поверхность покрыта шоколадной помадой. Отделана надписью «Праздничный». Боковые поверхности отделаны орехами.

Масса 1,5 и 2 кг.

Сырье	Соержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	350,00	330,75	350,00	330,75
Полуфабрикат миндальный № 28	94,50	180,00	170,10	180,00	170,10
Помада шоколадная № 101	88,00	200,00	176,00	200,00	176,00
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	170,00	127,50	170,00	127,50
Ядро ореха (жареное)	97,50	60,00	58,50	60,00	58,50
Глазурь шоколадная	99,10	40,00	39,64	40,00	39,64
Итого	—	1000,00	902,49	1000,00	902,49
Выход	90,25	1000,00	902,49	1000,00	902,49
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 350,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	180,40	154,24
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	14,43	12,34
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	72,16	72,05
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	108,24	90,92
Меланж	27,00	72,16	19,48	25,26	6,82
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,18	0,09
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,18	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	0,72	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,72	0,70
Итого	—	1149,41	963,30	402,29	337,16
Выход	94,50	1000,00	945,00	350,00	330,75
Влажность 5,50±1,5%					

## Продолжение

Сырье	Соержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат миндальный № 28</b>				на 180,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	144,13	123,23	25,94	22,18
Сахар-песок	99,85	551,44	550,61	99,26	99,11
Белок яичный (сырой)	12,00	259,43	31,14	46,70	5,61
Ядро миндаля (жареное)	97,50	298,27	290,82	53,69	52,35
Итого	—	1253,27	995,79	225,59	179,25
Выход	94,50	1000,00	945,00	180,00	170,10
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Помада шоколадная № 101</b>				на 200,00 кг	
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	150,90	150,68
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	22,64	17,66
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	9,45	8,97
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,47	0,47
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,52	0,00
Итого	—	919,90	888,89	183,98	177,78
Выход	88,00	1000,00	880,00	200,00	176,00
Влажность 12,00±1%					
<b>Крем сливочный «Новый» № 47</b>				на 170,00 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	48,81	48,73
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	79,26	66,58
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	18,64	13,79
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	0,87	0,87
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,28	0,00
Итого	—	869,72	764,53	147,86	129,97
Выход	75,00	1000,00	750,00	170,00	127,50
Влажность 25,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	206,34	176,42	212,98	182,10
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	14,43	12,34	14,89	12,74
Сахар-песок	99,85	371,13	370,57	383,08	382,50
Масло сливочное	84,00	187,50	157,50	193,54	162,57
Меланж	27,00	25,26	6,82	26,07	7,04
Сода питьевая	50,00	0,18	0,09	0,19	0,09
Аммоний углекислый	0,00	0,18	0,00	0,19	0,00
Эссенция	0,00	1,24	0,00	1,28	0,00
Соль	96,50	0,72	0,69	0,74	0,71
Белок яичный (сырой)	12,00	46,70	5,60	48,20	5,78
Ядро миндаля (жареное)	97,50	53,69	52,35	55,42	54,04
Патока крахмальная	78,00	22,64	17,66	23,37	18,23
Какао порошок (производственный)	95,00	9,45	8,98	9,75	9,27
Пудра ванильная	99,85	1,34	1,34	1,38	1,38
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	18,64	13,79	19,24	14,23
Коньяк или вино десертное	0,00	0,28	0,00	0,29	0,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	60,00	58,50	61,93	60,38
Глазурь шоколадная	99,10	40,00	39,64	41,29	40,92
<b>Итого</b>	—	1059,72	922,29	1093,83	951,99
<b>Выход</b>	90,25	1000,00	902,49	1000,00	902,49

РЕЦЕПТУРА № 226

Торт «Буковина»

Слой песочного и миндального (для «Краковского») полуфабрикатов соединены джемом. Поверхность заглазирована помадой и украшена рисунком в виде ветки хвои и шишки из помады различных цветов.

Форма круглая или квадратная. Масса 0,8 и 1,2 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	500,00	472,50	500,00	472,50
Полуфабрикат миндальный № 28	94,50	200,00	189,00	200,00	189,00
Джем	72,00	200,00	144,00	200,00	144,00
Помада № 99	88,00	96,00	84,48	96,00	84,48
Какао порошок (производственный)	95,00	4,00	3,80	4,00	3,80
<b>Итого</b>	—	1000,00	893,78	1000,00	893,78
<b>Выход</b>	89,38	1000,00	893,78	1000,00	893,78
<b>Полуфабрикат песочный № 16</b>				на 500,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	257,71	220,35
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	41,24	35,25	20,62	17,63
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	103,09	102,93
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	154,63	129,89
Меланж	27,00	72,16	19,48	36,08	9,74
Сода питьевая	50,00	0,52	0,26	0,26	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,52	0,00	0,26	0,00
Эссенция	0,00	2,07	0,00	1,04	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	1,03	1,00
<b>Итого</b>	—	1149,41	963,30	574,72	481,67
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	500,00	472,50
Влажность 5,50±1,5%				на 200,00 кг	
<b>Полуфабрикат миндальный № 28</b>					
Мука пшеничная в. с.	85,50	144,13	123,23	28,83	24,65
Сахар-песок	99,85	551,44	550,61	110,29	110,12

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Белок яичный (сырой)	12,00	259,43	31,14	51,89	6,23
Ядро миндаля (жареное)	97,50	298,27	290,82	59,65	58,16
<b>Итого</b>	—	1253,27	995,79	250,66	199,16
<b>Выход</b>	94,50	1000,00	945,00	200,00	189,00
Влажность 5,50±1,5%					
<b>Помада № 99</b>				на 96,00 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	76,34	76,23
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	11,45	8,93
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,26	0,00
<b>Итого</b>	—	917,29	887,10	88,05	85,16
<b>Выход</b>	88,00	1000,00	880,00	96,00	84,48
Влажность 12,00±1%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	286,54	244,99	295,02	252,24
Мука пшеничная в. с. (на подпыл)	85,50	20,62	17,63	21,23	18,15
Сахар-песок	99,85	289,72	289,29	298,29	297,85
Масло сливочное	84,00	154,63	129,89	159,21	133,73
Меланж	27,00	36,08	9,74	37,15	10,03
Сода питьевая	50,00	0,26	0,13	0,27	0,13
Аммоний углекислый	0,00	0,26	0,00	0,27	0,00
Эссенция	0,00	1,30	0,00	1,34	0,00
Соль	96,50	1,03	0,99	1,06	1,02
Белок яичный (сырой)	12,00	51,89	6,23	53,43	6,41
Ядро миндаля (жареное)	97,50	59,65	58,16	61,42	59,88
Джем	72,00	200,00	144,00	205,92	148,26

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Патока крахмальная	78,00	11,45	8,93	11,79	9,19
Какао порошок (производственный)	95,00	4,00	3,80	4,12	3,91
<b>Итого</b>	—	1117,43	913,78	1150,52	940,82
<b>Выход</b>	89,38	1000,00	893,78	1000,00	893,78

4. ТОРТЫ С ЗАВАРНЫМ ПОЛУФАБРИКАТОМ

РЕЦЕПТУРА № 227

Торт «Заварной»

Слой бисквитного и заварного полуфабрикатов соединены подваркой, смешанной с орехами. Поверхность покрыта сливочным кремом, сеткой из заварного полуфабриката и обсыпана сахарной пудрой.

Форма квадратная. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит № 1	75,00	200,00	150,00	200,00	150,00
Полуфабрикат заварной № 22	76,00	200,00	152,00	200,00	152,00
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	275,00	206,25	275,00	206,25
Подварка фруктово-ягодная	69,00	150,00	103,50	150,00	103,50
Сироп для промочки № 95	50,00	75,00	37,50	75,00	37,50
Ядро ореха (жареное)	97,50	70,00	68,25	70,00	68,25
Пудра сахарная	99,85	30,00	29,96	30,00	29,96
<b>Итого</b>	—	1000,00	747,46	1000,00	747,46
<b>Выход</b>	74,75	1000,00	747,46	1000,00	747,46

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Бисквит № 1</b>					
				на 200,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	56,23	48,08
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	13,88	11,11
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	69,42	69,32
Меланж	27,00	578,53	156,21	115,71	31,24
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,69	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	255,93	159,75
Выход	75,00	1000,00	750,00	200,00	150,00
Влажность 25,00±3%					
<b>Полуфабрикат заварной № 22</b>					
				на 200,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	455,46	389,42	91,09	77,88
Масло сливочное	84,00	227,69	191,26	45,54	38,25
Меланж	27,00	785,68	212,13	157,14	42,43
Соль	96,50	5,70	5,51	1,14	1,10
Итого	—	1474,53	798,32	294,91	159,66
Выход	76,00	1000,00	760,00	200,00	152,00
Влажность 24,00+4—3%					
<b>Крем сливочный «Новый» № 47</b>					
				на 275,00 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	78,95	78,83
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	128,21	107,70
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	30,15	22,31
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	1,41	1,41
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,45	0,00
Итого	—	869,72	764,53	239,17	210,25
Выход	75,00	1000,00	750,00	275,00	206,25
Влажность 25,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп для промочки № 95</b>					
				на 75,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	38,48	38,42
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,14	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	3,60	0,00
Итого	—	562,94	512,30	42,22	38,42
Выход	50,00	1000,00	500,00	75,00	37,50
Влажность 50,00±4%					
<b>Сводная рецептура</b>					
Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	147,32	125,96	153,65	131,37
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	13,88	11,10	14,48	11,58
Сахар-песок	99,85	186,85	186,57	194,88	194,59
Меланж	27,00	272,85	73,67	284,58	76,84
Эссенция	0,00	0,69	0,00	0,72	0,00
Масло сливочное	84,00	173,75	145,95	181,22	152,22
Соль	96,50	1,14	1,10	1,19	1,15
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	30,15	22,31	31,45	23,27
Пудра ванильная	99,85	1,41	1,41	1,47	1,47
Коньяк или вино десертное	0,00	4,05	0,00	4,22	0,00
Подварка фруктово-ягодная	69,00	150,00	103,50	156,45	107,95
Эссенция ромовая	0,00	0,14	0,00	0,15	0,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	70,00	68,25	73,01	71,18
Пудра сахарная	99,85	30,00	29,96	31,29	31,25
Итого	—	1082,23	769,78	1128,76	802,86
Выход	74,75	1000,00	747,46	1000,00	747,46

**РЕЦЕПТУРА № 228**  
**Торт «Новосибирский»**

Слой воздушно-орехового и два слоя заварного полуфабрикатов соединены кремами белковым и «Шарлотт». Поверхность покрыта белковым кремом и отделана кремами «Шарлотт» и «Шарлотт» шоколадным. Боковые поверхности отделаны кремом и крошкой воздушно-орехового полуфабриката, смешанной с дробленным орехом. Форма квадратная. Масса 1 кг и выше.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат заварной № 22	76,00	250,00	190,00	250,00	190,00
Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25	96,50	213,00	205,55	213,00	205,55
Крем белковый № 87	70,00	270,00	189,00	270,00	189,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	130,00	97,50	130,00	97,50
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	70,00	52,85	70,00	52,85
Ядро ореха (жареное)	97,50	60,00	58,50	60,00	58,50
Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 25а	96,50	7,00	6,76	7,00	6,76
<b>Итого</b>	—	1000,00	800,16	1000,00	800,16
<b>Выход</b>	80,02	1000,00	800,16	1000,00	800,16
<b>Полуфабрикат заварной № 22</b>				на 250,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	455,46	389,42	113,87	97,36
Масло сливочное	84,00	227,69	191,26	56,92	47,82
Меланж	27,00	785,68	212,13	196,42	53,03
Соль	96,50	5,70	5,51	1,43	1,38
<b>Итого</b>	—	1474,53	798,32	368,64	199,59
<b>Выход</b>	76,00	1000,00	760,00	250,00	190,00
Влажность 24,00+4—3%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат воздушно-ореховый № 25</b>				на 213,00 кг	
Сахар-песок	99,85	683,86	682,84	145,66	145,44
Белок яичный (сырой)	12,00	341,94	41,03	72,83	8,74
Ядро ореха (жареное)	97,50	290,64	283,38	61,91	60,36
Пудра ванильная	99,85	8,55	8,54	1,82	1,82
<b>Итого</b>	—	1324,99	1015,79	282,22	216,36
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	213,00	205,55
Влажность 3,50±1,5%					
<b>Крем белковый № 87</b>				на 270,00 кг	
Сахар-песок	99,85	649,77	648,79	175,44	175,17
Белок яичный (сырой)	12,00	324,88	38,99	87,72	10,53
Пудра ванильная	99,85	24,37	24,33	6,58	6,57
<b>Итого</b>	—	999,02	712,11	269,74	192,27
<b>Выход</b>	70,00	1000,00	700,00	270,00	189,00
Влажность 30,00±2%					
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>				на 130,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	54,89	46,11
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	77,23	52,95
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,53	0,53
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,21	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	132,86	99,59
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	130,00	97,50
Влажность 25,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 77,23 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	48,76	48,69
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	8,67	2,34
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	32,51	3,90
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	89,94	54,93
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	77,23	52,95
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 70,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	26,76	22,48
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	41,14	28,20
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	3,37	3,20
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,10	0,10
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,11	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	71,48	53,98
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	70,00	52,85
Влажность 24,50±2%					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 41,14 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	25,97	25,93
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	4,62	1,25
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	17,32	2,08
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	47,91	29,26
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	41,14	28,20
Влажность 31,44±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 25а</b>				на 7,00 кг	
Сахар-песок	99,85	691,14	690,10	4,84	4,83
Белок яичный (сырой)	12,00	345,58	41,47	2,42	0,29
Ядро ореха (жареное)	97,50	293,73	286,39	2,06	2,00
Пудра ванильная	99,85	8,64	8,63	0,06	0,06
<b>Итого</b>	—	1339,09	1026,60	9,38	7,18
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	7,00	6,76
Влажность 3,50±1,5%					
<b>Сводная рецептура</b>					
Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	113,87	97,36	118,73	101,52
Масло сливочное	84,00	138,57	116,40	144,48	121,37
Меланж	27,00	196,42	53,03	204,80	55,29
Соль	96,50	1,43	1,38	1,49	1,44
Сахар-песок	99,85	400,67	400,07	417,77	417,15
Белок яичный (сырой)	12,00	162,97	19,56	169,93	20,39
Ядро ореха (жареное)	97,50	123,97	120,87	129,26	126,03
Пудра ванильная	99,85	9,09	9,08	9,48	9,47
Коньяк или вино десертное	0,00	0,21	0,00	0,22	0,00
Яйца куриные	27,00	13,29	3,59	13,86	3,74
Молоко цельное	12,00	49,83	5,98	51,96	6,24
Какао порошок (производственный)	95,00	3,37	3,20	3,51	3,34
Коньяк	0,00	0,11	0,00	0,11	0,00
<b>Итого</b>	—	1213,80	830,52	1265,60	865,97
<b>Выход</b>	80,02	1000,00	800,16	1000,00	800,16

## VIII. КРОШКОВЫЕ ТОРТЫ

### РЕЦЕПТУРА № 229

#### Торт «Полено»

Слой полуфабриката «Особый» соединены конфитюром и кремом «Шарлотт». Поверхность отделана кремами «Шарлотт», «Шарлотт» шоколадным и полуфабрикатом воздушным. Боковые поверхности обсыпаны крошкой полуфабриката «Особый».

Форма в виде полена. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат «Особый» № 40	76,00	400,00	304,00	400,00	304,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	240,00	180,00	240,00	180,00
Конфитюр клубничный	80,00	145,00	116,00	145,00	116,00
Сироп для промочки № 95	50,00	170,00	85,00	170,00	85,00
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	25,00	18,88	25,00	18,88
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	10,00	9,65	10,00	9,65
Крошка жареная полуфабриката «Особый» № 41	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
<b>Итого</b>	—	1000,00	722,93	1000,00	722,93
<b>Выход</b>	72,29	1000,00	722,93	1000,00	722,93

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат «Особый» № 40</b>					на 400,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	136,32	116,55	54,53	46,62
Сахар-песок	99,85	74,01	73,90	29,60	29,56
Какао порошок (производственный)	95,00	3,89	3,70	1,56	1,48
Меланж	27,00	146,06	39,44	58,42	15,78
Эссенция	0,00	1,36	0,00	0,54	0,00
Сода питьевая	50,00	0,98	0,49	0,39	0,20
Аммоний углекислый	0,00	5,84	0,00	2,34	0,00
Жженка № 116	78,00	42,84	33,42	17,14	13,37
Обрезки от полуфабрикатов тортов, пирожных, кексов	74,00	705,00	521,70	282,00	208,68
<b>Итого</b>	—	1116,30	789,20	446,52	315,69
<b>Выход</b>	76,00	1000,00	760,00	400,00	304,00
Влажность 24,00±3%					
<b>Жженка № 116</b>					на 17,14 кг
Сахар-песок	99,85	867,97	866,67	14,88	14,85
<b>Итого</b>	—	867,97	866,67	14,88	14,85
<b>Выход</b>	78,00	1000,00	780,00	17,14	13,37
Влажность 22,00±1%					
<b>Крем «Шарлотт» № 59</b>					на 240,00 кг
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	101,34	85,12
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	142,59	97,76
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,98	0,98
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,39	0,00
<b>Итого</b>	—	1022,08	766,09	245,30	183,86
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	240,00	180,00
Влажность 25,00±2%					



Продолжение

С ы р ь е	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 142,59 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	90,02	89,89
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	16,00	4,32
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	60,02	7,20
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	166,04	101,41
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	142,59	97,76
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Сироп для промочки № 95</b>				на 170,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	87,22	87,09
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,33	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	8,15	0,00
<b>Итого</b>	—	562,94	512,30	95,70	87,09
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	170,00	85,00
Влажность 50,00±4%					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный № 67</b>				на 25,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	9,56	8,03
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	14,69	10,07
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	1,20	1,14
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,04	0,04
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,07	771,20	25,53	19,28
<b>Выход</b>	75,50	1000,00	755,00	25,00	18,88
Влажность 24,50±2%					

Продолжение

С ы р ь е	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 14,69 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	9,27	9,20
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	1,65	0,45
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	6,18	0,74
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	17,10	10,45
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	14,69	10,07
Влажность 31,44±1,5%					
<b>Полуфабрикат воздушный № 23</b>				на 10,00 кг	
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	9,61	9,60
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	3,61	0,43
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,07	0,07
<b>Итого</b>	—	1329,19	1010,47	13,29	10,10
<b>Выход</b>	96,50	1000,00	965,00	10,00	9,65
Влажность 3,50±1,5%					
<b>Крошка жареная полуфабриката «Особый» № 41</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	170,38	145,68	1,70	1,46
Сахар-песок	99,85	92,49	92,35	0,92	0,92
Какао порошок (производственный)	95,00	4,87	4,62	0,05	0,05
Меланж	27,00	182,55	49,29	1,83	0,49
Эссенция	0,00	1,71	0,00	0,02	0,00
Сода питьевая	50,00	1,22	0,61	0,01	0,01
Аммоний углекислый	0,00	7,31	0,00	0,07	0,00
Жженка № 116	78,00	53,55	41,76	0,54	0,42
Обрезки от полуфабрикатов тортов, пирожных, кексов	74,00	881,13	652,04	8,81	6,52
<b>Итого</b>	—	1395,21	986,36	13,95	9,87
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Жженка № 116</b>				на 0,54 кг	
Сахар-песок	99,85	867,97	866,67	0,47	0,47
Итого	—	867,97	866,67	0,47	0,47
Выход	78,00	1000,00	780,00	0,54	0,42
Влажность 22,00±1%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	56,23	48,08	58,42	49,95
Сахар-песок	99,85	241,99	241,63	251,40	251,03
Какао порошок (производственный)	95,00	2,81	2,67	2,92	2,77
Меланж	27,00	60,25	16,27	62,59	16,90
Эссенция	0,00	0,56	0,00	0,58	0,00
Сода питьевая	50,00	0,40	0,20	0,42	0,21
Аммоний углекислый	0,00	2,41	0,00	2,50	0,00
Обрезки от полуфабрикатов тортов, пирожных, кексов	74,00	290,81	215,20	302,12	223,57
Масло сливочное	84,00	110,90	93,16	115,21	96,78
Пудра ванильная	99,85	1,09	1,09	1,13	1,13
Коньяк или вино десертное	0,00	8,54	0,00	8,87	0,00
Яйца куриные	27,00	17,65	4,77	18,34	4,96
Молоко цельное	12,00	66,20	7,94	68,77	8,25
Конфитюр клубничный	80,00	145,00	116,00	150,64	120,51
Эссенция ромовая	0,00	0,33	0,00	0,34	0,00
Коньяк	0,00	0,04	0,00	0,04	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	3,61	0,43	3,75	0,45
Итого	—	1008,82	747,44	1048,04	776,51
Выход	72,29	1000,00	722,93	1000,00	722,93

РЕЦЕПТУРА № 230

Торт «Любительский»

Два слоя полуфабриката «Дачный» соединены черносмородиновым вареньем. Поверхность покрыта и отделана сливочным кремом. Боковые поверхности покрыты кремом и обсыпаны бисквитной крошкой.

Форма квадратная. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат «Дачный» № 37	77,00	515,00	396,55	515,00	396,55
Варенье черносмородиновое	72,00	200,00	144,00	200,00	144,00
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	150,00	112,50	150,00	112,50
Сироп для промочки № 95	50,00	120,00	60,00	120,00	60,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	15,00	14,10	15,00	14,10
Итого	—	1000,00	727,15	1000,00	727,15
Выход	72,72	1000,00	727,15	1000,00	727,15
<b>Полуфабрикат «Дачный» № 37</b>				на 515,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	114,43	97,83	58,93	50,38
Масло сливочное	84,00	47,67	40,05	24,55	20,63
Меланж	27,00	66,74	18,02	34,37	9,28
Сахар-песок	99,85	123,96	123,77	63,84	63,74
Какао порошок (производственный)	95,00	5,72	5,43	2,95	2,80
Эссенция	0,00	0,95	0,00	0,49	0,00
Сода питьевая	50,00	0,95	0,48	0,49	0,25
Аммоний углекислый	0,00	3,81	0,00	1,96	0,00
Жженка № 116	78,00	25,74	20,08	13,26	10,34
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных	74,00	667,47	493,92	343,75	254,37
Итого	—	1057,44	799,58	544,59	411,79
Выход	77,00	1000,00	770,00	515,00	396,55
Влажность 23,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Жженка № 116</b>					
Сахар-песок	99,85	867,97	866,67	на 13,26 кг	
				11,51	11,49
Итого	—	867,97	866,67	11,51	11,49
Выход	78,00	1000,00	780,00	13,26	10,34
Влажность 22,00±1%					
<b>Крем сливочный «Новый» № 47</b>					
на 150,00 кг					
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	43,07	43,00
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	69,93	58,74
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	16,44	12,17
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	0,77	0,77
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,25	0,00
Итого	—	869,72	764,53	130,46	114,68
Выход	75,00	1000,00	750,00	150,00	112,50
Влажность 25,00±2%					
<b>Сироп для промочки № 95</b>					
на 120,00 кг					
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	61,57	61,48
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,23	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	5,75	0,00
Итого	—	562,94	512,30	67,55	61,48
Выход	50,00	1000,00	500,00	120,00	60,00
Влажность 50,00±4%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка бисквитная жареная № 2</b>					
на 15,00 кг					
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	5,34	4,57
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	1,32	1,06
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	6,60	6,59
Меланж	27,00	732,88	197,88	10,99	2,97
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,07	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	24,32	15,19
Выход	94,00	1000,00	940,00	15,00	14,10
Влажность 6,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	64,27	54,95	67,08	57,35
Масло сливочное	84,00	94,48	79,36	98,61	82,83
Меланж	27,00	45,36	12,25	47,34	12,79
Сахар-песок	99,85	186,59	186,31	194,75	194,46
Какао порошок (производственный)	95,00	2,95	2,80	3,08	2,92
Эссенция	0,00	0,56	0,00	0,58	0,00
Сода питьевая	50,00	0,49	0,25	0,51	0,26
Аммоний углекислый	0,00	1,96	0,00	2,05	0,00
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных	74,00	343,75	254,38	358,79	265,51
Варенье черносмородиновое	72,00	200,00	144,00	208,75	150,30
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	16,44	12,17	17,16	12,70
Пудра ванильная	99,85	0,77	0,77	0,80	0,80
Коньяк или вино десертное	0,00	6,00	0,00	6,26	0,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Эссенция ромовая	0,00	0,23	0,00	0,24	0,00
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	1,32	1,06	1,38	1,11
<b>Итого</b>	—	965,17	748,30	1007,38	781,04
<b>Выход</b>	72,72	1000,00	727,15	1000,00	727,15

РЕЦЕПТУРА № 231

Торт «Ночка»

Три слоя полуфабриката «Особый» соединены кремом «Шарлотт». Поверхность покрыта и отделана кремами «Шарлотт» и «Шарлотт» шоколадным. Боковые поверхности обсыпаны крошкой полуфабриката «Особый».

Форма в виде полена. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат «Особый» № 40	76,00	425,00	323,00	425,00	323,00
Крем «Шарлотт» на агаре № 65	75,00	380,00	285,00	380,00	285,00
Сироп для промочки № 95	50,00	170,00	85,00	170,00	85,00
Крем «Шарлотт» шоколадный	76,70	15,00	11,51	15,00	11,51
Крошка жареная полуфабриката «Особый» № 41	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
<b>Итого</b>	—	1000,00	713,91	1000,00	713,91
<b>Выход</b>	71,39	1000,00	713,91	1000,00	713,91

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Полуфабрикат «Особый» № 40</b>				на 425,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	136,32	116,55	57,94	49,53
Сахар-песок	99,85	74,01	73,90	31,45	31,41
Какао порошок (производственный)	95,00	3,89	3,70	1,65	1,57
Меланж	27,00	146,06	39,44	62,08	16,76
Эссенция	0,00	1,36	0,00	0,58	0,00
Сода питьевая	50,00	0,98	0,49	0,42	0,21
Аммоний углекислый	0,00	5,84	0,00	2,48	0,00
Жженка № 116	78,00	42,84	33,42	18,21	14,20
Обрезки от полуфабрикатов, тортов, пирожных, кексов	74,00	705,00	521,70	299,63	221,72
<b>Итого</b>	—	1116,30	789,20	474,44	335,40
<b>Выход</b>	76,00	1000,00	760,00	425,00	323,00
Влажность 24,00±3%					
<b>Жженка № 116</b>				на 18,21 кг	
Сахар-песок	99,85	867,97	866,67	15,81	15,78
<b>Итого</b>	—	867,97	866,67	15,81	15,78
<b>Выход</b>	78,00	1000,00	780,00	18,21	14,20
Влажность 22,00±1%					
<b>Крем «Шарлотт» на агаре № 65</b>				на 380,00 кг	
Масло сливочное	84,00	443,01	372,12	168,34	141,41
Сахар-песок	99,85	355,99	355,46	135,28	135,07
Яйца куриные	27,00	31,64	8,54	12,02	3,25
Молоко цельное	12,00	213,59	25,63	81,16	9,74
Пудра ванильная	99,85	3,95	3,94	1,50	1,50
Агар	85,00	0,47	0,40	0,18	0,15
Коньяк	0,00	1,58	0,00	0,60	0,00
<b>Итого</b>	—	1050,23	766,09	399,08	291,12
<b>Выход</b>	75,00	1000,00	750,00	380,00	285,00
Влажность 25,00±2%					

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Сироп для промочки № 95</b>				на 170,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	87,22	87,09
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,33	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	8,15	0,00
<b>Итого</b>	—	562,94	512,30	95,70	87,09
<b>Выход</b>	50,00	1000,00	500,00	170,00	85,00
<b>Влажность 50,00±4%</b>					
<b>Крем «Шарлотт» шоколадный</b>				на 15,00 кг	
Масло сливочное	84,00	459,72	386,17	6,90	5,79
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	505,15	346,33	7,58	5,19
Какао порошок (производственный)	95,00	53,63	50,95	0,80	0,76
Эссенция ванильная	0,00	1,38	0,00	0,02	0,00
Коньяк	0,00	1,53	0,00	0,02	0,00
<b>Итого</b>	—	1021,41	783,45	15,32	11,74
<b>Выход</b>	76,70	1000,00	767,00	15,00	11,51
<b>Влажность 23,30±2%</b>					
<b>Сироп «Шарлотт» № 60</b>				на 7,58 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	4,79	4,78
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	0,85	0,23
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	3,19	0,38
<b>Итого</b>	—	1164,48	711,20	8,83	5,39
<b>Выход</b>	68,56	1000,00	685,60	7,58	5,19
<b>Влажность 31,44±1,5%</b>					

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Крошка жареная полуфабриката «Особый» № 41</b>				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	170,38	145,68	1,70	1,46
Сахар-песок	99,85	92,49	92,35	0,92	0,92
Какао порошок (производственный)	95,00	4,87	4,62	0,05	0,05
Меланж	27,00	182,55	49,29	1,83	0,49
Эссенция	0,00	1,71	0,00	0,02	0,00
Сода питьевая	50,00	1,22	0,61	0,01	0,01
Аммоний углекислый	0,00	7,31	0,00	0,07	0,00
Жженка № 116	78,00	53,55	41,76	0,54	0,42
Обрезки от полуфабрикатов тортов, пирожных, кексов	74,00	881,13	652,04	8,81	6,52
<b>Итого</b>	—	1395,21	986,36	13,95	9,87
<b>Выход</b>	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
<b>Влажность 6,00±2%</b>					
<b>Жженка № 116</b>				на 0,54 кг	
Сахар-песок	99,85	867,97	866,67	0,47	0,47
<b>Итого</b>	—	867,97	866,67	0,47	0,47
<b>Выход</b>	78,00	1000,00	780,00	0,54	0,42
<b>Влажность 22,00±1%</b>					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	59,64	50,99	62,05	53,05
Сахар-песок	99,85	275,94	275,53	287,08	286,65
Какао порошок (производственный)	95,00	2,50	2,38	2,60	2,48
Меланж	27,00	63,91	17,26	66,49	17,96
Эссенция	0,00	0,60	0,00	0,62	0,00
Сода питьевая	50,00	0,43	0,22	0,45	0,23
Аммоний углекислый	0,00	2,55	0,00	2,65	0,00
Обрезки от полуфабрикатов тортов, пирожных, кексов	74,00	308,44	228,25	320,89	237,46
Масло сливочное	84,00	175,24	147,20	182,31	153,14
Яйца куриные	27,00	12,87	3,47	13,39	3,61
Молоко цельное	12,00	84,35	10,12	87,75	10,53
Пудра ванильная	99,85	1,50	1,50	1,56	1,56
Агар	85,00	0,18	0,15	0,19	0,16
Коньяк	0,00	0,62	0,00	0,65	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,33	0,00	0,34	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	8,15	0,00	8,48	0,00
Эссенция ванильная	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
Итого	—	997,27	737,07	1037,52	766,82
Выход	71,39	1000,00	713,91	1000,00	713,91

IX. ВАФЕЛЬНЫЕ ТОРТЫ

1. ВАФЕЛЬНЫЕ ТОРТЫ С ЖИРОВОЙ НАЧИНКОЙ

РЕЦЕПТУРА № 232

Торт «Сюрприз»

Вафельные листы прослоены жировой начинкой. Поверхность покрыта начинкой и отделана крошкой этого же торта. Форма квадратная. Масса 1,0 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	178,20	173,75	178,20	173,75
Начинка жировая	99,53	811,80	807,98	811,80	807,98
Крошка торта «Сюрприз»	99,17	10,00	9,92	10,00	9,92
Итого	—	1000,00	991,65	1000,00	991,65
Выход	99,17	1000,00	991,65	1000,00	991,65
<b>Вафли листовые № 42</b>				на 178,20 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	217,36	185,84
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	21,74	10,00
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	1,09	0,54
Соль	96,50	6,10	5,89	1,09	1,05
Итого	—	1353,95	1107,95	241,28	197,43
Выход	97,50	1000,00	975,00	178,20	173,75
Влажность 2,50+2—1%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Начинка жировая</b>				на 811,80 кг	
Пудра сахарная	99,85	576,49	575,62	467,99	467,29
Жир кондитерский	99,70	384,33	383,18	312,00	311,07
Какао порошок (производственный)	95,00	38,43	36,51	31,20	29,64
Пудра ванильная	99,85	5,00	4,99	4,06	4,05
<b>Итого</b>	—	1004,25	1000,30	815,25	812,05
<b>Выход</b>	99,53	1000,00	995,30	811,80	807,98
Влажность 0,47%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	217,36	185,84	221,64	189,50
Желток яичный (сырой)	46,00	21,74	10,00	22,17	10,20
Сода питьевая	50,00	1,09	0,55	1,11	0,56
Соль	96,50	1,09	1,05	1,11	1,07
Пудра сахарная	99,85	467,99	467,29	477,20	476,49
Жир кондитерский	99,70	312,00	311,06	318,14	317,18
Какао порошок (производственный)	95,00	31,20	29,64	31,81	30,22
Пудра ванильная	99,85	4,06	4,05	4,14	4,13
Крошка торта «Сюрприз»	99,17	10,00	9,92	10,20	10,12
<b>Итого</b>	—	1066,53	1019,40	1087,52	1039,47
<b>Выход</b>	99,17	1000,00	991,65	1000,00	991,65

РЕЦЕПТУРА № 233

Торт «Прохладительный»

Вафельные листы прослоены прохладительной начинкой. Поверхность отделана этой же начинкой.  
Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	250,00	243,75	250,00	243,75
Начинка жировая прохладительная	99,36	750,00	745,20	750,00	745,20
<b>Итого</b>	—	1000,00	988,95	1000,00	988,95
<b>Выход</b>	98,90	1000,00	988,95	1000,00	988,95
<b>Вафли листовые № 42</b>				на 250,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	304,94	260,73
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	30,50	14,03
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	1,53	0,76
Соль	96,50	6,10	5,89	1,53	1,47
<b>Итого</b>	—	1353,95	1107,95	338,50	276,99
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	250,00	243,75
Влажность 2,50+2—1%					
<b>Начинка жировая прохладительная</b>				на 750,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	533,71	532,91	400,28	399,68
Жир кондитерский	99,70	355,83	354,76	266,87	266,07
Кислота лимонная	98,00	5,30	5,19	3,98	3,89
Эссенция	0,00	2,67	0,00	2,00	0,00
Ментол кристаллический	0,00	0,67	0,00	0,50	0,00
Крошка торта «Прохладительный»	98,90	106,91	105,73	80,18	79,30
<b>Итого</b>	—	1005,09	998,59	753,81	748,94
<b>Выход</b>	99,36	1000,00	993,60	750,00	745,20
Влажность 0,64%					

**Сводная рецептура**

Сырье	Расход сырья, кг				на 1 т готовой продукции
	по сумме фаз с крошкой в пересчете ее на сырье		в сухих веществах		
	в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах	
Мука пшеничная в. с.	304,94	260,72	330,48	282,56	333,93
Желток яичный (сырой)	30,50	14,03	33,05	15,21	33,39
Сода питьевая	1,53	0,77	1,66	0,83	1,68
Соль	1,53	1,48	1,66	1,60	1,68
Пудра сахарная	400,28	399,68	433,81	433,16	438,83
Жир кондитерский	266,87	266,07	289,22	288,36	292,24
Кислота лимонная	3,98	3,90	4,31	4,23	4,35
Эссенция	2,00	0,00	2,17	0,00	2,19
Ментол кристаллический	0,50	0,00	0,54	0,00	0,55
Крошка торта «Прохла- дительный»	80,18	79,29	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>	<b>1092,31</b>	<b>1025,94</b>	<b>1096,90</b>	<b>1025,95</b>	<b>1108,34</b>
<b>Выход</b>	<b>98,90</b>	<b>988,95</b>	<b>1000,00</b>	<b>988,95</b>	<b>1000,00</b>

**РЕЦЕПТУРА № 234**

**Торт «Ромовый»**

Вафельные листы прослоены жировой начинкой. Половина поверхности (по диагонали) покрыта желтой начинкой, вторая половина — крошкой торта.

Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	175,00	170,63	175,00	170,63
Начинка «Ромовая» № 1	99,00	705,00	697,95	705,00	697,95
Начинка «Ромовая» № 2	99,62	100,00	99,62	100,00	99,62
Крошка для обсыпки	98,20	20,00	19,64	20,00	19,64
<b>Итого</b>	<b>—</b>	<b>1000,00</b>	<b>987,84</b>	<b>1000,00</b>	<b>987,84</b>
<b>Выход</b>	<b>98,78</b>	<b>1000,00</b>	<b>987,84</b>	<b>1000,00</b>	<b>987,84</b>
<b>Вафли листовые № 42</b>				на 175,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	213,46	182,51
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	21,35	9,82
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	1,07	0,53
Соль	96,50	6,10	5,89	1,07	1,03
<b>Итого</b>	<b>—</b>	<b>1353,95</b>	<b>1107,95</b>	<b>236,95</b>	<b>193,89</b>
<b>Выход</b>	<b>97,50</b>	<b>1000,00</b>	<b>975,00</b>	<b>175,00</b>	<b>170,63</b>
Влажность 2,50+2—1%					
<b>Начинка «Ромовая» № 1</b>				на 705,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	524,31	523,52	369,64	369,08
Жир кондитерский	99,70	349,53	348,48	246,42	245,68
Крошка торта «Ромовый»	98,78	90,88	89,77	64,07	63,29
Какао порошок (произ- водственный)	95,00	34,94	33,20	24,63	23,41
Эссенция ромовая	0,00	4,53	0,00	3,19	0,00
<b>Итого</b>	<b>—</b>	<b>1004,19</b>	<b>994,97</b>	<b>707,95</b>	<b>701,46</b>
<b>Выход</b>	<b>99,00</b>	<b>1000,00</b>	<b>990,00</b>	<b>705,00</b>	<b>697,95</b>
Влажность 1,00%					



Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
на 100,00 кг					
Начинка «Ромовая» № 2					
Пудра сахарная	99,85	601,99	601,09	60,20	60,11
Жир кондитерский	99,70	401,32	400,12	40,13	40,01
Эссенция ромовая	0,00	0,88	0,00	0,09	0,00
Тартразин	0,00	0,08	0,00	0,01	0,00
Итого	—	1004,27	1001,21	100,43	100,12
Выход	99,62	1000,00	996,20	100,00	99,62
Влажность 0,38%					
на 20,00 кг					
Крошка для обсыпки					
Крошка торта «Ромовый»	98,78	670,10	661,92	13,40	13,24
Лом вафельных листов № 42	97,50	268,04	261,34	5,36	5,23
Какао порошок (производственный)	95,00	67,01	63,66	1,34	1,27
Итого	—	1005,15	986,93	20,10	19,74
Выход	98,20	1000,00	982,00	20,00	19,64
Влажность 1,80%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз с крошкой в пересчете ее на сырье, кг		на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	213,46	182,51	230,86	235,47
Желток яичный (сырой)	46,00	21,35	9,82	23,09	23,55
Сода питьевая	50,00	1,07	0,54	1,16	1,18
Соль	96,50	1,07	1,03	1,16	1,18
Пудра сахарная	99,85	429,84	429,20	464,88	474,16
Жир кондитерский	99,70	286,55	285,69	309,91	316,09
Крошка торта «Ромовый»	98,78	77,47	76,52	0,00	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	25,97	24,67	28,09	28,65
Эссенция ромовая	0,00	3,28	0,00	3,55	3,62
Тартразин	0,00	0,01	0,00	0,01	0,01
Лом вафельных листов № 42	97,50	5,36	5,23	5,80	5,92
Итого	—	1065,43	1015,21	1068,51	1089,83
Выход	98,78	1000,00	987,84	1000,00	1000,00
					1035,47
					987,84

РЕЦЕПТУРА № 235

Торт «Спорт»

Вафельные листы прослоены жировой начинкой. Поверхность покрыта пралине и отделана шоколадом «Узорчатый». Масса 0,25 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	160,00	156,00	160,00	156,00
Начинка жировая	99,53	570,00	567,32	570,00	567,32
Пralине	99,00	200,00	198,00	200,00	198,00
Шоколад «Узорчатый»	99,40	70,00	69,58	70,00	69,58
Итого	—	1000,00	990,90	1000,00	990,90
Выход	99,09	1000,00	990,90	1000,00	990,90
Вафли листовые № 42				на 160,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	195,16	166,86
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	19,52	8,98
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	0,98	0,49
Соль	96,50	6,10	5,89	0,98	0,94
Итого	—	1353,95	1107,95	216,64	177,27
Выход	97,50	1000,00	975,00	160,00	156,00
Влажность 2,50+2—1%				на 570,00 кг	
Начинка жировая					
Пудра сахарная	99,85	576,49	575,62	328,60	328,10
Жир кондитерский	99,70	384,33	383,18	219,07	218,41
Какао порошок (производственный)	95,00	38,43	36,51	21,91	20,81
Пудра ванильная	99,85	5,00	4,99	2,85	2,84
Итого	—	1004,25	1000,30	572,43	570,16
Выход	99,53	1000,00	995,30	570,00	567,32
Влажность 0,47%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	195,16	166,86	199,71	170,75
Желток яичный (сырой)	46,00	19,52	8,98	19,97	9,19
Сода питьевая	50,00	0,98	0,49	1,00	0,50
Соль	96,50	0,98	0,95	1,00	0,97
Пудра сахарная	99,85	328,60	328,11	336,25	335,75
Жир кондитерский	99,70	219,07	218,41	224,17	223,50
Какао порошок (производственный)	95,00	21,91	20,81	22,42	21,29
Пудра ванильная	99,85	2,85	2,85	2,92	2,92
Пralине	99,00	200,00	198,00	204,66	202,61
Шоколад «Узорчатый»	99,40	70,00	69,58	71,63	71,20
Итого	—	1059,07	1015,04	1083,73	1038,68
Выход	99,09	1000,00	990,90	1000,00	990,90

РЕЦЕПТУРА № 236

Торт «Полярный»

Вафельные листы прослоены молочной начинкой, поверхность покрыта той же начинкой, обсыпана крошкой и сахарной пудрой. Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	178,00	173,55	178,00	173,55
Начинка жировая	99,20	802,00	795,58	802,00	795,58
Пудра сахарная	99,85	10,00	9,99	10,00	9,99
Крошка торта «Полярный»	98,90	10,00	9,89	10,00	9,89
Итого	—	1000,00	989,01	1000,00	989,01
Выход	98,90	1000,00	989,01	1000,00	989,01

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Вафли листовые № 42</b>				на 178,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	217,12	185,64
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	21,71	9,99
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	1,09	0,54
Соль	96,50	6,10	5,89	1,09	1,05
<b>Итого</b>	—	1353,95	1107,95	241,01	197,22
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	178,00	173,55
Влажность 2,50+2—1%					
<b>Начинка жировая</b>				на 802,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	479,47	478,75	384,53	383,96
Жир кондитерский	99,70	399,57	398,37	320,46	319,49
Молоко сухое цельное	95,00	119,87	113,87	96,14	91,32
Пудра ванильная	99,85	5,99	5,98	4,80	4,80
<b>Итого</b>	—	1004,90	996,98	805,93	799,57
<b>Выход</b>	99,20	1000,00	992,00	802,00	795,58
Влажность 0,80%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	217,12	185,64	221,39	189,29
Желток яичный (сырой)	46,00	21,71	9,99	22,14	10,19
Сода питьевая	50,00	1,09	0,55	1,11	0,56
Соль	96,50	1,09	1,05	1,11	1,07
Пудра сахарная	99,85	394,53	393,94	402,30	401,69
Жир кондитерский	99,70	320,46	319,50	326,77	325,79
Молоко сухое цельное	95,00	96,14	91,33	98,03	93,13

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра ванильная	99,85	4,80	4,79	4,89	4,88
Крошка торта «Полярный»	98,90	10,00	9,89	10,20	10,08
<b>Итого</b>	—	1066,94	1016,68	1087,94	1036,69
<b>Выход</b>	98,90	1000,00	989,00	1000,00	989,00

РЕЦЕПТУРА № 237

Торт «Северный»

Вафельные листы прослоены жировой начинкой. Поверхность покрыта начинкой и обсыпана сахарной пудрой.  
Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	180,00	175,50	180,00	175,50
Начинка лимонно-жировая	99,40	800,00	795,20	800,00	795,20
Пудра сахарная	99,85	20,00	19,97	20,00	19,97
<b>Итого</b>	—	1000,00	990,67	1000,00	990,67
<b>Выход</b>	99,07	1000,00	990,67	1000,00	990,67
<b>Вафли листовые № 42</b>				на 180,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	219,56	187,72
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	21,96	10,10
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	1,10	0,55
Соль	96,50	6,10	5,89	1,10	1,06
<b>Итого</b>	—	1353,95	1107,95	243,72	199,43
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	180,00	175,50
Влажность 2,50+2—1%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Начинка лимонно-жировая</b>				на 800,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	598,30	597,40	478,64	477,92
Жир кондитерский	99,70	398,87	397,68	319,10	318,14
Кислота лимонная	98,00	3,99	3,91	3,19	3,13
Эссенция лимонная	0,00	3,99	0,00	3,19	0,00
<b>Итого</b>	—	1005,15	998,99	804,12	799,19
<b>Выход</b>	99,40	1000,00	994,00	800,00	795,20
Влажность 0,60%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	219,56	187,72	223,84	191,38
Желток яичный (сырой)	46,00	21,96	10,10	22,39	10,30
Сода питьевая	50,00	1,10	0,55	1,12	0,56
Соль	96,50	1,10	1,06	1,12	1,08
Пудра сахарная	99,85	498,64	497,89	508,36	507,59
Жир кондитерский	99,70	319,10	318,14	325,32	324,34
Кислота лимонная	98,00	3,19	3,13	3,25	3,19
Эссенция лимонная	0,00	3,19	0,00	3,25	0,00
<b>Итого</b>	—	1067,84	1018,59	1088,65	1038,44
<b>Выход</b>	99,07	1000,00	990,67	1000,00	990,67

РЕЦЕПТУРА № 238

Торт «Кофейно-молочный»

Вафельные листы прослоены кофейно-молочной начинкой. Поверхность покрыта той же начинкой, отделана крошкой этого же торта. Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	180,00	175,50	180,00	175,50
Начинка кофейно-молочная	99,20	813,00	806,50	813,00	806,50
Крошка торта «Кофейно-молочный»	98,89	7,00	6,92	7,00	6,92
<b>Итого</b>	—	1000,00	988,92	1000,00	988,92
<b>Выход</b>	98,89	1000,00	988,92	1000,00	988,92
<b>Вафли листовые № 42</b>				на 180,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	219,56	187,72
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	21,96	10,10
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	1,10	0,55
Соль	96,50	6,10	5,89	1,10	1,06
<b>Итого</b>	—	1353,95	1107,95	243,72	199,43
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	180,00	175,50
Влажность 2,50+2—1%					
<b>Начинка кофейно-молочная</b>				на 813,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	482,92	482,19	392,61	392,02
Жир кондитерский	99,70	383,34	382,20	311,66	310,73
Молоко сухое цельное	95,00	90,28	85,77	73,40	69,73
Паста кофейная № 110	96,70	48,43	46,83	39,37	38,07
<b>Итого</b>	—	1004,97	996,98	817,04	810,55
<b>Выход</b>	99,20	1000,00	992,00	813,00	806,50
Влажность 0,80%					

## Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Паста кофейная № 110</b>				на 39,37 кг	
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	803,71	771,56	31,64	30,38
Жир кондитерский	99,70	200,90	200,30	7,91	7,89
<b>Итого</b>	—	1004,61	971,86	39,55	38,27
<b>Выход</b>	96,70	1000,00	967,00	39,37	38,07
Влажность 3,30%					

## Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	219,56	187,72	223,77	191,32
Желток яичный (сырой)	46,00	21,96	10,10	22,38	10,29
Сода питьевая	50,00	1,10	0,55	1,12	0,56
Соль	96,50	1,10	1,06	1,12	1,08
Пудра сахарная	99,85	392,61	392,02	400,15	399,54
Жир кондитерский	99,70	319,57	318,61	325,70	324,72
Молоко сухое цельное	95,00	73,40	69,73	74,81	71,07
Кофе натуральный, жареный молотый	96,00	31,64	30,37	32,25	30,95
Крошка торта «Кофейно-молочный»	98,89	7,00	6,92	7,13	7,05
<b>Итого</b>	—	1067,94	1017,08	1088,43	1036,60
<b>Выход</b>	98,89	1000,00	988,92	1000,00	988,92

## РЕЦЕПТУРА № 239

## Торт «Кофейно-молочный глазированный»

Вафельные листы прослоены кофейно-молочной жировой начинкой. Поверхность покрыта шоколадной глазурью и украшена узорчатой плиткой из этой же глазури. Боковые стороны отделаны шоколадной глазурью.

Форма прямоугольная. Масса 0,5 и 1,0 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	130,00	126,75	130,00	126,75
Начинка кофейно-молочная	99,20	630,00	624,96	630,00	624,96
Глазурь шоколадная	99,10	240,00	237,84	240,00	237,84
<b>Итого</b>	—	1000,00	989,55	1000,00	989,55
<b>Выход</b>	98,96	1000,00	989,55	1000,00	989,55
<b>Вафли листовые № 42</b>				на 130,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	158,57	135,58
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	15,86	7,29
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	0,79	0,40
Соль	96,50	6,10	5,89	0,79	0,77
<b>Итого</b>	—	1353,95	1107,95	176,01	144,04
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	130,00	126,75
Влажность 2,50+2%—1%					
<b>Начинка кофейно-молочная</b>				на 630,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	482,92	482,19	304,24	303,78
Жир кондитерский	99,70	383,34	382,20	241,50	240,79
Молоко сухое цельное	95,00	90,28	85,77	56,88	54,04
Паста кофейная № 110	96,70	48,43	46,83	30,51	29,50
<b>Итого</b>	—	1004,97	996,98	633,13	628,11
<b>Выход</b>	99,20	1000,00	992,00	630,00	624,96
Влажность 0,80%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Паста кофейная № 110</b>				на 30,51 кг	
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	803,71	771,56	24,52	23,54
Жир кондитерский	99,70	200,90	200,30	6,13	6,11
<b>Итого</b>	—	1004,61	971,86	30,65	29,65
<b>Выход</b>	96,70	1000,00	967,00	30,51	29,50
Влажность 3,30%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	158,57	135,58	162,83	139,22
Желток яичный (сырой)	46,00	15,86	7,30	16,29	7,50
Сода питьевая	50,00	0,79	0,40	0,81	0,41
Соль	96,50	0,79	0,76	0,81	0,78
Пудра сахарная	99,85	304,24	303,78	312,41	314,94
Жир кондитерский	99,70	247,63	246,89	254,28	253,52
Молоко сухое цельное	95,00	56,88	54,04	58,41	55,49
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	24,52	23,54	25,18	24,17
Глазурь шоколадная	99,10	240,00	237,84	246,45	244,23
<b>Итого</b>	—	1049,28	1010,13	1077,47	1037,26
<b>Выход</b>	98,96	1000,00	989,55	1000,00	989,55

РЕЦЕПТУРА № 240

Торт «Лесной орех»

Вафельные листы прослоены ореховой начинкой. Поверхность покрыта начинкой и отделана дробленным орехом и сахарной пудрой. Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	180,00	175,50	180,00	175,50
Начинка молочно-ореховая	99,20	720,00	714,24	720,00	714,24
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	80,00	78,00	80,00	78,00
Пудра сахарная	99,85	20,00	19,97	20,00	19,97
<b>Итого</b>	—	1000,00	987,71	1000,00	987,71
<b>Выход</b>	98,77	1000,00	987,71	1000,00	987,71
<b>Вафли листовые № 42</b>				на 180,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	219,56	187,72
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	21,96	10,10
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	1,10	0,55
Соль	96,50	6,10	5,89	1,10	1,06
<b>Итого</b>	—	1353,95	1107,95	243,72	199,43
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	180,00	175,50
Влажность 2,50+2—1%					
<b>Начинка молочно-ореховая</b>				на 720,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	450,25	449,58	324,18	323,70
Жир кондитерский	99,70	376,84	375,72	271,32	270,52
Ядро ореха тертое (жареное)	97,50	97,88	95,43	70,47	68,71
Молоко сухое цельное	95,00	78,30	74,39	56,38	53,56
Пудра ванильная	99,85	4,89	4,88	3,52	3,51
<b>Итого</b>	—	1008,16	1000,00	725,87	720,00
<b>Выход</b>	99,20	1000,00	992,00	720,00	714,24
Влажность 0,80%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	219,56	187,72	223,67	191,23
Желток яичный (сырой)	46,00	21,96	10,10	22,37	10,29
Сода питьевая	50,00	1,10	0,53	1,12	0,56
Соль	96,50	1,10	1,06	1,12	1,08
Пудра сахарная	99,85	344,18	343,66	350,62	350,09
Жир кондитерский	99,70	271,32	270,51	276,40	275,57
Ядро ореха тертое (жареное)	97,50	70,47	68,71	71,79	70,00
Молоко сухое цельное	95,00	56,38	53,56	57,44	54,56
Пудра ванильная	99,85	3,52	3,51	3,59	3,58
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	80,00	78,00	81,50	79,46
<b>Итого</b>	—	1069,59	1017,38	1089,62	1036,42
<b>Выход</b>	98,77	1000,00	987,71	1000,00	987,71

РЕЦЕПТУРА № 241

Торт «Тамбовский»

Вафельные листы прослоены жировой начинкой с измельченным орехом. Поверхность покрыта этой же начинкой и украшена орехами. Боковые поверхности обсыпаны крошкой вафельных листов. Масса 0,5 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	170,00	165,75	170,00	165,75
Начинка жировая с орехами	98,00	784,00	768,32	784,00	768,32

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ядро кешью (жареное)	97,50	36,00	35,10	36,00	35,10
Крошка вафель листовых	97,50	10,00	9,75	10,00	9,75
<b>Итого</b>	—	1000,00	978,92	1000,00	978,92
<b>Выход</b>	97,89	1000,00	978,92	1000,00	978,92
<b>Вафли листовые № 42</b>				на 170,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	207,36	177,29
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	20,74	9,54
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	1,04	0,52
Соль	96,50	6,10	5,89	1,04	1,00
<b>Итого</b>	—	1353,95	1107,95	230,18	188,35
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	170,00	165,75
Влажность 2,50+2—1%					
<b>Начинка жировая с орехами</b>				на 784,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	560,73	559,89	439,61	438,95
Жир кондитерский	99,70	280,76	279,92	220,12	219,46
Масло сливочное	84,00	105,09	88,28	82,39	69,21
Ядро ореха (жареное)	97,50	52,64	51,33	41,27	40,24
Пудра ванильная	99,85	5,52	5,51	4,33	4,32
<b>Итого</b>	—	1004,74	984,92	787,72	772,18
<b>Выход</b>	98,00	1000,00	980,00	784,00	768,32
Влажность 2,00%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	207,36	177,29	211,64	180,95
Желток яичный (сырой)	46,00	20,74	9,54	21,17	9,74
Сода питьевая	50,00	1,04	0,52	1,06	0,53
Соль	96,50	1,04	1,00	1,06	1,02
Пудра сахарная	99,85	439,61	438,95	448,68	448,01
Жир кондитерский	99,70	220,12	219,46	224,66	223,99
Масло сливочное	84,00	82,39	69,21	84,09	70,64
Ядро ореха (жареное)	97,50	41,27	40,24	42,12	41,07
Пудра ванильная	99,85	4,33	4,32	4,42	4,41
Ядро кешью (жареное)	97,50	36,00	35,10	36,74	35,82
Крошка вафель листовых	97,50	10,00	9,75	10,21	9,95
Итого	—	1063,90	1005,38	1085,85	1026,12
Выход	97,89	1000,00	978,92	1000,00	978,92

РЕЦЕПТУРА № 242

Торт «Мокка»

Вафельные листы прослоены начинкой. Поверхность покрыта начинкой и обсыпана крошкой из вафельных листов и какао порошка. Масса 0,3 и 0,5 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 44	97,50	175,00	170,63	175,00	170,63
Начинка жировая кофейная	99,10	815,00	807,67	815,00	807,67
Какао порошок (производственный)	95,00	5,00	4,75	5,00	4,75
Крошка вафель листовых	97,50	5,00	4,88	5,00	4,88
Итого	—	1000,00	987,93	1000,00	987,93
Выход	98,79	1000,00	987,93	1000,00	987,93

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Вафли листовые № 44</b>				на 175,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1221,34	1044,24	213,73	182,74
Меланж	27,00	183,20	49,46	32,06	8,66
Концентраты фосфатидные	98,50	5,37	5,29	0,94	0,93
Сода питьевая	50,00	6,11	3,06	1,07	0,54
Соль	96,50	6,11	5,90	1,07	1,03
Итого	—	1422,13	1107,95	248,87	193,90
Выход	97,50	1000,00	975,00	175,00	170,63
Влажность 2,50+2—1%					
<b>Начинка жировая кофейная</b>				на 815,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	387,08	386,51	315,47	315,01
Жир кондитерский	99,70	334,88	333,87	272,93	272,10
Какао порошок (производственный)	95,00	49,25	46,79	40,14	38,13
Молоко сухое цельное	95,00	44,32	42,11	36,12	34,32
Масло кокосовое	100,00	65,00	65,00	52,98	52,98
Масло сливочное в. с.	84,00	2,95	2,48	2,40	2,02
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	22,65	21,74	18,46	17,72
Орех мускатный	100,00	0,18	0,18	0,15	0,15
Ванилин	0,00	0,20	0,00	0,16	0,00
Обрезки торта «Мокка»	98,79	98,49	97,30	80,27	79,30
Итого	—	1005,00	995,98	819,08	811,73
Выход	99,10	1000,00	991,00	815,00	807,67
Влажность 0,90%					



Сводная рецептура

Сырье	Расход сырья, кг				на 1 т готовой продукции
	по сумме фаз с крошкой		по сумме фаз с крошкой в пересчете ее на сырье		
	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах	в натуре	
Мука пшеничная в. с.	85,50	213,73	182,74	231,84	236,48
Меланж	27,00	32,06	8,66	34,78	35,48
Концентраты фосфатидные	98,50	0,94	0,93	1,02	1,04
Сода питьевая	50,00	1,07	0,54	1,16	1,18
Соль	96,50	1,07	1,03	1,16	1,14
Пудра сахарная	99,85	315,47	315,00	342,20	349,05
Жир кондитерский	99,70	272,93	272,11	296,05	301,98
Какао порошок (производственный)	95,00	45,14	42,88	48,96	49,94
Молоко сухое цельное	95,00	36,12	34,31	39,18	39,96
Масло кокосовое	100,00	52,98	52,98	57,47	58,62
Масло сливочное в. с.	84,00	2,40	2,02	2,60	2,65
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	18,46	17,72	20,02	20,42
Орех мускатный	100,00	0,15	0,15	0,16	0,16
Ванилин	0,00	0,16	0,00	0,17	0,17
Обрезки торга «Мокка»	98,79	80,27	79,30	0,00	0,00
Крошка вафель, листовых	97,50	5,00	4,88	5,42	5,53
<b>Итого</b>	<b>—</b>	<b>1077,95</b>	<b>1015,25</b>	<b>1082,19</b>	<b>1103,84</b>
<b>Выход</b>	<b>98,79</b>	<b>1000,00</b>	<b>987,93</b>	<b>1000,00</b>	<b>1000,00</b>

РЕЦЕПТУРА № 243

Торт «Курортный»

Вафельные листы прослоены начинкой. Поверхность заглазирована шоколадной глазурью и украшена шоколадом «Узорчатый». Масса 0,5 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 44	97,50	150,00	146,25	150,00	146,25
Начинка жировая	98,98	570,00	564,19	570,00	564,19
Глазурь шоколадная	99,10	260,00	257,66	260,00	257,66
Шоколад «Узорчатый»	99,40	20,00	19,88	20,00	19,88
<b>Итого</b>	<b>—</b>	<b>1000,00</b>	<b>987,98</b>	<b>1000,00</b>	<b>987,98</b>
<b>Выход</b>	<b>98,80</b>	<b>1000,00</b>	<b>987,98</b>	<b>1000,00</b>	<b>987,98</b>
<b>Вафли листовые № 44</b>				<b>на 150,00 кг</b>	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1221,34	1044,24	183,20	156,64
Меланж	27,00	183,20	49,46	27,48	7,42
Концентраты фосфатидные	98,50	5,37	5,29	0,81	0,79
Сода питьевая	50,00	6,11	3,06	0,92	0,46
Соль	96,50	6,11	5,90	0,92	0,89
<b>Итого</b>	<b>—</b>	<b>1422,13</b>	<b>1107,95</b>	<b>213,33</b>	<b>166,20</b>
<b>Выход</b>	<b>97,50</b>	<b>1000,00</b>	<b>975,00</b>	<b>150,00</b>	<b>146,25</b>
<b>Влажность 2,50+2—1%</b>				<b>на 570,00 кг</b>	
<b>Начинка жировая</b>					
Пудра сахарная	99,85	381,07	380,05	217,21	216,89
Жир кондитерский	99,70	381,07	379,93	217,21	216,56
Масло кокосовое	100,00	24,07	24,07	13,72	13,72
Масло сливочное	84,00	13,04	10,95	7,43	6,24
Какао порошок (производственный)	95,00	38,11	36,20	21,72	20,63
Молоко сухое обезжиренное	95,00	62,18	59,07	35,44	33,67

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Орех мускатный	100,00	2,00	2,00	1,14	1,14
Ванилин	0,00	0,16	0,00	0,09	0,00
Обрезки торта «Курортный»	98,80	103,29	102,05	58,88	58,17
Итого	—	1004,99	994,77	572,84	567,02
Выход	98,98	1000,00	989,80	570,00	564,19

Влажность 1,02%

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг					
		по сумме фаз с крошкой		по сумме фаз с крошкой в пересчете ее на сырье		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	183,20	156,64	194,39	166,21	197,93	169,23
Меланж	27,00	27,48	7,42	29,16	7,87	29,69	8,01
Концентраты фосфатидные	98,50	0,81	0,80	0,86	0,85	0,88	0,87
Сода питьевая	50,00	0,92	0,46	0,98	0,49	1,00	0,50
Соль	96,50	0,92	0,89	0,98	0,94	1,00	0,96
Пудра сахарная	99,85	217,21	216,88	230,47	230,12	234,66	234,31
Жир кондитерский	99,70	217,21	216,56	230,47	229,78	234,66	233,96
Масло кокосовое	100,00	13,72	13,72	14,56	14,56	14,82	14,82
Масло сливочное	84,00	7,43	6,24	7,88	6,62	8,02	6,74
Какао порошок (производственный)	95,00	21,72	20,63	23,05	21,89	23,47	22,29
Молоко сухое обезжиренное	95,00	35,44	33,67	37,60	35,73	38,28	36,38

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг					
		по сумме фаз с крошкой		по сумме фаз с крошкой в пересчете ее на сырье		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Орех мускатный	100,00	1,14	1,14	1,21	1,21	1,23	1,23
Обрезки торта «Курортный»	98,80	58,88	58,17	0,00	0,00	0,00	0,00
Ванилин	0,00	0,09	0,00	0,10	0,00	0,10	0,00
Глазурь шоколадная	99,10	260,00	257,66	275,88	273,39	280,90	278,36
Шоколад «Узорчатый»	99,40	20,00	19,88	21,22	21,09	21,61	21,47
Итого	—	1066,17	1010,76	1068,81	1010,75	1088,25	1029,15
Выход	98,80	1000,00	987,98	1000,00	987,98	1000,00	987,98

РЕЦЕПТУРА № 244

Торт «Молочно-вафельный»

Вафельные листы прослоены молочно-жировой начинкой. Поверхность покрыта пралине и отделана шоколадом «Узорчатый». Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	170,00	165,75	170,00	165,75
Начинка жировая	99,20	590,00	585,28	590,00	585,28
Пralине	99,00	200,00	198,00	200,00	198,00
Шоколад «Узорчатый»	99,40	40,00	39,76	40,00	39,76
Итого	—	1000,00	988,79	1000,00	988,79
Выход	98,88	1000,00	988,79	1000,00	988,79

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Вафли листовые № 42</b>				на 170,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	207,36	177,29
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	20,74	9,54
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	1,04	0,52
Соль	96,50	6,10	5,89	1,04	1,00
<b>Итого</b>	—	1353,95	1107,95	230,18	188,35
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	170,00	165,75
Влажность 2,50+2—1%					
<b>Начинка жировая</b>				на 590,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	479,47	478,75	282,89	282,46
Жир кондитерский	99,70	399,57	398,37	235,75	235,04
Молоко сухое цельное	95,00	119,87	113,87	70,72	67,18
Пудра ванильная	99,85	5,99	5,98	3,53	3,53
<b>Итого</b>	—	1004,90	996,98	592,89	588,21
<b>Выход</b>	99,20	1000,00	992,00	590,00	585,28
Влажность 0,80%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг				Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции		
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах	
Мука пшеничная в. с.	85,50	207,36	177,29	211,89	181,16	
Желток яичный (сырой)	46,00	20,74	9,54	21,19	9,75	
Сода питьевая	50,00	1,04	0,52	1,06	0,53	
Соль	96,50	1,04	1,00	1,06	1,02	

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра сахарная	99,85	282,89	282,47	289,07	288,64
Жир кондитерский	99,70	235,75	235,04	240,90	240,17
Молоко сухое цельное	95,00	70,72	67,18	72,26	68,65
Пудра ванильная	99,85	3,53	3,52	3,61	3,60
Пирлине	99,00	200,00	198,00	204,37	202,32
Шоколад «Узорчатый»	99,40	40,00	39,76	40,87	40,63
<b>Итого</b>	—	1063,07	1014,32	1086,28	1036,47
<b>Выход</b>	98,88	1000,00	988,79	1000,00	988,79

РЕЦЕПТУРА № 245

Торт «Пчелка»

Вафельные листы прослоены медовой начинкой. Поверхность покрыта той же начинкой и обсыпана по трафарету с рисунком сот и пчелы крошкой из вафельных листов и какао порошком. Масса 0,5 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 44	97,50	175,00	170,63	175,00	170,63
Начинка медовая	94,20	815,00	767,74	815,00	767,74
Какао порошок (производственный)	95,00	5,00	4,75	5,00	4,75
Крошка вафель листовых	97,50	5,00	4,88	5,00	4,88
<b>Итого</b>	—	1000,00	948,00	1000,00	948,00
<b>Выход</b>	94,80	1000,00	948,00	1000,00	948,00

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Вафли листовые № 44</b>				на 175,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1221,34	1044,24	213,73	182,74
Меланж	27,00	183,20	49,46	32,06	8,66
Концентраты фосфатидные	98,50	5,37	5,29	0,94	0,93
Сода питьевая	50,00	6,11	3,06	1,07	0,54
Соль	96,50	6,11	5,90	1,07	1,03
<b>Итого</b>	—	1422,13	1107,95	248,87	193,90
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	175,00	170,63
Влажность 2,50+2—1%					
<b>Начинка медовая</b>				на 815,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	181,16	180,89	147,65	147,43
Жир кондитерский	99,70	312,01	311,07	254,29	253,53
Масло сливочное	84,00	125,81	105,68	102,54	86,13
Мед пчелиный	78,00	110,71	86,35	90,23	70,38
Молоко сухое обезжиренное	95,00	171,11	162,55	139,46	132,48
Обрезки торта «Пчелка»	94,80	105,68	100,18	86,13	81,65
<b>Итого</b>	—	1006,48	946,73	820,30	771,60
<b>Выход</b>	94,20	1000,00	942,00	815,00	767,74
Влажность 5,80%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг					
		по сумме фаз с крошкой		по сумме фаз с крошкой впересчете ее на сырье		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	213,73	182,74	233,26	199,44	236,22	201,97
Меланж	27,00	32,06	8,66	34,99	9,45	35,43	9,57
Концентраты фосфатидные	98,50	0,94	0,93	1,03	1,01	1,04	1,02
Сода питьевая	50,00	1,07	0,54	1,17	0,59	1,18	0,60
Соль	96,50	1,07	1,03	1,17	1,12	1,18	1,13
Пудра сахарная	99,85	147,65	147,43	161,14	160,90	163,18	162,94
Жир кондитерский	99,70	254,29	253,53	277,53	276,70	281,05	280,21
Масло сливочное	84,00	102,54	86,13	111,91	94,00	113,33	95,19
Мед пчелиный	78,00	90,23	70,38	98,48	76,81	99,73	77,78
Молоко сухое обезжиренное	95,00	139,46	132,49	152,20	144,60	154,13	146,43
Обрезки торта «Пчелка»	94,80	86,13	81,65	0,00	0,00	0,00	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	5,00	4,75	5,46	5,18	5,53	5,25
Крошка вафель листовых	97,50	5,00	4,88	5,46	5,33	5,53	5,40
<b>Итого</b>	—	1079,17	975,14	1083,80	975,13	1097,53	987,50
<b>Выход</b>	94,80	1000,00	948,00	1000,00	948,00	1000,00	948,00

РЕЦЕПТУРА № 246

Торт «Аушра»

Вафельные листы прослоены жировой начинкой. Поверхность покрыта той же начинкой и украшена шоколадом «Узорчатый». Масса 0,5 и 0,8 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 44	97,50	180,00	175,50	180,00	175,50

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Начинка жировая шоколадная	99,00	790,00	782,10	790,00	782,10
Шоколад «Узорчатый»	99,40	30,00	29,82	30,00	29,82
<b>Итого</b>	—	1000,00	987,42	1000,00	987,42
<b>Выход</b>	98,74	1000,00	987,42	1000,00	987,42
<b>Вафли листовые № 44</b>				на 180,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1221,34	1044,24	219,84	187,96
Меланж	27,00	183,20	49,46	32,98	8,90
Концентраты фосфатидные	98,50	5,37	5,29	0,97	0,95
Сода питьевая	50,00	6,11	3,06	1,10	0,55
Соль	96,50	6,11	5,90	1,10	1,06
<b>Итого</b>	—	1422,13	1107,95	255,99	199,42
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	180,00	175,50
Влажность 2,50+2—1%					
<b>Начинка жировая шоколадная</b>				на 790,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	457,02	456,34	361,05	360,51
Жир кондитерский	99,70	418,19	416,93	330,37	329,37
Какао порошок (производственный)	95,00	63,20	60,04	49,93	47,43
Глазурь шоколадная	99,10	38,89	38,54	30,72	30,45
Молоко сухое цельное	95,00	24,31	23,09	19,20	18,24
Пудра ванильная	99,85	0,02	0,02	0,02	0,02
Эссенция ромовая	0,00	2,90	0,00	2,29	0,00
<b>Итого</b>	—	1004,53	994,97	793,58	786,02
<b>Выход</b>	99,00	1000,00	990,00	790,00	782,10
Влажность 1,00%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумма фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	219,84	187,96	224,12	191,62
Меланж	27,00	32,98	8,90	33,62	9,07
Концентраты фосфатидные	98,50	0,97	0,96	0,99	0,98
Сода питьевая	50,00	1,10	0,55	1,12	0,56
Соль	96,50	1,10	1,06	1,12	1,08
Пудра сахарная	99,85	361,05	360,51	368,08	367,53
Жир кондитерский	99,70	330,37	329,38	336,80	335,79
Какао порошок (производственный)	95,00	49,93	47,43	50,90	48,35
Глазурь шоколадная	99,10	30,72	30,44	31,32	31,03
Молоко сухое цельное	95,00	19,20	18,24	19,57	18,60
Пудра ванильная	99,85	0,02	0,02	0,02	0,02
Эссенция ромовая	0,00	2,29	0,00	2,33	0,00
Шоколад «Узорчатый»	99,40	30,00	29,82	30,58	30,40
<b>Итого с</b>	—	1079,57	1015,27	1100,57	1035,03
<b>Выход</b>	98,74	1000,00	987,42	1000,00	987,42

РЕЦЕПТУРА № 247

Торт «Шоколадно-лимонный»

Вафельные листы прослоены лимонно-жировой начинкой. Поверхность покрыта шоколадной глазурью и украшена рисунком из шоколадной глазури и лимонно-жировой начинки.

Масса 0,4 и 0,8 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	160,00	156,00	160,00	156,00
Начинка лимонно-жировая	99,40	640,00	636,16	640,00	636,16

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Глазурь шоколадная	99,10	200,00	198,20	200,00	198,20
<b>Итого</b>	—	1000,00	990,36	1000,00	990,36
<b>Выход</b>	99,04	1000,00	990,36	1000,00	990,36
<b>Вафли листовые № 42</b>				на 160,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	195,16	166,86
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	19,52	8,98
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	0,98	0,49
Соль	96,50	6,10	5,89	0,98	0,94
<b>Итого</b>	—	1353,95	1107,95	216,64	177,27
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	160,00	156,00
Влажность 2,50+2—1%				на 640,00 кг	
<b>Начинка лимонно-жировая</b>					
Пудра сахарная	99,85	598,30	597,40	382,91	382,34
Жир кондитерский	99,70	398,87	397,68	255,28	254,52
Кислота лимонная	98,00	3,99	3,91	2,55	2,50
Эссенция лимонная	0,00	3,99	0,00	2,55	0,00
<b>Итого</b>	—	1005,15	998,99	643,29	639,36
<b>Выход</b>	99,40	1000,00	994,00	640,00	636,16
Влажность 0,60%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	195,16	166,86	199,64	170,69
Желток яичный (сырой)	46,00	19,52	8,98	19,97	9,19
Сода питьевая	50,00	0,98	0,49	1,00	0,50
Соль	96,50	0,98	0,95	1,00	0,97
Пудра сахарная	99,85	382,91	382,34	391,69	391,11
Жир кондитерский	99,70	255,28	254,51	261,14	260,35
Кислота лимонная	98,00	2,55	2,50	2,61	2,56
Эссенция лимонная	0,00	2,55	0,00	2,61	0,00
Глазурь шоколадная	99,10	200,00	198,20	204,59	202,75
<b>Итого</b>	—	1059,93	1014,83	1084,25	1038,11
<b>Выход</b>	99,04	1000,00	990,36	1000,00	990,36

**2. ВАФЕЛЬНЫЕ ТОРТЫ С ПРАЛИНОВОЙ И ДРУГИМИ НАЧИНКАМИ**

**РЕЦЕПТУРА № 248**

**Торт «Шоколадно-вафельный»**

Вафельные листы прослоены пралиновой начинкой. Поверхность покрыта шоколадной глазурью и отделана узорчатым шоколадом. Масса 0,5 кг и выше.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	130,00	126,75	130,00	126,75
Начинка пралиновая	99,00	576,00	570,24	576,00	570,24
Глазурь шоколадная	99,18	165,00	163,65	165,00	163,65
Шоколад «Узорчатый» с коньяком	99,40	129,00	128,23	129,00	128,23
<b>Итого</b>	—	1000,00	988,87	1000,00	988,87
<b>Выход</b>	98,89	1000,00	988,87	1000,00	988,87

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Вафли листовые № 42</b>				на 130,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	158,57	135,58
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	15,86	7,29
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	0,79	0,40
Соль	96,50	6,10	5,89	0,79	0,77
<b>Итого</b>	—	1353,95	1107,95	176,01	144,04
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	130,00	126,75
Влажность 2,50+2—1%					
<b>Начинка пралиновая</b>				на 576,00 кг	
Пралине	99,00	944,64	935,20	544,11	538,68
Жир кондитерский	99,70	62,98	62,78	36,28	36,16
<b>Итого</b>	—	1007,62	997,98	580,39	574,84
<b>Выход</b>	99,00	1000,00	990,00	576,00	570,24
Влажность 1,00%					
<b>Глазурь шоколадная</b>				на 165,00 кг	
Глазурь шоколадная	99,10	914,56	906,33	150,90	149,54
Какао масло	100,00	91,46	91,46	15,09	15,09
<b>Итого</b>	—	1006,02	997,79	165,99	164,63
<b>Выход</b>	99,18	1000,00	991,80	165,00	163,65
Влажность 0,82%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Шоколад «Узорчатый» с коньяком</b>				на 129,00 кг	
Шоколад «Узорчатый»	99,40	1025,65	1019,49	132,31	131,51
Коньяк	0,00	7,99	0,00	1,03	0,00
<b>Итого</b>	—	1033,64	1019,49	133,34	131,51
<b>Выход</b>	99,40	1000,00	994,00	129,00	128,23
Влажность 0,60%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	158,57	135,58	162,10	138,60
Желток яичный (сырой)	46,00	15,86	7,30	16,21	7,46
Сода питьевая	50,00	0,79	0,40	0,81	0,41
Соль	96,50	0,79	0,76	0,81	0,78
Пралине	99,00	544,11	538,67	556,23	550,67
Жир кондитерский	99,70	36,28	36,17	37,09	36,98
Глазурь шоколадная	99,10	150,90	149,54	154,26	152,87
Какао масло	100,00	15,09	15,09	15,43	15,43
Шоколад «Узорчатый»	99,40	132,31	131,52	135,26	134,45
Коньяк	0,00	1,03	0,00	1,03	0,00
<b>Итого</b>	—	1055,73	1015,03	1079,25	1087,64
<b>Выход</b>	98,89	1000,00	988,87	1000,00	988,87

## РЕЦЕПТУРА № 249

## Торт «Арахис»

Вафельные листы прослоены пралиновой начинкой. Поверхность покрыта пралине и отделана орехами.  
Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	160,00	156,00	160,00	156,00
Начинка пралиновая	99,00	800,00	792,00	800,00	792,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	40,00	39,00	40,00	39,00
<b>Итого</b>	—	1000,00	987,00	1000,00	987,00
<b>Выход</b>	98,70	1000,00	987,00	1000,00	987,00
<b>Вафли листовые № 42</b>				на 160,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	195,16	166,86
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	19,52	8,98
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	0,98	0,49
Соль	96,50	6,10	5,89	0,98	0,94
<b>Итого</b>	—	1353,95	1107,95	216,64	177,27
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	160,00	156,00
Влажность 2,50+2—1%				на 800,00 кг	
<b>Начинка пралиновая</b>					
Пралине	99,00	944,64	935,20	755,71	748,16
Жир кондитерский	99,70	62,98	62,78	50,38	50,22
<b>Итого</b>	—	1007,62	997,98	806,09	798,38
<b>Выход</b>	99,00	1000,00	990,00	800,00	792,00
Влажность 1,00%					

## Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	195,16	166,86	199,20	170,32
Желток яичный (сырой)	46,00	19,52	8,98	19,92	9,17
Сода питьевая	50,00	0,98	0,49	1,00	0,50
Соль	96,50	0,98	0,95	1,00	0,97
Пралине	99,00	755,71	748,15	771,37	763,65
Жир кондитерский	99,70	50,38	50,23	51,42	51,27
Ядро ореха (жареное)	97,50	40,00	39,00	40,83	39,81
<b>Итого</b>	—	1062,73	1014,66	1084,74	1035,68
<b>Выход</b>	98,70	1000,00	987,00	1000,00	987,00

## РЕЦЕПТУРА № 250

## Торт «Шоколадно-пралиновый с орехом»

Вафельные листы прослоены пралиновой начинкой. Поверхность обсыпана орехом и покрыта шоколадной глазурью.  
Масса 0,4 и 0,8 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	160,00	156,00	160,00	156,00
Начинка пралиновая	98,50	590,00	581,15	590,00	581,15
Глазурь шоколадная	99,10	175,00	173,43	175,00	173,43
Ядро ореха (подсушенное)	96,00	75,00	72,00	75,00	72,00
<b>Итого</b>	—	1000,00	982,58	1000,00	982,58
<b>Выход</b>	98,26	1000,00	982,58	1000,00	982,58



Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Вафли листовые № 42</b>				на 160,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	195,16	166,86
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	19,52	8,98
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	0,98	0,49
Соль	96,50	6,10	5,89	0,98	0,94
<b>Итого</b>	—	1353,95	1107,95	216,64	177,27
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	160,00	156,00
Влажность 2,50+2—1%					
<b>Начинка пралиновая</b>				на 590,00 кг	
Пралине	99,00	746,82	739,36	440,62	436,22
Жир кондитерский	99,70	112,02	111,68	66,09	65,89
Молоко сухое цельное	95,00	149,37	141,90	88,13	83,72
<b>Итого</b>	—	1008,21	992,94	594,84	585,83
<b>Выход</b>	98,50	1000,00	985,00	590,00	581,15
Влажность 1,50%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	195,16	166,86	199,52	170,58
Желток яичный (сырой)	46,00	19,52	8,98	19,96	9,18
Сода питьевая	50,00	0,98	0,49	1,00	0,50
Соль	96,50	0,98	0,95	1,00	0,97
Пралине	99,00	440,62	436,21	450,45	445,95

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Жир кондитерский	99,70	66,09	65,89	67,57	67,36
Молоко сухое цельное	95,00	88,13	83,72	90,10	85,59
Глазурь шоколадная	99,10	175,00	173,43	178,91	177,30
Ядро ореха (подсушенное)	96,00	75,00	72,00	76,67	73,61
<b>Итого</b>	—	1061,48	1008,53	1085,18	1031,04
<b>Выход</b>	98,26	1000,00	982,58	1000,00	982,58

РЕЦЕПТУРА № 251

Торт «Шоколадно-пралиновый»

Вафельные листы прослоены пралиновой начинкой. Поверхность покрыта шоколадной глазурью и украшена рисунком из шоколадной глазури и пралиновой начинки.

Масса 0,4 и 0,8 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	160,00	156,00	160,00	156,00
Начинка пралиновая	98,50	640,00	630,40	640,00	630,40
Глазурь шоколадная	99,10	200,00	198,20	200,00	198,20
<b>Итого</b>	—	1000,00	984,60	1000,00	984,60
<b>Выход</b>	98,46	1000,00	984,60	1000,00	984,60
<b>Вафли листовые № 42</b>				на 160,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	195,16	166,86
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	19,52	8,98

Продолжение

Сырье	Соержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	0,98	0,49
Соль	96,50	6,10	5,89	0,98	0,94
<b>Итого</b>	—	1353,95	1107,95	216,64	177,27
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	160,00	156,00
Влажность 2,50+2-1%					
<b>Начинка пралиновая</b>					
на 640,00 кг					
Пралине	99,00	746,82	739,36	477,96	473,19
Жир кондитерский	99,70	112,02	111,68	71,69	71,48
Молоко сухое цельное	95,00	149,37	141,90	95,60	90,82
<b>Итого</b>	—	1008,21	992,94	645,25	635,49
<b>Выход</b>	98,50	1000,00	985,00	640,00	630,40
Влажность 1,50%					

Сводная рецептура

Сырье	Соержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	195,16	166,86	199,45	170,53
Желток яичный (сырой)	46,00	19,52	8,98	19,95	9,18
Сода питьевая	50,00	0,98	0,49	1,00	0,50
Соль	96,50	0,98	0,95	1,00	0,97
Пралине	99,00	477,96	473,18	488,46	483,58
Жир кондитерский	99,70	71,69	71,47	73,26	73,04
Молоко сухое цельное	95,00	95,60	90,82	97,70	92,82
Глазурь шоколадная	99,10	200,00	198,20	204,39	202,55
<b>Итого</b>	—	1061,89	1010,95	1085,21	1033,16
<b>Выход</b>	98,46	1000,00	984,60	1000,00	984,60

РЕЦЕПТУРА № 252

Торт «Шоколадно-кофейный»

Вафельные листы прослоены шоколадно-ореховой начинкой с добавлением кофе. Поверхность заглазирована глазурью и украшена рисунком.

Масса 1 кг.

Сырье	Соержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	143,00	139,43	143,00	139,43
Начинка шоколадно-кофейная	99,00	598,00	592,02	598,00	592,02
Глазурь шоколадная	99,10	259,00	256,67	259,00	256,67
<b>Итого</b>	—	1000,00	988,12	1000,00	988,12
<b>Выход</b>	98,81	1000,00	988,12	1000,00	988,12
<b>Вафли листовые № 42</b>					
на 143,00 кг					
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	174,43	149,13
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	17,44	8,02
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	0,87	0,44
Соль	96,50	6,10	5,89	0,87	0,84
<b>Итого</b>	—	1353,95	1107,95	193,61	158,43
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	143,00	139,43
Влажность 2,50+2-1%					
<b>Начинка шоколадно-кофейная</b>					
на 598,00 кг					
Пудра сахарная	99,85	600,16	599,25	358,90	358,35
Ядро лещинного ореха (жареное)	97,50	317,70	309,76	189,98	185,24
Какао тертое	97,80	39,71	38,84	23,75	23,23
Жир кондитерский для шоколадных изделий	99,70	35,94	35,83	21,49	21,43

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	14,89	14,30	8,90	8,55
Итого	—	1008,40	997,98	603,02	596,80
Выход	99,00	1000,00	990,00	598,00	592,02
Влажность 1,00%					
Глазурь шоколадная				на 259,00 кг	
Глазурь шоколадная	99,10	934,64	926,23	242,07	239,89
Жир кондитерский	99,70	70,96	70,75	18,38	18,32
Итого	—	1005,60	996,98	260,45	258,21
Выход	99,10	1000,00	991,00	259,00	256,67
Влажность 0,90%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	174,43	149,14	178,46	152,59
Желток яичный (сырой)	46,00	17,44	8,02	17,84	8,21
Сода питьевая	50,00	0,87	0,44	0,89	0,45
Соль	96,50	0,87	0,84	0,89	0,86
Пудра сахарная	99,85	358,90	358,36	367,19	366,64
Ядро лецинного ореха (жареное)	97,50	189,98	185,23	194,37	189,51
Какао тертое	97,80	23,75	23,23	24,30	23,77
Жир кондитерский для шоколадных изделий	99,70	21,49	21,43	21,99	21,93

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Глазурь шоколадная	99,10	242,07	239,89	247,66	245,43
Жир кондитерский	99,70	18,38	18,32	18,80	18,74
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	8,90	8,54	9,11	8,74
Итого	—	1057,08	1013,44	1081,50	1036,82
Выход	98,81	1000,00	988,12	1000,00	988,51

РЕЦЕПТУРА № 253

Торт «Восточная сказка»

Вафельные листы прослоены пралине из кунжута. Поверхность покрыта и отделана жировой глазурью.  
Масса 0,5 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	100,00	97,50	100,00	97,50
Начинка кунжутная	98,90	630,00	623,07	630,00	623,07
Глазурь жировая	99,00	270,00	267,30	270,00	267,30
Итого	—	1000,00	987,87	1000,00	987,87
Выход	98,79	1000,00	987,87	1000,00	987,87
Вафли листовые № 42				на 100,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	121,98	104,29
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	12,20	5,61
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	0,61	0,31
Соль	96,50	6,10	5,89	0,61	0,59
Итого	—	1353,95	1107,95	135,40	110,80
Выход	97,50	1000,00	975,00	100,00	97,50
Влажность 2,50+2-1%					

Продолжение

РЕЦЕПТУРА № 254

Торт «Популярный»

Вафельные листы прослоены шоколадно-пралиновой начинкой.  
Поверхность покрыта начинкой и отделана шоколадной глазурью.  
Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Начинка кунжутная</b>					
				на 630,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	531,64	530,85	334,93	334,44
Кунжут (жареный) тертый	97,50	248,31	242,10	156,44	152,52
Жир кондитерский	99,70	148,99	148,54	93,86	93,58
Молоко сухое цельное	95,00	49,66	47,18	31,29	29,72
Какао порошок (производственный)	95,00	29,80	28,31	18,77	17,84
Эссенция ирисная	0,00	1,99	0,00	1,25	0,00
Итого	—	1010,39	996,98	636,54	628,10
Выход	98,90	1000,00	989,00	630,00	623,07
Влажность 1,10%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	121,98	104,29	125,01	106,88
Желток яичный (сырой)	46,00	12,20	5,61	12,50	5,75
Сода питьевая	50,00	0,61	0,31	0,63	0,32
Соль	96,50	0,61	0,59	0,63	0,60
Пудра сахарная	99,85	334,93	334,43	343,25	342,73
Кунжут (жареный) тертый	97,50	156,44	152,53	160,32	156,32
Жир кондитерский	99,70	93,86	93,58	96,19	95,90
Молоко сухое цельное	95,00	31,29	29,73	32,07	30,47
Какао порошок (производственный)	95,00	18,77	17,83	19,24	18,27
Эссенция ирисная	0,00	1,25	0,00	1,28	0,00
Глазурь жировая	99,00	270,00	267,30	276,70	273,94
Итого	—	1041,94	1006,20	1067,82	1031,18
Выход	98,79	1000,00	987,87	1000,00	987,87

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 45	97,50	180,00	175,50	180,00	175,50
Начинка жировая шоколадная	99,00	790,00	782,10	790,00	782,10
Глазурь шоколадная	99,10	30,00	29,73	30,00	29,73
Итого	—	1000,00	987,33	1000,00	987,33
Выход	98,73	1000,00	987,33	1000,00	987,33
<b>Вафли листовые № 45</b>					
				на 180,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1241,87	1061,80	223,54	191,12
Меланж	27,00	93,64	25,28	16,86	4,55
Концентраты фосфатидные	98,50	5,10	5,02	0,92	0,90
Масло подсолнечное	100,00	7,29	7,29	1,31	1,31
Соль	96,50	5,84	5,64	1,05	1,02
Сода питьевая	50,00	5,84	2,92	1,05	0,53
Итого	—	1359,58	1107,95	244,73	199,43
Выход	97,50	1000,00	975,00	180,00	175,50
Влажность 2,50+2-1%					
<b>Начинка жировая шоколадная</b>					
				на 790,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	457,02	456,34	361,05	360,51
Жир кондитерский	99,70	418,19	416,93	330,37	329,37
Какао порошок (производственный)	95,00	63,20	60,04	49,93	47,43
Глазурь шоколадная	99,10	38,89	38,54	30,72	30,45
Молоко сухое цельное	95,00	24,31	23,09	19,20	18,24

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пудра ванильная	99,85	0,02	0,02	0,02	0,02
Эссенция ромовая	0,00	2,90	0,00	2,29	0,00
Итого	—	1004,53	994,97	793,58	786,02
Выход	99,00	1000,00	990,00	790,00	782,10

Влажность 1,00%

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	223,54	191,13	227,89	194,85
Меланж	27,00	16,86	4,55	17,19	4,64
Концентраты фосфатидные	98,50	0,92	0,91	0,94	0,93
Масло подсолнечное	100,00	1,31	1,31	1,34	1,34
Соль	96,50	1,05	1,01	1,07	1,03
Сода питьевая	50,00	1,05	0,53	1,07	0,54
Пудра сахарная	99,85	361,05	360,51	368,07	367,52
Жир кондитерский	99,70	330,37	329,38	336,80	335,79
Какао порошок (производственный)	95,00	49,93	47,43	50,90	48,35
Глазурь шоколадная	99,10	60,72	60,17	61,90	61,34
Молоко сухое цельное	95,00	19,20	18,24	19,57	18,59
Пудра ванильная	99,85	0,02	0,02	0,02	0,02
Эссенция ромовая	0,00	2,29	0,00	2,33	0,00
Итого	—	1068,31	1015,19	1089,09	1034,94
Выход	98,73	1000,00	987,33	1000,00	987,33

РЕЦЕПТУРА № 255

Торт «Паланга»

Вафельные листы прослоены сливочно-ореховым кремом. Поверхность покрыта шоколадной глазурью, украшена рублеными орехами и надписью «Паланга».

Форма прямоугольная. Масса 1 и 2 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	160,00	156,00	160,00	156,00
Крем сливочно-ореховый № 51	86,00	690,00	593,40	690,00	593,40
Глазурь шоколадная	99,30	120,00	119,16	120,00	119,16
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	30,00	29,25	30,00	29,25
Итого	—	1000,00	897,81	1000,00	897,81
Выход	89,78	1000,00	897,81	1000,00	897,81
<b>Вафли листовые № 42</b>					на 160,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	195,16	166,86
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	55,11	19,52	8,98
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	0,98	0,49
Соль	96,50	6,10	5,89	0,98	0,94
Итого	—	1353,95	1107,95	216,64	177,27
Выход	97,50	1000,00	975,00	160,00	156,00
Влажность 2,50+2-1%					
<b>Крем сливочно-ореховый № 51</b>					на 690,00 кг
Пудра сахарная	99,85	263,89	263,50	182,08	181,82
Масло сливочное	84,00	494,79	415,62	341,41	286,78
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	197,92	146,46	136,56	101,06
Ядро ореха (жареное)	97,50	47,83	46,63	33,00	32,17
Пудра ванильная	99,85	4,46	4,45	3,08	3,07

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Коньяк или вино десертное	0,00	1,65	0,00	1,14	0,00
<b>Итого</b>	—	1010,54	876,66	697,27	604,90
<b>Выход</b>	86,00	1000,00	860,00	690,00	593,40
Влажность 14,00±2%					
<b>Глазурь шоколадная</b>				на 120,00 кг	
Глазурь шоколадная	99,10	326,27	323,33	39,15	38,80
Масло топленое	99,00	352,37	348,84	42,28	41,86
Пудра сахарная	99,85	326,31	325,81	39,16	39,10
<b>Итого</b>	—	1004,95	997,99	120,59	119,76
<b>Выход</b>	99,30	1000,00	993,00	120,00	119,16
Влажность 0,70%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	195,16	166,86	197,44	168,81
Желток яичный (сырой)	46,00	19,52	8,98	19,75	9,09
Сода питьевая	50,00	0,98	0,49	0,99	0,50
Соль	96,50	0,98	0,95	0,99	0,96
Пудра сахарная	99,85	221,24	220,91	223,83	223,50
Масло сливочное	84,00	341,41	286,78	345,41	290,14
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	136,56	101,05	138,16	102,23
Ядро ореха (жареное)	97,50	33,00	32,18	33,39	32,56
Пудра ванильная	99,85	3,08	3,08	3,12	3,12
Коньяк или вино десертное	0,00	1,14	0,00	1,15	0,00
Глазурь шоколадная	99,10	39,15	38,80	39,61	39,25
Масло топленое	99,00	42,28	41,86	42,77	42,35
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	30,00	29,25	30,35	29,59
<b>Итого</b>	—	1064,50	931,19	1076,96	942,09
<b>Выход</b>	89,78	1000,00	897,81	1000,00	897,81

РЕЦЕПТУРА № 256

Торт «Ереван»

Вафельные листы прослоены жировой и пралиновой начинками. Поверхность покрыта шоколадной глазурью, отделана шоколадной и белой глазурью.  
Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	130,00	126,75	130,00	126,75
Начинка жировая с какао тертым	99,00	370,00	366,30	370,00	366,30
Начинка пралиновая	99,00	210,00	207,90	210,00	207,90
Глазурь шоколадная	99,10	270,00	267,57	270,00	267,57
Глазурь белая	98,40	20,00	19,68	20,00	19,68
<b>Итого</b>	—	1000,00	988,20	1000,00	988,20
<b>Выход</b>	98,82	1000,00	988,20	1000,00	988,20
<b>Вафли листовые № 42</b>				на 130,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	158,57	135,58
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	15,86	7,29
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	0,79	0,40
Соль	96,50	6,10	5,89	0,79	0,77
<b>Итого</b>	—	1353,95	1107,95	176,01	144,04
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	130,00	126,75
Влажность 2,50+2—1%					
<b>Начинка жировая с какао тертым</b>				на 370,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	507,41	506,65	187,74	187,46
Жир кондитерский	99,70	318,64	317,68	117,90	117,54
Какао масло	100,00	89,22	89,22	33,01	33,01
Масло сливочное	84,00	45,00	37,79	16,65	13,98

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Какао тертое	97,80	44,61	43,62	16,51	16,14
Спирт	0,00	66,91	0,00	24,76	0,00
Эссенция ванильная	0,00	1,54	0,00	0,57	0,00
<b>Итого</b>	—	1073,33	994,97	397,14	368,13
<b>Выход</b>	99,00	1000,00	990,00	370,00	366,30
Влажность 1,00%					
<b>Начинка пралиновая</b>				на 210,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	436,26	435,60	91,61	91,48
Ядро ореха (жареное)	97,50	306,47	298,81	64,36	62,75
Какао тертое	97,80	61,67	60,31	12,95	12,67
Какао масло	100,00	112,04	112,04	23,53	23,53
Масло кокосовое	100,00	91,22	91,22	19,16	19,16
Эссенция ванильная	0,00	0,89	0,00	0,19	0,00
<b>Итого</b>	—	1008,55	997,98	211,80	209,59
<b>Выход</b>	99,00	1000,00	990,00	210,00	207,90
Влажность 1,00%					
<b>Глазурь белая</b>				на 20,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	492,34	491,60	9,85	9,83
Молоко сухое цельное	95,00	264,59	251,36	5,29	5,03
Какао масло	100,00	245,97	245,97	4,92	4,92
Эссенция ванильная	0,00	1,96	0,00	0,04	0,00
<b>Итого</b>	—	1004,86	988,94	20,10	19,78
<b>Выход</b>	98,40	1000,00	984,00	20,00	19,68
Влажность 1,60%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	158,57	135,58	162,94	139,32
Желток яичный (сырой)	46,00	15,86	7,30	16,30	7,50
Сода питьевая	50,00	0,79	0,40	0,81	0,41
Соль	96,50	0,79	0,76	0,81	0,78
Пудра сахарная	99,85	289,20	288,77	297,17	296,73
Жир кондитерский	99,70	117,90	117,55	121,15	120,79
Какао масло	100,00	61,46	61,46	63,15	63,15
Масло сливочное	84,00	16,65	13,99	17,11	14,38
Какао тертое	97,80	29,46	28,81	30,27	29,60
Спирт	0,00	24,76	0,00	25,44	0,00
Эссенция ванильная	0,00	0,80	0,00	0,82	0,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	64,36	62,75	66,13	64,48
Масло кокосовое	100,00	19,16	19,16	19,69	19,69
Глазурь шоколадная	99,10	270,00	267,57	277,44	274,94
Молоко сухое цельное	95,00	5,29	5,03	5,44	5,17
<b>Итого</b>	—	1075,05	1009,13	1104,67	1036,94
<b>Выход</b>	98,82	1000,00	988,20	1000,00	988,20

РЕЦЕПТУРА № 257

Торт «Ваверите»

Вафельные листы прослоены начинкой. Верхний лист рельефный. Выпуклые места наполнены орехом жареным дробленным. Поверхность покрыта шоколадной глазурью.

Масса 0,5 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 44	97,50	150,00	146,25	150,00	146,25
Начинка ореховая	98,19	570,00	559,68	570,00	559,68
Ядро ореха дробленное (жареное)	97,50	30,00	29,25	30,00	29,25
Глазурь шоколадная	99,10	250,00	247,75	250,00	247,75
<b>Итого</b>	—	1000,00	982,93	1000,00	982,93
<b>Выход</b>	98,29	1000,00	982,93	1000,00	982,93

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>Вафли листовые № 44</b>				на 150,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1221,34	1044,24	183,20	156,64
Меланж	27,00	183,20	49,46	27,48	7,42
Концентраты фосфатидные	98,50	5,37	5,29	0,81	0,79
Сода питьевая	50,00	6,11	3,06	0,92	0,46
Соль	96,50	6,11	5,90	0,92	0,89
<b>Итого</b>	—	1422,13	1107,95	213,33	166,20
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	150,00	146,25
Влажность 2,50+2—1%					
<b>Начинка ореховая</b>				на 570,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	417,13	416,51	237,76	237,41
Ядро ореха (жареное)	97,50	322,68	314,62	183,93	179,33
Масло сливочное	84,00	19,86	16,68	11,32	9,51
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	50,66	48,63	28,88	27,72
Молоко сухое цельное	95,00	61,58	58,50	35,10	33,35
Какао масло	100,00	25,82	25,82	14,72	14,72
Масло кокосовое	100,00	40,72	40,72	23,21	23,21
Ванилин	0,00	0,10	0,00	0,06	0,00
Обрезки торта «Ваверите»	98,29	69,53	68,33	39,63	38,95
<b>Итого</b>	—	1008,08	989,82	574,61	564,20
<b>Выход</b>	98,19	1000,00	981,90	570,00	559,68
Влажность 1,81%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг					
		по сумме фаз с крошкой		по сумме фаз с крошкой в пересчете ее на сырье		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	183,20	156,64	190,57	162,94	195,11	166,82
Меланж	27,00	27,48	7,42	28,59	7,72	29,27	7,90
Концентраты фосфатидные	98,50	0,81	0,80	0,84	0,83	0,86	0,85
Сода питьевая	50,00	0,92	0,46	0,96	0,48	0,98	0,49
Соль	96,50	0,92	0,89	0,96	0,93	0,98	0,95
Пудра сахарная	99,85	237,76	237,40	247,32	246,95	253,21	252,84
Ядро ореха (жареное)	97,50	183,93	179,33	191,33	186,54	195,89	190,99
Масло сливочное	84,00	11,32	9,51	11,78	9,89	12,06	10,13
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	28,88	27,72	30,04	28,83	30,76	29,52
Молоко сухое цельное	95,00	35,10	33,35	36,51	34,69	37,38	35,52
Какао масло	100,00	14,72	14,72	15,31	15,31	15,67	15,67
Масло кокосовое	100,00	23,21	23,21	24,14	24,14	24,72	24,72
Ванилин	0,00	0,06	0,00	0,06	0,00	0,06	0,00
Обрезки торта «Ваверите»	98,29	39,63	38,95	0,00	0,00	0,00	0,00
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	30,00	29,25	31,21	30,43	31,95	31,16
Глазурь шоколадная	99,10	250,00	247,75	260,05	257,71	266,25	263,85
<b>Итого</b>	—	1067,94	1007,40	1069,67	1007,39	1095,15	1031,41
<b>Выход</b>	98,29	1000,00	982,93	1000,00	982,93	1000,00	982,93



## РЕЦЕПТУРА № 258

## Торт «Арсланбоб»

Вафельные листы прослоены шоколадно-ореховой начинкой. Поверхность покрыта и отделана шоколадной глазурью.  
Масса 0,5 и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 42	97,50	175,00	170,63	175,00	170,63
Начинка шоколадно-ореховая	97,90	540,00	528,66	540,00	528,66
Глазурь шоколадная	99,10	280,00	277,48	280,00	277,48
Крошка вафель листовых	97,50	5,00	4,88	5,00	4,88
<b>Итого</b>	—	1000,00	981,65	1000,00	981,65
<b>Выход</b>	98,17	1000,00	981,65	1000,00	981,65
<b>Вафли № 42</b>				на 175,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1219,77	1042,90	213,46	182,51
Желток яичный (сырой)	46,00	121,98	56,11	21,35	9,82
Сода питьевая	50,00	6,10	3,05	1,07	0,53
Соль	96,50	6,10	5,89	1,07	1,03
<b>Итого</b>	—	1353,95	1107,95	236,95	193,89
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	175,00	170,63
Влажность 2,50+2—1%					
<b>Начинка шоколадно-ореховая</b>				на 540,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	534,90	534,10	288,85	288,41
Ядро арахиса (жареное)	97,50	308,74	301,03	166,72	162,56
Какао порошок (производственный)	95,00	25,20	23,94	13,61	12,93
Масло сливочное	84,00	45,62	38,33	24,63	20,70

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Какао масло	100,00	72,22	72,22	39,00	39,00
Молоко сухое цельное	95,00	16,09	15,27	8,69	8,25
Наливка сладкая	40,00	5,02	2,00	2,71	1,08
<b>Итого</b>	—	1007,79	986,90	544,21	532,93
<b>Выход</b>	97,90	1000,00	979,00	540,00	528,66
Влажность 2,10%					

## Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	213,46	182,51	217,87	186,28
Желток яичный (сырой)	46,00	21,35	9,82	21,79	10,02
Сода питьевая	50,00	1,07	0,54	1,09	0,55
Соль	96,50	1,07	1,03	1,09	1,05
Пудра сахарная	99,85	288,85	288,42	294,88	294,38
Ядро арахиса (жареное)	97,50	166,72	162,55	170,17	165,91
Какао порошок (производственный)	95,00	13,61	12,93	13,89	13,20
Масло сливочное	84,00	24,63	20,69	25,14	21,12
Какао масло	100,00	39,00	39,00	39,81	39,81
Молоко сухое цельное	95,00	8,69	8,26	8,87	8,43
Наливка сладкая	40,00	2,71	1,08	2,77	1,10
Глазурь шоколадная	99,10	280,00	277,48	285,79	283,22
Крошка вафель листовых	97,50	5,00	4,88	5,10	4,98
<b>Итого</b>	—	1066,16	1009,19	1088,20	1030,06
<b>Выход</b>	98,17	1000,00	981,65	1000,00	981,65

## РЕЦЕПТУРА № 259

## Торт «Гюльшен»

Вафельные листы прослоены начинками пралиновой и «Гюльшен». Половина поверхности заглазирована и отделана шоколадной глазурью, вторая половина — белой глазурью.  
Форма овальная. Масса свыше 1 кг.

Сырье	Соержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Вафли листовые № 45	97,50	130,00	126,75	130,00	126,75
Начинка пралиновая	98,70	290,00	286,23	290,00	286,23
Начинка «Гюльшен»	98,51	350,00	344,79	350,00	344,79
Глазурь шоколадная	99,10	160,00	158,56	160,00	158,56
Глазурь белая	99,90	70,00	69,93	70,00	69,93
<b>Итого</b>	—	1000,00	986,26	1000,00	986,26
<b>Выход</b>	98,63	1000,00	986,26	1000,00	986,26
<b>Вафли листовые № 45</b>				на 130,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	1241,87	1061,80	161,44	138,03
Меланж	27,00	93,64	25,28	12,17	3,29
Концентраты фосфатидные	98,50	5,10	5,02	0,66	0,65
Масло подсолнечное	100,00	7,29	7,29	0,95	0,95
Соль	96,50	5,84	5,64	0,76	0,73
Сода питьевая	50,00	5,84	2,92	0,76	0,38
<b>Итого</b>	—	1359,58	1107,95	176,74	144,03
<b>Выход</b>	97,50	1000,00	975,00	130,00	126,75
<b>Влажность 2,50+2—1%</b>					
<b>Начинка пралиновая</b>				на 290,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	532,41	531,61	154,40	154,17
Ядро ореха тертое (жареное)	97,50	373,99	364,64	108,46	105,75
Какао порошок (производственный)	95,00	46,32	44,00	13,43	12,76

Продолжение

Сырье	Соержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Какао масло	100,00	54,70	54,70	15,86	15,86
Эссенция ванильная	0,00	1,09	0,00	0,32	0,00
<b>Итого</b>	—	1008,51	994,96	292,47	288,54
<b>Выход</b>	98,70	1000,00	987,00	290,00	286,23
<b>Влажность 1,30%</b>					
<b>Начинка «Гюльшен»</b>				на 350,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	409,03	408,42	143,16	142,95
Молоко сухое цельное	95,00	229,06	217,61	80,17	76,16
Масло кокосовое	100,00	314,93	314,93	110,23	110,23
Какао масло	100,00	49,10	49,10	17,19	17,19
Эссенция ванильная	0,00	2,86	0,00	1,00	0,00
<b>Итого</b>	—	1004,98	990,05	351,75	346,53
<b>Выход</b>	98,51	1000,00	985,10	350,00	344,79
<b>Влажность 1,49%</b>					
<b>Глазурь белая</b>				на 70,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	659,02	658,03	46,13	46,06
Какао масло	100,00	329,51	329,51	23,07	23,07
Пудра ванильная	99,83	16,51	16,48	1,16	1,15
<b>Итого</b>	—	1005,04	1004,02	70,36	70,28
<b>Выход</b>	99,90	1000,00	999,00	70,00	69,93
<b>Влажность 0,10%</b>					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	161,44	138,03	165,76	141,72
Меланж	27,00	12,17	3,29	12,50	3,38
Концентраты фосфатидные	98,50	0,66	0,65	0,68	0,67
Масло подсолнечное	100,00	0,95	0,95	0,98	0,98
Соль	96,50	0,76	0,73	0,78	0,75
Сода питьевая	50,00	0,76	0,38	0,78	0,39
Пудра сахарная	99,85	343,69	343,17	352,88	352,35
Ядро ореха тертое (жареное)	97,50	108,46	105,75	111,36	108,58
Какао порошок (производственный)	95,00	13,43	12,76	13,79	13,10
Какао масло	100,00	56,12	56,12	57,62	57,62
Эссенция ванильная	0,00	1,32	0,00	1,36	0,00
Молоко сухое цельное	95,00	80,17	76,16	82,31	78,20
Масло кокосовое	100,00	110,23	110,23	113,18	113,18
Глазурь шоколадная	99,10	160,00	158,56	164,28	162,80
Пудра ванильная	99,85	1,16	1,16	1,19	1,19
Итого	—	1051,32	1007,94	1079,45	1034,90
Выход	98,63	1000,00	986,26	1000,00	986,26

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТУР НА ТОРТЫ

Адам 238	Одесский 240
Абрикотин 3, 7, 10	Одесская троянда 358
Ала-Тау 62	Октябрь 349
Апрельский 101	Орбита 206
Арахис 438	Ореховая ветка 65
Арсланбоб 456	Паланга 449
Аромат весны 375	Паутина 191
Ассорти 326	Персиковый 264
Аушра 431	Песочно-бисквитный с яблоками 281
Бакинский 258	Песочный, глазированный шоколадом 24
Балашихинский 58	Песочно-шоколадный 41
Буковина 381	Песочно-вишневый 72
Букурия 364	Песочный с клубничным джемом 113
Буревестник 235	Песочный с абрикосовым джемом 116
Ваверите 453	Пешт 129
Вакарнис 261	Подмосковный 142
Варпа (Колос) 299	Подснежник 311, 313
Вард 900	Полет 200
Верховина 354	Полено 390
Ветка 323	Полюс 69
Владимирский 136	Полярный 411
Воздушно-абрикосовый 203	Популярный 449
Волынский 193	Праздничный 378
Воронежский 320	Прелесть 124
Восточная сказка 445	Прохладительный 405
Восход 75	Пуншевый 268
Витебский 150	Пчелка 429
Гвоздики 215	Рахат 226
Гюльшен 458	Ромовый 407
Дайна 294	Рота 243
Дачный 133	Рушничок 246
День и ночь 181, 184	Сакта 302
Добрыинский 95	Святковский 88
Ереван 451	Северный 413
Жемчужина 198	Серенада 231
Заварной 383	Сирень 121
Заря 84	Слоеный с кремом 153, 155, 158
Звездочка 336	Слоеный с конфитуром 168
Зенит 178	Слоеный с орехами 162
Идеал 249, 251	Слоено-фруктовый 165
Искра 286	Смородинка 108
Казахстанский колос 338	Сосновая ветка 134
Канкопежис 223	Спорт
Кати 366	Сюрприз 403
Каштан 38	Тамбовский 420
Киевский 220	Татарстан 195
Кировоградский 332	Тбилисский 217
Клюквенный 291	Творожный с пукатами 145
Колос 273	Творожный 148
Кофейно-молочный 415	Тоомас 229
Кофейно-молочный, глазированный 417	Урарту 56
Курортный 425	Утро 345
Крещатик 255	Чайка 211
Лада 104	Чайная роза 208
Ландыш 36	Черновцы 51
Ленинградский 14, 17, 20	Черноморский 283
Лесной орех 420	Черносмородиновый 44, 47
Листопад 25, 29	Шоколадно-пралиновой 411
Любительский 395	Шоколадно-лимонный 433
Майус 306	Шоколадно-вафельный 435
Манушак 361	Шоколадно-пралиновый с орехом 439
Мозаика 140	Шоколадно-кофейный 443
Мокка 423	Эребуни 54
Молочно-вафельный 427	Юбилейный 160
Московский 130	Южанка 342
Московская слойка 175	Юность 118
Миндально-фруктовый 253	Яблонька 317
Минский 126	Яблочный 170
Мытищинский 276	Ягодный 97
Нижегородский 370	Янтарь 80
Новосибирский 388	Ярославна 187
Ночка 398	

## СОДЕРЖАНИЕ

### II. ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ

#### 1. Песочные глазированные торты

Рецептура № 117 «Абрикотин»	3
Рецептура № 118 «Ленинградский»	14
Рецептура № 119 «Песочный, глазированный шоколадом»	24
Рецептура № 120 «Листопад»	25
Рецептура № 121 «Сосновая ветка»	34
Рецептура № 122 «Ландыш»	36
Рецептура № 123 «Каштан»	38
Рецептура № 124 «Песочно-шоколадный»	41
Рецептура № 125 «Черносородиновый»	44
Рецептура № 126 «Черновцы»	51
Рецептура № 127 «Эрбуни»	54
Рецептура № 128 «Урарту»	56
Рецептура № 129 «Балашихинский»	58
Рецептура № 130 «Ала-Тау»	62

#### 2. Песочно-кремовые торты

Рецептура № 131 «Ореховая ветка»	65
Рецептура № 132 «Полос»	69
Рецептура № 133 «Песочно-вишневый»	72
Рецептура № 134 «Восход»	75
Рецептура № 135 «Янтарь»	80
Рецептура № 136 «Заря»	84
Рецептура № 137 «Святочный»	88
Рецептура № 138 «Вард»	90

#### 3. Песочно-фруктовые торты

Рецептура № 139 «Добрынинский»	95
Рецептура № 140 «Ягодный»	97
Рецептура № 141 «Апрельский»	101
Рецептура № 142 «Лада»	104
Рецептура № 143 «Смородинка»	108
Рецептура № 144 «Песочный с клубничным джемом»	113
Рецептура № 145 «Песочный с абрикосовым джемом»	116
Рецептура № 146 «Юность»	118
Рецептура № 147 «Сирень»	121
Рецептура № 148 «Прелесть»	124
Рецептура № 149 «Минский»	126
Рецептура № 150 «Пешт»	129
Рецептура № 151 «Московский»	130
Рецептура № 152 «Дачный»	133

#### 4. Песочные торты с повидлом

Рецептура № 153 «Владимирский»	136
Рецептура № 154 «Мозика»	140
Рецептура № 155 «Подмосковный»	142

### 5. Песочно-творожные торты

Рецептура № 156 «Творожный с цукатами»	145
Рецептура № 157 «Творожный»	148
Рецептура № 158 «Витебский»	150

### III. СЛОЕННЫЕ ТОРТЫ

Рецептура № 159 «Слоеный с кремом»	153
Рецептура № 160 «Юбилейный»	160
Рецептура № 161 «Слоеный с орехами»	162
Рецептура № 162 «Слоено-фруктовый»	165
Рецептура № 163 «Слоеный с конфитюром»	168
Рецептура № 164 «Яблочный»	170
Рецептура № 165 «Московская слойка»	175

### IV. ЗАВАРНЫЕ ТОРТЫ

Рецептура № 166 «Зенит»	178
-------------------------	-----

### V. ВОЗДУШНЫЕ ТОРТЫ

#### 1. Воздушные торты

Рецептура № 167 «День и ночь»	181
Рецептура № 168 «Ярославна»	187
Рецептура № 169 «Паутина»	190
Рецептура № 170 «Волынский»	193
Рецептура № 171 «Татарстан»	195
Рецептура № 172 «Жемчужина»	198

#### 2. Воздушно-ореховые торты

Рецептура № 173 «Полет»	200
Рецептура № 174 «Воздушно-абрикосовый»	203
Рецептура № 175 «Орбита»	206
Рецептура № 176 «Чайная роза»	208
Рецептура № 177 «Чайка»	211
Рецептура № 178 «Гвоздики»	215
Рецептура № 179 «Тбилисский»	217
Рецептура № 180 «Киевский»	220
Рецептура № 181 «Канкорезис»	223
Рецептура № 182 «Рахат»	226
Рецептура № 183 «Тоомас»	229
Рецептура № 184 «Серенада»	231
Рецептура № 185 «Буревестник»	235
Рецептура № 186 «Адам»	238
Рецептура № 187 «Одесский»	240
Рецептура № 188 «Рота»	243
Рецептура № 189 «Рушничок»	246

### VI. МИНДАЛЬНЫЕ ТОРТЫ

Рецептура № 190 «Идеал»	249
Рецептура № 191 «Миндально-фруктовый»	253
Рецептура № 192 «Крешатик»	255
Рецептура № 193 «Бакинский»	258
Рецептура № 194 «Вакарянис»	261

### VII. КОМБИНИРОВАННЫЕ ТОРТЫ

#### 1. Бисквитно-песочные торты

Рецептура № 195 «Персиковый»	264
Рецептура № 196 «Пуншевый»	268
Рецептура № 197 «Колос»	273
Рецептура № 198 «Мытищинский»	276
Рецептура № 199 «Песочно-бисквитный с яблоками»	281
Рецептура № 200 «Черноморский»	283
Рецептура № 201 «Искра»	286
Рецептура № 202 «Клюквенный»	291
Рецептура № 203 «Дайна»	294
Рецептура № 204 «Варпа» (Колос)	299
Рецептура № 205 «Сакта»	302
Рецептура № 206 «Майус»	306

## 2. Бисквитно-воздушные торты

Рецептура № 207 «Подснежник»	311
Рецептура № 208 «Яблонька»	317
Рецептура № 209 «Воронежский»	320
Рецептура № 210 «Ветка»	323
Рецептура № 211 «Ассорти»	326
Рецептура № 212 «Кировоградский»	332
Рецептура № 213 «Звездочка»	336
Рецептура № 214 «Казахстанский колос»	338
Рецептура № 215 «Южанка»	342
Рецептура № 216 «Утро»	345
Рецептура № 217 «Октябрь»	349
Рецептура № 218 «Верховина»	354
Рецептура № 219 «Одесская троянда»	358
Рецептура № 220 «Манушак»	361
Рецептура № 221 «Букурья»	364
Рецептура № 222 «Кати»	366

## 3. Песочно-воздушные торты

Рецептура № 223 «Нижегородский»	370
Рецептура № 224 «Аромат весны»	375
Рецептура № 225 «Праздничный»	378
Рецептура № 226 «Буковина»	381

## 4. Торты с заварным полуфабрикатом

Рецептура № 227 «Заварной»	383
Рецептура № 228 «Новосибирский»	386

## VIII. КРОШКОВЫЕ ТОРТЫ

Рецептура № 229 «Полено»	390
Рецептура № 230 «Любительский»	395
Рецептура № 231 «Ночка»	398

## IX. ВАФЕЛЬНЫЕ ТОРТЫ

### 1. Вафельные торты с жировой начинкой

Рецептура № 232 «Сюрприз»	403
Рецептура № 233 «Прохладительный»	405
Рецептура № 234 «Ромовый»	407
Рецептура № 235 «Спорт»	410
Рецептура № 236 «Полярный»	411
Рецептура № 237 «Северный»	413
Рецептура № 238 «Кофейно-молочный»	415
Рецептура № 239 «Кофейно-молочный глазированный»	417
Рецептура № 240 «Лесной орех»	419
Рецептура № 241 «Тамбовский»	420
Рецептура № 242 «Мокка»	422
Рецептура № 243 «Курортный»	425
Рецептура № 244 «Молочно-вафельный»	427
Рецептура № 245 «Пчелка»	429
Рецептура № 246 «Аушра»	431
Рецептура № 247 «Шоколадно-лимонный»	433

### 2. Вафельные торты с пралиновой и другими начинками

Рецептура № 248 «Шоколадно-вафельный»	435
Рецептура № 249 «Арахис»	438
Рецептура № 250 «Шоколадно-пралиновый с орехом»	439
Рецептура № 251 «Шоколадно-пралиновый»	441
Рецептура № 252 «Шоколадно-кофейный»	443
Рецептура № 253 «Восточная сказка»	445
Рецептура № 254 «Популярный»	447
Рецептура № 255 «Паланга»	449
Рецептура № 256 «Ереван»	451
Рецептура № 257 «Ваверите»	453
Рецептура № 258 «Арсланбоб»	456
Рецептура № 259 «Гюльшен»	458
Алфавитный указатель	461