

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 I
БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

МОСКВА
«ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ»
1978

ВВЕДЕНИЕ

Настоящие рецептуры утверждены в целях расширения ассортимента тортов, пирожных, кексов и рулетов и введения прогрессивных норм расхода сырья. С выходом в свет данных рецептур теряют свою силу рецептуры, изданные в 1952 г.

Соблюдение настоящих рецептур обязательно для всех предприятий, вырабатывающих торты, пирожные, кексы и рулеты.

Для удобства пользования рецептуры на торты и пирожные разделены на группы по видам выпеченных полуфабрикатов и на подгруппы по видам отделочных полуфабрикатов или начинок; рецептуры на кексы — на группы по видам разрыхлителей и на подгруппы по виду жира, на котором кекс приготовлен; рецептуры на рулеты — на группы по видам начинок.

Рецептуры составлены на основании рецептур, разработанных предприятиями.

Расчет сложных рецептур дан на количество полуфабрикатов и сырья, входящих в изделие; на 1 т полуфабриката; на количество каждого полуфабриката, входящего в 1 т готового изделия и на сводную рецептуру.

Потери сухих веществ по возможности унифицированы. В тех случаях, когда потери сухих веществ, заложенные в рецептуры авторами, ниже принятых для данной группы изделий, в рецептурах сохранены заложенные авторами потери сухих веществ.

Рецептуры в настоящем сборнике впервые рассчитаны на электронночислительной машине «Минск-32».

В соответствии с программой расчета на ЭВМ расход сырья показан с округлением до сотых долей килограмма. В тех случаях, когда содержание сырья в рецептуре мало и составляет менее 0,005 кг, количество его следует рассчитать (например, в рецептуре № 122 расход лимонной кислоты на 26,00 кг глазури сырцовой).

Сборник состоит из трех частей, изданных отдельными книгами:

Часть I. Торты бисквитные;

Часть II. Торты песочные, слоеные, заварные и др.;

Часть III. Пирожные, кексы, рулеты, полуфабрикаты.

В конце третьей части выделены рецептуры на полуфабрикаты, которые входят во многие готовые изделия. В этой же части даны указания к рецептурам. Таким образом, третья часть неотъемлема от первых двух.

При расчете рецептур условно приняты следующие влажность сырья и содержание сахара и жира в нем (табл. 1).

Таблица 1

Сырье	Влажность, %	Общий сахар в пересчете на сахарозу, %	Жир, %
Агар, агаронд, агар из фуццеллярии	15,0	—	—
Аммоний углекислый	0,0	—	—
Сода питьевая	50,0	—	—
Варенье, фрукты из варенья, джем, сироп из варенья	28,0	64,0	—
Варенье сухое, цукаты сухие	17,0	70,8	—
Ваниль	35,0	—	—
Ванилин	100,0	—	—
Ванильная пудра	0,15	99,7	—
Глазурь			
жировая	1,00	46,5	34,7
шоколадная	0,9	47,5	35,9
Глюкоза	9,0	86,5	—
Дрожжи			
прессованные	75,0	—	—
сушеные	7,5	—	—
Желатин	14,0	—	—
Жир кондитерский	0,3	—	99,7
Какао-белка	6,0	—	4,0
Какао-масло	0,0	—	100,0
Какао-порошок производственный	5,0	—	14,0
Какао-тертое	2,2	—	54,0
Кофе натуральный жареный молотый	4,0	—	—
Кардамон	0,0	—	—
Корица	0,0	—	—
Орех мускатный	0,0	—	—
Кислота			
лимонная	2,0	—	—
аскорбиновая	2,0	—	—
молочная	60,0	—	—
Красители	100,0	—	—
Шафран	0,0	—	—
Концентраты фосфатидные	1,5	—	98,5
Компот, фрукты из компота, сироп из компота	83,0	16,2	—
Клубника протертая с сахаром	45,0	48,4	—
Клюква протертая с сахаром	37,0	55,4	—
Конфитюр	20,0	57,0	—
Корка			
цитрусовая сухая	5,0	30,0	—
цитрусовая из сиропа	15,0	70,0	—
Кунжутное семя	5,0	—	51,0
Мак	4,5	—	45,8
Крахмал			
картофельный	20,0	—	—
маисовый	13,0	—	—
амилопектиновый фосфатный	16,0	—	—

Продолжение

Сырье	Влажность, %	Общий сахар в пересчете на сахарозу, %	Жир, %
Мука пшеничная в. с.	14,5	1,2	0,8
Мука пшеничная I с.	14,5	1,3	0,9
Молоко			
цельное свежее	88,0	3,1	3,4
цельное сгущенное с сахаром	26,0	51,7	8,5
нежирное сгущенное с сахаром	30,0	53,2	—
цельное сухое	5,0	24,2	25,0
сухое нежирное	5,0	33,7	—
Сливки			
сухие	6,0	18,3	42,0
сухие с сахаром	6,0	24,2	44,0
сгущенные с сахаром	26,0	43,4	19,0
20%-ной жирности	70,0	3,6	20,0
30%-ной жирности	63,0	2,5	30,0
Сметана	63,0	1,6	32,5
Сыр			
латвийский	52,0	2,0	24,0
плавленый	50,0	—	41,7
Творог			
нежирный	78,0	—	—
9%-ной жирности	73,0	—	9,0
18%-ной жирности	65,0	—	18,0
20%-ной жирности	61,0	—	20,0
Маргарин	16,0	—	82,0
Масло			
сливочное	16,0	—	82,5
шоколадное	16,0	18,0	62,0
топленое	1,0	—	98,0
кокосовое	0,0	—	100,0
кукурузное	0,0	—	100,0
подсолнечное	0,0	—	100,0
Мед пчелиный	22,0	68,0	—
Патока крахмальная	22,0	30,5	—
Пралине			
с орехом кешью	1,0	—	24,0
с лецитиновым ядром	1,0	—	29,2
Пектин	10,0	—	—
Повидло	34,0	57,4	—
Подварки фруктово-ягодные	31,0	67,0	—
Припасы фруктово-ягодные	40,0	54,0	—
Пюре и пульпа			
яблочное, персиковое и прочее	90,0	7,0	—
фруктово-ягодное			
рябиновое	90,0	2,8	—
клюквенное	92,0	1,8	—
Соль пищевая	3,5	—	—
Сахарный песок	0,15	99,7	—

Продолжение

Сырье	Влажность, %	Общий сахар в пересчете на сахарозу, %	Жир, %
Сахарная пудра	0,15	99,7	—
Сироп инвертный	30,0	66,7	—
Сиропа ягодные и плодовые	30,0	60,6	—
Сок			
виноградный	86,0	12,6	—
лимонный	90,0	—	—
ревеневый	83,0	—	—
яблочный	90,5	—	—
морковный	90,0	6,0	—
Заспиртованные ягоды			
вишня, алыча, слива (с косточкой)	75,0	21,0	—
малина, клубника	87,0	12,5	—
черная смородина, рябина	72,5	21,0	—
Сушеные фрукты, ягоды			
курага, урюк	20,0	50,0	—
рябина	25,0	20,0	—
финики (без косточек)	16,0	70,0	—
чернослив (без косточек)	25,0	52,0	—
виноград сушеный (изюм)	20,0	63,0	—
виноград сушеный (сабза)	19,0	64,0	—
Спирт, коньяк, вина, настойки	100,0	—	—
Ликеры, наливки	60,0	27,0	—
Фрукты свежие	80,0	14,0	—
Лимоны свежие	90,0	—	—
Яблоки свежие	90,0	—	—
Фрукты в сиропе	30,0	68,0	—
Чай	9,0	—	—
Цедра	50,0	—	—
Экстракты плодовые и ягодные	43,0	50,0	—
Эссенции	100,0	—	—
Ментол	100,0	—	—
Яйца куриные, меланж	73,0	—	10,0
Яичный			
белок (сырой)	88,0	—	—
белок (сухой)	7,0	—	—
желток (сырой)	54,0	—	27,0
желток (сухой)	6,0	—	55,2
порошок	6,0	—	32,9
Ядро			
миндаля сырое	6,0	—	53,0
миндаля подсушенное	4,0	—	54,2
миндаля жареное	2,5	—	55,0
лещинного ореха сырое	6,0	—	58,8
лещинного ореха подсушенное	4,0	—	60,1
лещинного ореха жареное	2,5	—	61,0
кешью сырое	6,0	7,5	45,3
кешью подсушенное	4,0	7,7	46,3

Продолжение

Сырье	Влажность, %	Общий сахар в пересчете на сахарозу, %	Жир, %
Ядро			
кешью жареное	2,5	7,8	47,0
арахиса сырое	6,0	—	43,4
арахиса подсушенное	4,0	—	44,3
арахиса жареное	2,5	—	45,0
фисташки сырое	10,0	—	46,6
фисташки подсушенное	4,0	—	47,6
фисташки жареное	2,5	—	48,3
грецкого ореха сырое	6,0	—	60,0
абрикосовой косточки сырое	6,0	—	35,6
абрикосовой косточки подсушенное	4,0	—	36,3
абрикосовой косточки жареное	2,5	—	37,0

При расчете рецептов приняты следующие потери сухих веществ (табл. 2).

Таблица 2

№ п/п	Группы изделий	Потери сухих веществ, %
I. Торты		
1	Бисквитно-кремовые	6,9
2	Бисквитно-фруктовые	8,1
3	Песочно-кремовые	4,7
4	Песочно-фруктовые	6,0
5	Слоеные	5,0
6	Воздушные	7,6
7	Миндальные	5,1
8	Крошковые	6,7
9	Вафельные торты с жировой начинкой	4,6
10	Шоколадно-вафельные	4,6
11	Вафельные торты с пралиновой начинкой	4,7
II. Пирожные		
1	Бисквитно-кремовые	7,3
2	Бисквитно-фруктовые	8,3
3	Бисквитные штучно-выпеченные	6,3
4	Песочные нарезные	5,8
5	Песочные штучно-выпеченные	4,3

Продолжение

№ п/п	Группы изделий	Потери сухих веществ, %
6	Слоеные нарезные	5,1
7	Слоеные штучно-выпеченные	4,2
8	Заварные	4,4
9	Заварные на поточно-механизированной линии	4,3
10	Воздушные	5,0
11	Картошка	4,4
12	Крошковые	7,1
13	Десертный набор	6,9
III. Кексы		
1	Кексы недрожжевые	6,5
2	Кексы дрожжевые	5,9
IV. Рулеты		
1	Рулеты	6,0

I. БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ
I. БИСКВИТНО-КРЕМОВЫЕ ТОРТЫ

РЕЦЕПТУРА № 1

Торт «Бисквитно-кремовый»

Слой бисквитного полуфабриката соединены кремом. Поверхность покрыта и украшена кремом и фруктами. Боковые поверхности покрыты кремом и 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
Бисквит № 1	75,00	375,00	281,25	375,00	281,25
Крем сливочный № 46	86,00	360,00	309,60	360,00	309,60
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Крем сливочный с какао № 57	86,00	40,00	34,40	40,00	34,40
Фрукты	70,00	17,50	12,25	17,50	12,25
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,50	7,05	7,50	7,05
Итого	—	1000,00	744,55	1000,00	744,55
Выход	74,46	1000,00	744,55	1000,00	744,55
Бисквит № 1				на 375,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	105,44	90,15
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	26,03	20,82
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	130,17	129,97

Продолжение

Сырье	Содержание 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	578,53	156,21	216,95	58,58
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,30	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	479,89	299,52
Выход	75,00	1000,00	750,00	375,00	281,25
Влажность 25,00±3%					
Крем сливочный № 48				на 360,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	100,29	100,14
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	188,04	157,95
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	75,21	55,66
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	1,85	1,85
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,62	0,00
Итого	—	1016,69	876,66	366,01	315,60
Выход	86,00	1000,00	860,00	360,00	309,60
Влажность 14,00±2%					
Сироп для промочки (крепленный) № 96				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
Коньяк	0,00	56,30	0,00	11,26	0,00
Итого	—	619,24	512,30	123,84	102,46
Выход	50,00	1000,00	500,00	200,00	100,00
Влажность 50,00±4%					
Крем сливочный с какао № 57				на 40,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	10,60	10,58
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	19,87	16,69

Продолжение

Сырье	Содержание 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	198,67	147,02	7,95	5,88
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	1,92	1,82
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,09	0,09
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,07	0,00
Итого	—	1012,25	876,66	40,50	35,06
Выход	86,00	1000,00	860,00	40,00	34,40
Влажность 14,00±2%					
Крошка бисквитная жареная № 2				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
Итого	—	1621,13	1011,84	12,16	7,58
Выход	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	108,11	92,43	111,92	95,69
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	26,29	21,35	27,63	22,10

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
Сахар-песок	99,85	236,08	235,73	244,41	244,05
Меланж	27,00	222,45	60,06	230,30	62,18
Эссенция	0,00	1,33	0,00	1,38	0,00
Пудра сахарная	99,85	110,89	110,72	114,80	114,63
Масло сливочное	84,00	207,91	174,64	215,24	180,80
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	83,16	61,54	86,09	63,71
Пудра ванильная	99,85	1,94	1,94	2,01	2,01
Коньяк или вино десертное	0,00	10,28	0,00	10,64	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Коньяк	0,00	11,26	0,00	11,66	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	1,92	1,82	1,99	1,88
Фрукты	70,00	17,50	12,25	18,12	12,68
Итого	—	1039,90	772,48	1076,58	799,73
Выход	74,46	1000,00	744,55	1000,00	744,55

РЕЦЕПТУРА № 1а

Торт «Бисквитно-кремовый»

Сырье	Содержание 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	375,00	281,25	375,00	281,25
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	360,00	270,00	360,00	270,00
Сироп для промочки (крепленый) № 96	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	40,00	30,20	40,00	30,20
Фрукты	70,00	17,50	12,25	17,50	12,25

Продолжение

Сырье	Содержание 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	7,50	7,05	7,50	7,05
Итого	—	1000,00	700,75	1000,00	700,75
Выход	70,08	1000,00	700,75	1000,00	700,75
Бисквит № 1				на 375,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	105,44	90,15
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	26,03	20,82
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	130,17	129,97
Меланж	27,00	578,33	156,21	216,95	58,58
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,30	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	479,89	299,52
Выход	75,00	1000,00	750,00	375,00	281,25
Влажность 25,00±3%					
Крем «Шарлотт» № 59				на 360,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	152,00	127,68
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	213,88	146,64
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,48	1,47
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,59	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	367,95	275,79
Выход	75,00	1000,00	750,00	360,00	270,00
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 213,88 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	135,03	134,83
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	24,01	6,48
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	90,02	10,80
Итого	—	1164,48	711,20	249,06	152,11
Выход	68,56	1000,00	685,60	213,88	146,64
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
Сироп для промочки (крепленный) № 96				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
Коньяк	0,00	56,30	0,00	11,26	0,00
Итого	—	619,24	512,30	123,84	102,46
Выход	50,00	1000,00	500,00	200,00	100,00
Влажность 50,00±4%					
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67				на 40,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	15,29	12,85
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	23,51	16,12
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	1,93	1,83
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,06	0,06
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,06	0,00
Итого	—	1021,07	771,20	40,85	30,86
Выход	75,50	1000,00	755,00	40,00	30,20
Влажность 24,50±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 23,51 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	14,84	14,82
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	2,64	0,71
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	9,90	1,19
Итого	—	1164,48	711,20	27,38	16,72
Выход	68,56	1000,00	685,60	23,51	16,12
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
Крошка бисквитная жареная № 2				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
Итого	—	1621,13	1011,84	12,16	7,58
Выход	94,00	1000,00	940,00	7,50	7,05
Влажность 6,00±2%					
Сладкая 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	108,11	92,43	110,78	94,71
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	26,69	21,35	27,35	21,88
Сахар-песок	99,85	385,95	385,37	395,49	394,89
Меланж	27,00	222,45	60,06	227,95	61,54
Эссенция	0,00	1,33	0,00	1,36	0,00
Масло сливочное	84,00	167,29	140,52	171,42	143,99
Пудра ванильная	99,85	1,54	1,54	1,58	1,58
Коньяк или вино десертное	0,00	10,18	0,00	10,43	0,00
Яйца куриные	27,00	26,65	7,20	27,31	7,38
Молоко цельное	12,00	99,92	11,99	102,39	12,29
Эссенция ромовая	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Коньяк	0,00	11,32	0,00	11,60	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	1,93	1,83	1,98	1,88
Фрукты	70,00	17,50	12,25	17,93	12,55
Итого	—	1081,24	734,54	1107,96	752,69
Выход	70,08	1000,00	700,75	1000,00	700,75

РЕЦЕПТУРА № 16
Торт «Бисквитно-кремовый»

Сырье	Содержание 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	375,00	281,25	375,00	281,25
Крем «Гляссе» № 74	78,00	360,00	280,80	360,00	280,80
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Крем «Гляссе» шоколадный № 73	80,00	40,00	32,00	40,00	32,00
Фрукты	70,00	17,50	12,25	17,50	12,25
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,50	7,05	7,50	7,05
Итого	—	1000,00	713,35	1000,00	713,35
Выход	71,34	1000,00	713,35	1000,00	713,35
Бисквит № 1				на 375,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	105,44	90,15
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	26,03	20,82
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	130,17	129,97
Меланж	27,00	578,53	156,21	216,95	58,58
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,30	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	479,89	299,52
Выход	75,00	1000,00	750,00	375,00	281,25
Влажность 25,00±3%					
Крем «Гляссе» № 74				на 360,00 кг	
Масло сливочное	84,00	395,48	332,21	142,37	119,60
Сахар-песок	99,85	395,48	394,89	142,37	142,16
Яйца куриные	27,00	237,29	64,06	85,42	23,06
Пудра ванильная	99,85	3,95	3,94	1,42	1,42
Коньяк или вино десертное	0,00	1,98	0,00	0,71	0,00
Итого	—	1034,18	795,11	372,29	286,24
Выход	78,00	1000,00	780,00	360,00	280,80
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
Сироп для промочки (крепленный) № 96				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
Коньяк	0,00	56,30	0,00	11,26	0,00
Итого	—	619,24	512,30	123,84	102,46
Выход	50,00	1000,00	500,00	200,00	100,00
Влажность 50,00±4%					
Крем «Гляссе» шоколадный № 73				на 40,00 кг	
Масло сливочное	84,00	392,99	330,11	15,72	13,20
Сахар-песок	99,85	374,28	373,72	14,97	14,95
Яйца куриные	27,00	224,56	60,63	8,98	2,43
Какао порошок (производственный)	95,00	49,78	47,30	1,99	1,89
Пудра ванильная	99,85	3,75	3,74	0,15	0,15
Коньяк или вино десертное	0,00	1,87	0,00	0,07	0,00
Итого	—	1049,23	815,49	41,88	32,62
Выход	80,00	1000,00	800,00	40,00	32,00
Влажность 20,00±2%					
Крошка бисквитная жареная № 2				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
Итого	—	1621,13	1011,84	12,16	7,58
Выход	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	108,11	92,43	111,84	95,62
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	26,69	21,35	27,61	22,09
Сахар-песок	99,85	393,42	392,83	406,99	406,38
Меланж	27,00	222,45	60,06	230,12	62,13
Эссенция	0,00	1,33	0,00	1,38	0,00
Масло сливочное	84,00	158,09	132,80	163,54	137,38
Яйца куриные	27,00	94,40	25,49	97,66	26,37
Пудра ванильная	99,85	1,57	1,57	1,62	1,62
Коньяк или вино десертное	0,00	10,37	0,00	10,73	0,00
Эссенция ромашевая	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Коньяк	0,00	11,26	0,00	11,65	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	1,99	1,89	2,06	1,96
Фрукты	70,00	17,50	12,25	18,10	12,67
Итого	—	1047,56	740,67	1083,69	766,22
Выход	71,34	1000,00	713,35	1000,00	713,35

РЕЦЕПТУРА № 2

Торт «Кофейный»

Слои бисквитного полуфабриката соединены кофейным кремом. Поверхность отделана кофейным кремом и орехами. Боковые поверхности отделаны кремом и 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
Бисквит № 1	75,00	375,00	281,25	375,00	281,25
Крем «Шарлотт» № 70	74,60	364,50	271,92	364,50	271,92
Сироп кофейный для промочки № 97	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00

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	38,00	28,69	38,00	28,69
Ядро ореха (жареное)	97,50	15,00	14,63	15,00	14,63
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,50	7,05	7,50	7,05
Итого	—	1000,00	703,54	1000,00	703,54
Выход	70,35	1000,00	703,54	1000,00	703,54
Бисквит № 1				на 375,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	105,44	90,15
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	26,03	20,82
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	130,17	129,97
Меланж	27,00	578,53	156,21	216,95	58,58
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,30	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	479,89	299,52
Выход	75,00	1000,00	750,00	375,00	281,25
Влажность 25,00±3%				на 364,50 кг	
Крем «Шарлотт» № 70					
Масло сливочное	84,00	406,28	341,27	148,09	124,39
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	406,28	278,54	148,09	101,53
Сироп кофейный № 71	68,00	203,14	138,13	74,04	50,35
Пудра ванильная	99,85	4,06	4,05	1,48	1,48
Коньяк или вино десертное	0,00	1,65	0,00	0,60	0,00
Итого	—	1021,41	762,00	372,30	277,75
Выход	74,60	1000,00	746,00	364,50	271,92
Влажность 25,40±2%				на 148,09 кг	
Сироп «Шарлотт» № 60					
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	93,50	93,35
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	16,62	4,49
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	62,33	7,48
Итого	—	1164,48	711,20	172,45	105,32
Выход	68,56	1000,00	685,60	148,09	101,53
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
Сироп кофейный № 71				на 74,04 кг	
Сахар-песок	99,85	655,74	654,75	48,55	48,48
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	43,72	41,97	3,24	3,11
Итого	—	699,46	696,72	51,79	51,59
Выход	68,00	1000,00	680,00	74,04	50,35
Влажность 32,00±4%					
Сироп кофейный для промочки № 97				на 200,00 кг	
Сахар-песок	99,85	500,41	499,66	100,08	99,93
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	13,16	12,64	2,63	2,53
Коньяк или вино десертное	0,00	28,47	0,00	5,69	0,00
Эссенция ромовая	0,00	1,14	0,00	0,23	0,00
Итого	—	543,18	512,30	108,63	102,46
Выход	50,00	1000,00	500,00	200,00	100,00
Влажность 50,00±4%					
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67				на 38,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	14,53	12,20
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	22,33	15,31
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	1,83	1,74
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,05	0,05
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,06	0,00
Итого	—	1021,07	771,20	38,80	29,30
Выход	75,50	1000,00	755,00	38,00	28,69
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
Сироп «Шарлотт» № 60				на 22,33 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	14,10	14,08
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	2,51	0,68
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	9,40	1,13
Итого	—	1164,48	711,20	26,01	15,89
Выход	68,56	1000,00	685,60	22,33	15,31
Влажность 31,44±1,5%					
Крошка бисквитная жареная № 2				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
Итого	—	1621,13	1011,84	12,16	7,58
Выход	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	108,11	92,43	110,87	94,79
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	26,69	21,35	27,37	21,89
Сахар-песок	99,85	389,70	389,12	399,64	399,05
Меланж	27,00	222,45	60,06	228,13	61,59
Эссенция	0,00	1,33	0,00	1,36	0,00
Масло сливочное	84,00	162,62	136,60	166,77	140,09

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	1,53	1,53	1,57	1,57
Коньяк или вино десертное	0,00	6,29	0,00	6,45	0,00
Яйца куриные	27,00	19,13	5,17	19,62	5,30
Молоко цельное	12,00	71,73	8,61	73,56	8,83
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	5,87	5,64	6,02	5,78
Эссенция ромовая	0,00	0,23	0,00	0,24	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	1,83	1,74	1,88	1,78
Коньяк	0,00	0,06	0,00	0,06	0,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	15,00	14,63	15,38	15,00
Итого	—	1032,57	736,88	1058,92	755,68
Выход	70,35	1000,00	703,54	1000,00	703,54

РЕЦЕПТУРА № 2а

Торт «Кофейный»

Сырье	Содержание 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	375,00	281,25	375,00	281,25
Крем сливочный кофейный № 49	83,37	364,50	303,88	364,50	303,88
Сироп кофейный для промочки № 97	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Крем сливочный с какао № 57	86,00	38,00	32,68	38,00	32,68
Ядро ореха (жареное)	97,50	15,00	14,63	15,00	14,63
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,50	7,05	7,50	7,05
Итого	—	1000,00	739,49	1000,00	739,49
Выход	73,95	1000,00	739,49	1000,00	739,49

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
Бисквит № 1				на 375,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	105,44	90,15
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	26,03	20,82
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	130,17	129,97
Меланж	27,00	578,53	156,21	216,95	58,58
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,30	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	479,89	299,52
Выход	75,00	1000,00	750,00	375,00	281,25
Влажность 25,00±3%				на 364,50 кг	
Крем сливочный кофейный № 49					
Масло сливочное	84,00	505,44	424,57	184,32	154,76
Пудра сахарная	99,85	202,18	201,88	73,69	73,59
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	202,18	149,62	73,69	54,54
Пудра ванильная	99,85	5,05	5,04	1,84	1,84
Коньяк или вино десертное	0,00	3,37	0,00	1,23	0,00
Сироп кофейный № 71	68,00	101,09	68,74	36,85	25,06
Итого	—	1019,31	849,85	371,53	309,79
Выход	83,37	1000,00	833,70	364,50	303,88
Влажность 16,63±2%				на 36,85 кг	
Сироп кофейный № 71					
Сахар-песок	99,85	655,74	654,75	24,16	24,13
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	43,72	41,97	1,61	1,55
Итого	—	699,46	696,72	25,77	25,68
Выход	68,00	1000,00	680,00	36,85	25,06
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
на 200,00 кг					
Сироп кофейный для промочки № 97					
Сахар-песок	99,85	500,41	499,66	100,08	99,93
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	13,16	12,64	2,63	2,53
Коньяк или вино десертное	0,00	28,47	0,00	5,69	0,00
Эссенция ромовая	0,00	1,14	0,00	0,23	0,00
Итого	—	543,18	512,30	108,63	102,46
Выход	50,00	1000,00	500,00	200,00	100,00
Влажность 50,00±4%					
на 38,00 кг					
Крем сливочный с какао № 57					
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	10,07	10,05
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	18,87	15,85
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	7,55	5,59
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	1,82	1,73
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,09	0,09
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,06	0,00
Итого	—	1012,25	876,66	38,46	33,31
Выход	86,00	1000,00	860,00	38,00	32,68
Влажность 14,00±2%					
на 7,50 кг					
Крошка бисквитная жареная № 2					
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

Продолжение

Сырье	Содержание 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	5,50	1,48
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,03	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	12,16	7,58
Выход	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	108,11	92,43	110,76	94,70
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	26,69	21,35	27,34	21,87
Сахар-песок	99,85	257,71	257,32	264,03	263,63
Меланж	27,00	222,45	60,06	227,90	61,53
Эссенция	0,00	1,33	0,00	1,36	0,00
Масло сливочное	84,00	203,10	170,60	208,08	174,78
Пудра сахарная	99,85	83,76	83,63	85,81	85,68
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	81,24	60,12	83,23	61,59
Пудра ванильная	99,85	1,93	1,93	1,98	1,98
Коньяк или вино десертное	0,00	6,98	0,00	7,15	0,00
Кофе натуральный, жареный молотый	96,00	4,24	4,07	4,34	4,17
Эссенция ромовая	0,00	0,23	0,00	0,24	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	1,82	1,73	1,86	1,77
Ядро ореха (жареное)	97,50	15,00	14,63	15,37	14,99
Итого	—	1014,59	767,87	1039,45	786,69
Выход	73,95	1000,00	739,49	1000,00	739,49

РЕЦЕПТУРА № 3

Торт «Ванильный с грибом»

Слон бисквитного полуфабриката соединены кремом «Шарлотт» шоколадным. Поверхность покрыта этим кремом и украшена воздушным полуфабрикатом в виде грибов и узорчатым шоколадом. Боковые поверхности отделаны кремом и 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
Бисквит № 1	75,00	340,00	255,00	340,00	255,00
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	340,50	257,08	340,50	257,08
Сироп для промочки № 95	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	60,00	57,90	60,00	57,90
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	50,00	37,50	50,00	37,50
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,50	7,05	7,50	7,05
Шоколад «Узорчатый»	99,40	2,00	1,99	2,00	1,99
Итого	—	1000,00	716,52	1000,00	716,52
Выход	71,65	1000,00	716,52	1000,00	716,52
Бисквит № 1				на 340,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	95,59	81,73
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	23,60	18,88
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	118,02	117,84
Меланж	27,00	578,53	156,21	196,70	53,11
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,18	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	435,09	271,56
Выход	75,00	1000,00	750,00	340,00	255,00
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
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67				на 340,50 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	130,18	109,35
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	200,10	137,19
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	16,39	15,57
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,48	0,48
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,52	0,00
Итого	—	1021,07	771,20	347,67	262,59
Выход	75,50	1000,00	755,00	340,50	257,08
Влажность 24,50±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 200,10 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	126,33	126,14
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	22,46	6,06
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	84,22	10,11
Итого	—	1164,48	711,20	233,01	142,31
Выход	68,56	1000,00	685,60	200,10	137,19
Влажность 31,44±1,5%					
Сироп для промочки № 95				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%					

Продолжение

Сырье	Содержание 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					
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	57,69	57,60
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	21,63	2,60
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,43	0,43
Итого	—	1329,19	1010,47	79,75	60,63
Выход	96,50	1000,00	965,00	60,00	57,90
Влажность 3,50±1,5%					
Крем «Шарлотт» № 59					
на 50,00 кг					
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	21,11	17,73
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	29,71	20,37
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,21	0,20
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,08	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	51,11	38,30
Выход	75,00	1000,00	750,00	50,00	37,50
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60					
на 29,71 кг					
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	18,76	18,73
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	3,33	0,90
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	12,50	1,50
Итого	—	1164,48	711,20	34,59	21,13
Выход	68,56	1000,00	685,60	29,71	20,37
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
Крошка бисквитная жареная № 2					
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
Итого	—	1621,13	1011,84	12,16	7,58
Выход	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	98,26	84,01	100,69	86,09
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	24,26	19,41	24,86	19,89
Сахар-песок	99,85	426,71	426,07	437,28	436,63
Меланж	27,00	202,20	54,59	207,21	55,94
Эссенция	0,00	1,21	0,00	1,24	0,00
Масло сливочное	84,00	151,29	127,08	155,04	130,23
Какао порошок (производственный)	95,00	16,39	15,57	16,80	15,96
Пудра ванильная	99,85	1,12	1,12	1,15	1,15
Коньяк	0,00	0,52	0,00	0,53	0,00
Яйца куриные	27,00	25,79	6,96	26,43	7,13
Молоко цельное	12,00	96,72	11,61	99,12	11,90

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	0,38	0,00	0,39	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	9,67	0,00	9,91	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	21,63	2,60	22,17	2,66
Шоколад «Узорчатый»	99,40	2,00	1,99	2,05	2,04
Итого	—	1078,15	751,01	1104,87	769,62
Выход	71,65	1000,00	716,52	1000,00	716,52

РЕЦЕПТУРА № 4

Торт «Сливочный»

Слой бисквитного полуфабриката соединены сливочным кремом. Поверхность покрыта этим же кремом и украшена кремом и фруктами или цукатами. Боковые поверхности отделаны кремом и бисквитной крошкой.

Масса 0,25 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	375,00	281,25	375,00	281,25
Крем сливочный № 46	86,00	400,00	344,00	400,00	344,00
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Фрукты	70,00	17,50	12,25	17,50	12,25
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,50	7,05	7,50	7,05
Итого	—	1000,00	744,55	1000,00	744,55
Выход	74,46	1000,00	744,55	1000,00	744,55

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
Бисквит № 1					на 375,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	105,44	90,15
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	26,03	20,82
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	130,17	129,97
Меланж	27,00	578,53	156,21	216,95	58,58
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,30	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	479,89	299,52
Выход	75,00	1000,00	750,00	375,00	281,25
Влажность 25,00±3%					
Крем сливочный № 46					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
Итого	—	1016,69	876,66	406,68	350,66
Выход	86,00	1000,00	860,00	400,00	344,00
Влажность 14,00±2%					
Сироп для промочки (крепленный) № 96					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
Коньяк	0,00	56,30	0,00	11,26	0,00
Итого	—	619,24	512,30	123,84	102,46
Выход	50,00	1000,00	500,00	200,00	100,00
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
Крошка бисквитная жареная № 2		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
Итого	—	1621,13	1011,84	12,16	7,58
Выход	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	108,11	92,43	111,92	95,69
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	26,69	21,35	27,63	22,10
Сахар-песок	99,85	236,08	235,73	244,41	244,05
Меланж	27,00	222,45	60,06	230,30	62,18
Эссенция	0,00	1,33	0,00	1,38	0,00
Пудра сахарная	99,85	111,43	111,26	115,36	115,18
Масло сливочное	84,00	208,93	175,50	216,30	181,69
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	83,57	61,84	86,52	64,02
Пудра ванильная	99,85	2,06	2,06	2,13	2,13
Коньяк или вино десертное	0,00	10,28	0,00	10,64	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Коньяк	0,00	11,26	0,00	11,66	0,00
Фрукты	70,00	17,50	12,25	18,12	12,68
Итого	—	1040,07	772,48	1076,76	799,73
Выход	74,46	1000,00	744,55	1000,00	744,55

РЕЦЕПТУРА № 4а

Торт «Сливочный»

Сырье	Содержание 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	375,00	281,25	375,00	281,25
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	400,00	300,00	400,00	300,00
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Фрукты	70,00	17,50	12,25	17,50	12,25
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,50	7,05	7,50	7,05
Итого	—	1000,00	700,55	1000,00	700,55
Выход	70,06	1000,00	700,55	1000,00	700,55
Бисквит № 1		на 375,00 кг			
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	105,44	90,15
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	26,03	20,82
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	130,17	129,97
Меланж	27,00	578,53	156,21	216,95	58,58
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,30	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	479,89	299,52
Выход	75,00	1000,00	750,00	375,00	281,25
Влажность 25,00±3%					
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
Итого	—	1022,08	766,09	408,83	306,44
Выход	75,00	1000,00	750,00	400,00	300,00
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
Сироп «Шарлотт» № 60				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
Итого	—	1164,48	711,20	276,72	169,01
Выход	68,56	1000,00	685,60	237,64	162,93
Влажность 31,44±1,5%					
Сироп для промочки (крепленный) № 96				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
Коньяк	0,00	56,30	0,00	11,26	0,00
Итого	—	619,24	512,30	123,84	102,46
Выход	50,00	1000,00	500,00	200,00	100,00
Влажность 50,00±4%					
Крошка бисквитная жареная № 2				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
Итого	—	1621,13	1011,84	12,16	7,58
Выход	94,00	1000,00	940,00	7,50	7,05
Влажность 6,00±2%					

Продолжение
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	108,11	92,43	110,78	94,71
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	26,69	21,35	27,35	21,88
Сахар-песок	99,85	386,11	385,53	395,65	395,05
Меланж	27,00	222,45	60,06	227,95	61,54
Эссенция	0,00	1,33	0,00	1,36	0,00
Масло сливочное	84,00	168,89	141,87	173,03	145,37
Пудра ванильная	99,85	1,64	1,64	1,68	1,68
Коньяк или вино десертное	0,00	10,25	0,00	10,50	0,00
Яйца куриные	27,00	26,67	7,20	27,33	7,38
Молоко цельное	12,00	100,02	12,00	102,49	12,30
Эссенция ромовая	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Коньяк	0,00	11,26	0,00	11,54	0,00
Фрукты	70,00	17,50	12,25	17,93	12,55
Итого	—	1081,30	734,33	1108,01	752,47
Выход	70,06	1000,00	700,55	1000,00	700,55

РЕЦЕПТУРА № 5

Торт «Сказка»

Слой бисквитного полуфабриката соединены кремом. Поверхность отделана кремом, фруктами или цукатами. Боковые поверхности отделаны бисквитной крошкой.

Форма продолговатая в виде полена. Масса 0,5 кг 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	360,00	270,00	360,00	270,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	200,00	150,00	200,00	150,00
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	200,00	151,00	200,00	151,00

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
Сироп для промочки № 95	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Фрукты	70,00	30,00	21,00	30,00	21,00
Крошка бисквитная жареная с какао	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	701,40	1000,00	701,40
Выход	70,14	1000,00	701,40	1000,00	701,40
Бисквит № 1				на 360,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	101,22	86,54
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	24,99	19,99
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	124,96	124,77
Меланж	27,00	578,53	156,21	208,27	56,24
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,25	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	460,69	287,54
Выход	75,00	1000,00	750,00	360,00	270,00
Влажность 25,00±3%					
Крем «Шарлотт» № 59				на 200,0 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
Итого	—	1022,08	766,09	204,42	153,22
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
Сироп «Шарлотт» № 60				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
Итого	—	1164,48	711,20	138,37	84,50
Выход	68,56	1000,00	685,60	118,82	81,46
Влажность 31,44±1,5%					
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67				на 200,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	76,47	64,23
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	117,53	80,58
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	9,63	9,15
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,28	0,28
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,30	0,00
Итого	—	1021,07	771,20	204,21	154,24
Выход	75,50	1000,00	755,00	200,00	151,00
Влажность 24,50±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 117,53 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	74,20	74,09
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	13,19	3,56
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	49,47	5,94
Итого	—	1164,48	711,20	136,86	83,59
Выход	68,56	1000,00	685,60	117,53	80,58
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
на 200,00 кг					
Сироп для промочки № 95					
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%					
на 10,00 кг					
Крошка бисквитная жареная с какао					
Бисквит № 1	76,00	1129,39	847,04	11,29	8,47
Какао порошок (производственный)	95,00	107,84	102,45	1,08	1,02
Итого	—	1237,23	949,49	12,37	9,49
Выход	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					
на 11,29 кг					
Бисквит № 1					
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	3,17	2,71
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	0,78	0,63
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	3,92	3,91
Меланж	27,00	578,53	156,21	6,53	1,76
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,04	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	14,44	9,01
Выход	75,00	1000,00	750,00	11,29	8,47
Влажность 25,00±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	104,39	89,25	107,07	91,54
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	25,77	20,62	26,43	21,15
Сахар-песок	99,85	380,71	380,14	390,47	389,88
Меланж	27,00	214,80	58,00	220,31	59,49
Эссенция	0,00	1,29	0,00	1,32	0,00
Масло сливочное	84,00	160,92	135,17	165,05	138,64
Пудра ванильная	99,85	1,10	1,10	1,13	1,13
Коньяк или вино десертное	0,00	9,92	0,00	10,17	0,00
Яйца куриные	27,00	26,53	7,16	27,21	7,34
Молоко цельное	12,00	99,48	11,94	102,03	12,23
Какао порошок (производственный)	95,00	10,71	10,17	10,98	10,43
Коньяк	0,00	0,30	0,00	0,31	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Фрукты	70,00	30,00	21,00	30,77	21,54
Итого	—	1066,30	734,55	1093,64	753,88
Выход	70,14	1000,00	701,40	1000,00	701,40

РЕЦЕПТУРА № 6

Торт «Подарочный»

Слой бисквитного полуфабриката соединены кремом. Поверхность и боковые стороны покрыты кремом, обсыпаны орехами и сахарной пудрой. Форма квадратная.

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
Бисквит № 1	75,00	300,00	225,00	300,00	225,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	370,00	277,50	370,00	277,50
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Ядро ореха (жареное на отделку)	97,50	120,00	117,00	120,00	117,00
Пудра сахарная	99,85	10,00	9,99	10,00	9,99
Итого	—	1000,00	729,49	1000,00	729,49
Выход	72,95	1000,00	729,49	1000,00	729,49
Бисквит № 1				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
Итого	—	1279,69	798,72	383,91	239,62
Выход	75,00	1000,00	750,00	300,00	225,00
Влажность 25,00±3%					
Крем «Шарлотт» № 59				на 370,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	156,23	131,23
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	219,82	150,71

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
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,52	1,51
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,61	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	378,18	283,45
Выход	75,00	1000,00	750,00	370,00	277,50
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 219,82 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	138,78	138,57
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	24,67	6,66
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	92,52	11,10
Итого	—	1164,48	711,20	255,97	156,33
Выход	68,56	1000,00	685,60	219,82	150,71
Влажность 31,44±1,5%					
Сироп для промочки (крепленный) № 96				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
Коньяк	0,00	56,30	0,00	11,26	0,00
Итого	—	619,24	512,30	123,84	102,46
Выход	50,00	1000,00	500,00	200,00	100,00
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	84,35	72,12	87,18	74,54
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	20,83	16,66	21,53	17,22
Сахар-песок	99,85	345,52	345,00	357,11	356,57
Меланж	27,00	173,56	46,86	179,38	48,43
Эссенция	-0,00	1,04	0,00	1,07	0,00
Масло сливочное	84,00	156,23	131,23	161,47	135,63
Пудра ванильная	99,85	1,52	1,52	1,57	1,57
Коньяк или вино десертное	0,00	10,20	0,00	10,54	0,00
Яйца куриные	27,00	24,67	6,66	25,50	6,88
Молоко цельное	12,00	92,52	11,10	95,62	11,47
Эссенция ромовая	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Коньяк	0,00	11,26	0,00	11,64	0,00
Ядро ореха (жареное на отделку)	97,50	120,00	117,00	124,02	120,92
Пудра сахарная	99,85	10,00	9,99	10,34	10,32
Итого	—	1052,08	758,14	1087,36	783,56
Выход	72,95	1000,00	729,49	1000,00	729,49

РЕЦЕПТУРА № 7

Торт «Грюфель»

Слой бисквитного полуфабриката пропитан сиропом и прослоен кремом «Шарлотт» шоколадным. Поверхность покрыта этим же кремом, шоколадной крупкой и украшена шоколадом «Узорчатый». Форма квадратная. 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
Бисквит № 1	75,00	300,00	225,00	300,00	225,00
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	360,00	271,80	360,00	271,80
Сироп для промочки № 95	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Крупка шоколадная № 107	89,30	100,00	89,30	100,00	89,30
Шоколад «Узорчатый»	99,40	40,00	39,76	40,00	39,76
Итого	—	1000,00	725,86	1000,00	725,86
Выход	72,59	1000,00	725,86	1000,00	725,86
Бисквит № 1				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
Итого	—	1279,69	798,72	383,91	239,62
Выход	75,00	1000,00	750,00	300,00	225,00
Влажность 25,00±3%					
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67				на 360,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	137,64	115,61
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	211,56	145,04

Продолжение

Сырье	Содержание 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	17,33	16,46
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,51	0,51
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,55	0,00
Итого	—	1021,07	771,20	367,59	277,62
Выход	75,50	1000,00	755,00	360,00	271,80
Влажность 24,50±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 211,56 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	133,57	133,37
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	23,75	6,41
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	89,05	10,68
Итого	—	1164,48	-711,90	246,37	150,46
Выход	68,56	1000,00	685,60	211,56	145,04
Влажность 31,44±1,5%					
Сироп для промочки № 95				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%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крупка шоколадная № 107					
				на 100,00 кг	
Помада № 99	88,00	775,51	682,44	77,55	68,24
Какао порошок (производственный)	95,00	194,35	184,63	19,44	18,46
Масло сливочное	84,00	40,89	34,34	4,09	3,43
Пудра ванильная	99,85	5,19	5,18	0,52	0,52
Итого	—	1015,94	906,60	101,60	90,65
Выход	89,30	1000,00	893,00	100,00	89,30
Влажность 10,70±2%					
Помада № 99				на 77,55 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	61,67	61,58
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	9,25	7,22
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,21	0,00
Итого	—	917,29	887,10	71,13	68,80
Выход	88,00	1000,00	880,00	77,55	68,24
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	84,35	72,12	86,98	74,37
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	20,83	16,66	21,48	17,18
Сахар-песок	99,85	401,98	401,38	414,56	413,88
Меланж	27,00	173,56	46,86	178,97	48,32
Эссенция	0,00	1,25	0,00	1,29	0,00
Масло сливочное	84,00	141,73	119,05	146,14	122,76
Какао порошок (производственный)	95,00	36,77	34,93	37,92	36,02
Пудра ванильная	99,85	1,03	1,03	1,06	1,06
Коньяк	0,00	0,55	0,00	0,57	0,00
Яйца куриные	27,00	23,75	6,41	24,49	6,61
Молоко цельное	12,00	89,05	10,69	91,82	11,02
Эссенция ромовая	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	9,59	0,00	9,89	0,00
Патока крахмальная	78,00	9,25	7,22	9,54	7,44
Шоколад «Узорчатый»	99,40	40,00	39,76	41,25	41,00
Итого	—	1034,07	756,11	1066,29	779,66
Выход	72,59	1000,00	725,86	1000,00	725,86

РЕЦЕПТУРА № 8

Торт «Кармен»

Два слоя бисквитного полуфабриката светлого и один слой бисквитного полуфабриката с какао (без промочки) соединены кремом. Поверхность покрыта фруктовой начинкой, заглазирована помадой и отделана кремом и шоколадом «Узорчатый».

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	260,00	195,00	260,00	195,00
Бисквит с какао № 8	76,00	140,00	106,40	140,00	106,40
Крем сливочный № 46	86,00	380,00	326,80	380,00	326,80
Вино десертное	0,00	20,00	0,00	20,00	0,00
Помада шоколадная № 101	88,00	150,00	132,00	150,00	134,00
Начинка фруктовая	74,00	30,00	22,20	30,00	22,20
Шоколад «Узорчатый»	99,40	20,00	19,88	20,00	19,88
Итого	—	1000,00	802,28	1000,00	802,28
Выход	80,23	1000,00	802,28	1000,00	802,28
Бисквит № 1				на 260,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	73,10	62,50
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	18,05	14,44
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	90,25	90,11
Меланж	27,00	578,53	156,21	150,42	40,61
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,90	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	332,72	207,66
Выход	75,00	1000,00	750,00	260,00	195,00
Влажность 25,00±3%					
Бисквит с какао № 8				на 140,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	316,55	270,65	44,32	37,89
Сахар-песок	99,85	316,55	316,07	44,32	44,25
Меланж	27,00	527,58	142,45	73,86	19,94

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
Какао порошок (производственный)	95,00	84,41	80,20	11,82	11,23
Итого	—	1245,09	809,37	174,32	113,31
Выход	76,00	1000,00	760,00	140,00	102,40
Влажность 24,00±3%					
Крем сливочный № 46				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
Итого	—	1016,69	876,66	386,35	333,13
Выход	86,00	1000,00	850,00	380,00	326,80
Влажность 14,00±2%					
Помеда шоколадная № 101				на 150,00 кг	
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	113,18	113,01
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	16,98	13,24
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	7,08	6,73
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,35	0,35
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,39	0,00
Итого	—	919,90	888,89	137,98	133,33
Выход	88,00	1000,00	880,00	150,00	132,00
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	
		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	117,42	100,39	120,81	103,29
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	18,05	14,44	18,57	14,86
Сахар-песок	99,85	247,75	247,38	254,90	254,52
Меланж	27,00	224,28	60,56	230,76	62,31
Эссенция	0,00	1,29	0,00	1,33	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	18,90	17,96	19,45	18,48
Пудра сахарная	99,85	105,86	105,70	108,92	108,75
Масло сливочное	84,00	198,49	166,73	204,22	171,54
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	79,39	58,75	81,68	60,45
Пудра ванильная	99,85	2,31	2,31	2,38	2,38
Коньяк или вино десертное	0,00	0,65	0,00	0,67	0,00
Вино десертное	0,00	20,00	0,00	20,58	0,00
Патока крахмальная	78,00	16,98	13,24	17,47	13,62
Начинка фруктовая	74,00	30,00	22,20	30,87	22,84
Шоколад «Узорчатый»	99,40	20,00	19,88	20,58	20,45
Итого	—	1101,37	829,54	1133,19	853,49
Выход	80,23	1000,00	802,28	1000,00	802,28

РЕЦЕПТУРА № 8а

Торт «Кармен»

Сырье	Содержание 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	260,00	195,00	260,00	195,00
Бисквит с какао № 8	76,00	140,00	106,40	140,00	106,40
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	380,00	285,00	380,00	285,00
Вино десертное	0,00	20,00	0,00	20,00	0,00
Помеда шоколадная № 101	88,00	150,00	132,00	150,00	132,00

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
Начинка фруктовая	74,00	30,00	22,20	30,00	22,20
Шоколад «Узорчатый»	99,40	20,00	19,88	20,00	19,88
Итого	—	1000,00	760,48	1000,00	760,48
Выход	76,05	1000,00	760,48	1000,00	760,48
Бисквит № 1				на 260,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	73,10	62,50
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	18,05	14,44
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	90,25	90,11
Меланж	27,00	578,53	156,21	150,42	40,61
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,90	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	332,72	207,66
Выход	75,00	1000,00	750,00	260,00	195,00
Влажность 25,00±3%				на 140,00 кг	
Бисквит с какао № 8				на 140,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	316,55	270,65	44,32	37,89
Сахар-песок	99,85	316,55	316,07	44,32	44,25
Меланж	27,00	527,58	142,45	73,86	19,94
Какао порошок (производственный)	95,00	84,41	80,20	11,82	11,23
Итого	—	1245,09	809,37	174,32	113,31
Выход	76,00	1000,00	760,00	140,00	106,40
Влажность 24,00±3%				на 380,00 кг	
Крем «Шарлотт» № 59				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

Продолжение

Сырье	Содержание 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	0,62	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	388,39	291,11
Выход	75,00	1000,00	750,00	380,00	285,00
Влажность 25,00±2%				на 225,76 кг	
Сироп «Шарлотт» № 60				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
Итого	—	1164,48	711,20	262,89	160,56
Выход	68,56	1000,00	685,60	225,76	154,78
Влажность 31,44±1,5%				на 150,00 кг	
Помада шоколадная № 101				на 150,00 кг	
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	113,18	113,01
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	16,98	13,24
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	7,08	6,73
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,35	0,35
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,39	0,00
Итого	—	919,90	888,89	137,98	133,33
Выход	88,00	1000,00	880,00	150,00	132,00
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	117,42	100,39	120,91	103,37
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	18,05	14,44	18,59	14,87
Сахар-песок	99,85	390,28	389,69	401,87	401,26
Меланж	27,00	224,28	60,56	230,94	62,36
Эссенция	0,00	1,29	0,00	1,33	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	18,90	17,96	19,46	18,49
Масло сливочное	84,00	160,45	134,78	165,21	138,78
Пудра ванильная	99,85	1,91	1,91	1,97	1,97
Коньяк или вино десертное	0,00	0,62	0,00	0,64	0,00
Яйца куриные	27,00	25,34	6,84	26,09	7,04
Молоко цельное	12,00	95,02	11,40	97,84	11,74
Вино десертное	0,00	20,00	0,00	20,59	0,00
Патока крахмальная	78,00	16,98	13,24	17,48	13,63
Начинка фруктовая	74,00	30,00	22,20	30,89	22,87
Шоколад «Узорчатый»	99,40	20,00	19,88	20,59	20,46
Итого	—	1140,54	793,29	1174,40	816,84
Выход	76,05	1000,00	760,48	1000,00	760,48

РЕЦЕПТУРА № 9

Торт «Свадебный»

Четыре слоя бисквитного полуфабриката различного диаметра соединены кремом и вареньем. Верхняя и боковая поверхности отделаны различными узорами из крема и воздушным полуфабрикатом.

Форма круглая. Масса 4 кг.

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
Бисквит № 1	75,00	340,00	255,00	340,00	255,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	320,00	240,00	320,00	240,00

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
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	210,00	105,00	210,00	105,00
Варенье	72,00	75,00	54,00	75,00	54,00
Полуфабрикат воздушный № 24	96,50	55,00	53,08	55,00	53,08
Итого	—	1000,00	707,08	1000,00	707,08
Выход	70,71	1000,00	707,08	1000,00	707,08
Бисквит № 1				на 340,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	95,59	81,73
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	23,60	18,88
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	118,02	117,84
Меланж	27,00	578,53	156,21	196,70	53,11
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,18	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	435,09	271,56
Выход	75,00	1000,00	750,00	340,00	255,00
Влажность 25,00±3%				на 320,00 кг	
Крем «Шарлотт» № 59					
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	135,11	113,50
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	190,12	130,34
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,31	1,31
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,52	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	327,06	245,15
Выход	75,00	1000,00	750,00	320,00	240,00
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
Сироп «Шарлотт» № 60				на 190,12 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	120,03	119,85
Яйца куриные	27,00	112,14	30,30	21,34	5,76
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	80,02	9,60
Итого	—	1164,48	711,20	221,39	135,21
Выход	68,56	1000,00	685,60	190,12	130,34
Влажность 31,44±1,5%					
Сироп для промочки (крепленный) № 96				на 210,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	107,74	107,58
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,40	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	10,07	0,00
Коньяк	0,00	56,30	0,00	11,82	0,00
Итого	—	619,24	512,30	130,03	107,58
Выход	50,00	1000,00	500,00	210,00	105,00
Влажность 50,00±4%					
Полуфабрикат воздушный № 24				на 55,00 кг	
Сахар-песок	99,85	945,79	944,37	52,02	51,94
Белок яичный (сырой)	12,00	472,89	56,75	26,01	3,12
Пудра ванильная	99,85	4,73	4,72	0,26	0,26
Кислота лимонная	98,00	4,73	4,64	0,26	0,26
Итого	—	1428,14	1010,47	78,55	55,58
Выход	96,50	1000,00	965,00	55,00	53,08
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
Мука пшеничная в. с.	85,50	95,59	81,73	98,28	84,03
Крахмал - картофельный (сухой)	80,00	23,60	18,88	24,26	19,41
Сахар-песок	99,85	397,81	397,21	408,99	408,37
Меланж	27,00	196,70	53,11	202,23	54,60
Эссенция	0,00	1,18	0,00	1,21	0,00
Масло сливочное	84,00	135,11	113,49	138,91	116,68
Пудра ванильная	99,85	1,57	1,57	1,61	1,61
Коньяк или вино десертное	0,00	10,59	0,00	10,89	0,00
Яйца куриные	27,00	21,34	5,76	21,94	5,92
Молоко цельное	12,00	80,02	9,60	82,27	9,87
Эссенция ромовая	0,00	0,40	0,00	0,41	0,00
Коньяк	0,00	11,82	0,00	12,15	0,00
Варенье	72,00	75,00	54,00	77,11	55,52
Белок яичный (сырой)	12,00	26,01	3,12	26,74	3,21
Кислота лимонная	98,00	0,26	0,25	0,27	0,26
Итого	—	1077,00	738,72	1107,27	759,48
Выход	70,71	1000,00	707,08	1000,00	707,08

РЕЦЕПТУРА № 9а

Торт «Свадебный»

Сырье	Содержание 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	340,00	255,00	340,00	255,00
Крем сливочный № 46	86,00	320,00	275,20	320,00	275,20
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	210,00	105,00	210,00	105,00
Варенье	72,00	75,00	54,00	75,00	54,00

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 воздушный № 24	96,50	55,00	53,08	55,00	53,08
Итого	—	1000,00	742,28	1000,00	742,28
Выход	74,23	1000,00	742,28	1000,00	742,28
Бисквит № 1				на 340,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,46	240,39	95,59	81,73
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	23,60	18,88
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	118,02	117,84
Меланж	27,00	578,53	156,21	196,70	53,11
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,18	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	435,09	271,56
Выход	75,00	1000,00	750,00	340,00	255,00
Влажность 25,00±3%					
Крем сливочный № 46				на 320,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	89,14	89,01
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	167,15	140,40
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	66,85	49,48
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	1,65	1,64
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,55	0,00
Итого	—	1016,69	876,66	325,34	280,53
Выход	86,00	1000,00	860,00	320,00	275,20
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
Сироп для промочки (крепленный) № 96				на 210,0 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	107,74	107,58
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,40	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	10,07	0,00
Коньяк	0,00	56,30	0,00	11,82	0,00
Итого	—	619,24	512,30	130,03	107,58
Выход	50,00	1000,00	500,00	210,00	105,00
Влажность 50,00±4%					
Полуфабрикат воздушный № 24				на 55,00 кг	
Сахар-песок	99,85	945,79	944,37	52,02	51,94
Белок яичный (сырой)	12,00	472,89	56,75	26,01	3,12
Пудра ванильная	99,85	4,73	4,72	0,26	0,26
Кислота лимонная	98,00	4,73	4,64	0,26	0,26
Итого	—	1428,14	1010,47	78,55	55,58
Выход	96,50	1000,00	965,00	55,00	53,08
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	95,59	81,73	99,07	84,71
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	23,60	18,88	24,46	19,57
Сахар-песок	99,85	277,78	277,36	287,91	287,47
Меланж	27,00	196,70	53,11	203,87	55,05
Эссенция	0,00	1,18	0,00	1,22	0,00
Масло сливочное	84,00	167,15	140,41	173,24	145,53

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	1,91	1,91	1,98	1,98
Коньяк или вино десертное	0,00	10,62	0,00	11,01	0,00
Пудра сахарная	99,85	89,14	89,01	92,39	92,25
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	66,85	49,47	69,29	51,27
Эссенция ромовая	0,00	0,40	0,00	0,41	0,00
Коньяк	0,00	11,82	0,00	12,25	0,00
Варенье	72,00	75,00	54,00	77,73	55,97
Белок яичный (сырой)	12,00	26,01	3,12	26,96	3,23
Кислота лимонная	98,00	0,26	0,25	0,27	0,26
Итого	—	1044,01	769,25	1082,06	797,29
Выход	74,23	1000,00	742,28	1000,00	742,28

РЕЦЕПТУРА № 10

Торт «Бисквит с какао»

Слой бисквитного полуфабриката с какао (без промочки) соединены сливочным шоколадным кремом. Поверхность отделана сливочным шоколадным кремом и фруктами. Боковые поверхности отделаны кремом и крошкой полуфабриката «Дачный».

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 какао № 8	76,00	650,00	491,00	650,00	491,00
Крем сливочный № 46	86,00	48,00	41,28	48,00	41,28
Крем сливочный с какао № 57	86,00	237,00	203,82	237,00	203,82
Крошка полуфабриката «Дачный» № 37а	77,00	20,00	15,40	20,00	15,40

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
Вино десертное	0,00	15,00	0,00	15,00	0,00
Фрукты	70,00	30,00	21,00	30,00	21,00
Итого	—	1000,00	775,50	1000,00	775,50
Выход	77,55	1000,00	775,50	1000,00	775,50
Бисквит с какао № 8				на 650,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	316,55	270,65	205,76	175,92
Сахар-песок	99,85	316,55	316,07	205,76	205,45
Меланж	27,00	527,58	142,45	342,93	92,59
Какао порошок (производственный)	95,00	84,41	80,20	51,87	52,13
Итого	—	1245,09	809,37	809,32	526,09
Выход	76,00	1000,00	760,00	650,00	494,00
Влажность 24,00±3%					
Крем сливочный № 46				на 48,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	13,37	13,35
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	25,07	21,06
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	10,03	7,42
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	0,25	0,25
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,08	0,00
Итого	—	1016,69	876,66	48,80	42,08
Выход	86,00	1000,00	860,00	48,00	41,28
Влажность 14,00±2%					
Крем сливочный с какао № 57				на 237,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	62,78	62,69
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	117,71	98,88

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
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	47,08	34,84
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	11,38	10,81
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,55	0,55
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,39	0,00
Итого	—	1012,25	876,66	239,89	207,77
Выход	86,00	1000,00	860,00	237,00	203,82
Влажность 14,00±2%					
Крошка полуфабриката «Дачный» № 37а				на 20,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	115,63	98,86	2,31	1,98
Масло сливочное	84,00	48,17	40,47	0,96	0,81
Меланж	27,00	67,44	18,21	1,35	0,36
Сахар-песок	99,85	125,26	125,07	2,51	2,50
Какао порошок (производственный)	95,00	5,78	5,49	0,12	0,11
Эссенция	0,00	0,96	0,00	0,02	0,00
Сода питьевая	50,00	0,96	0,48	0,02	0,01
Аммоний углекислый	0,00	3,85	0,00	0,08	0,00
Жженка № 116	78,00	26,01	20,29	0,52	0,41
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных	74,00	674,47	499,11	13,49	9,98
Итого	—	1068,53	807,97	21,38	16,16
Выход	77,00	1000,00	770,00	20,00	15,40
Влажность 23,00±2%					
Жженка № 116				на 0,52 кг	
Сахар-песок	99,85	867,97	866,67	0,45	0,45
Итого	—	867,97	866,67	0,45	0,45
Выход	78,00	1000,00	780,00	0,52	0,41
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	
		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	208,07	177,90	213,14	182,24
Сахар-песок	99,85	208,72	208,41	213,81	213,49
Меланж	27,00	344,28	92,96	352,68	95,23
Какао порошок (производственный)	95,00	66,37	63,05	67,99	64,59
Пудра сахарная	99,85	76,15	76,04	78,01	77,89
Масло сливочное	84,00	143,74	120,74	147,25	123,68
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	57,11	42,26	58,50	43,29
Пудра ванильная	99,85	0,80	0,80	0,82	0,82
Коньяк или вино десертное	0,00	0,47	0,00	0,48	0,00
Эссенция	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
Сода питьевая	50,00	0,02	0,01	0,02	0,01
Аммоний углекислый	0,00	0,08	0,00	0,08	0,00
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных	74,00	13,49	9,98	13,82	10,22
Вино десертное	0,00	15,00	0,00	15,37	0,00
Фрукты	70,00	30,00	21,00	30,73	21,51
Итого	—	1164,32	813,25	1192,72	832,98
Выход	77,55	1000,00	775,50	1000,00	775,50

РЕЦЕПТУРА № 10а

Торт «Бисквит с какао»

Сырье	Содержание 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 № 8	76,00	650,00	494,00	650,00	494,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	48,00	36,00	48,00	36,00
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	237,00	178,94	237,00	178,94

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 «Дачный» № 37а	77,00	20,00	15,40	20,00	15,40
Вино десертное	0,00	15,00	0,00	15,00	0,00
Фрукты	70,00	30,00	21,00	30,00	21,00
Итого	—	1000,00	745,34	1000,00	745,34
Выход	74,53	1000,00	745,34	1000,00	745,34
Бисквит с какао № 8				на 650,00 кг	
Мука пшеничная в с.	85,50	316,55	270,65	205,76	175,92
Сахар-песок	99,85	316,55	316,07	205,76	203,45
Меланж	27,00	527,58	142,45	342,93	92,59
Какао порошок (производственный)	95,00	84,41	80,20	54,87	52,13
Итого	—	1245,09	809,37	809,32	526,09
Выход	76,00	1000,00	760,00	650,00	494,00
Влажность 24,00±3%					
Крем «Шарлотт» № 59				на 48,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	20,27	17,02
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	28,52	19,55
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,20	0,20
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,08	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	49,07	36,77
Выход	75,00	1000,00	750,00	48,00	36,00
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 28,52 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	18,01	17,98
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	3,20	0,86

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
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	12,00	1,44
Итого	—	1164,48	711,20	33,21	20,28
Выход	68,56	1000,00	685,60	28,52	19,55
Влажность 31,44±1,5%					
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67				на 237,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	90,61	76,11
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	139,28	95,49
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	11,41	10,84
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,34	0,34
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,36	0,00
Итого	—	1021,07	771,20	242,00	182,78
Выход	75,50	1000,00	755,00	237,00	178,94
Влажность 24,50±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 139,28 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	87,93	87,80
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	15,63	4,22
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	58,62	7,03
Итого	—	1164,48	711,20	162,18	99,05
Выход	68,56	1000,00	685,60	139,28	95,49
Влажность 31,44±1,5%					
Крошка полуфабриката «Дачный» № 37а				на 20,00 кг	
Мука пшеничная в с.	85,50	115,63	98,86	2,31	1,98
Масло сливочное	84,00	48,17	40,47	0,96	0,81
Меланж	27,00	67,44	18,21	1,35	0,36
Сахар-песок	99,85	125,26	125,07	2,51	2,50
Какао порошок (производственный)	95,00	5,78	5,49	0,12	0,11
Эссенция	0,00	0,96	0,00	0,02	0,00
Сода питьевая	50,00	0,96	0,48	0,02	0,01
Аммоний углекислый	0,00	3,85	0,00	0,08	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
Жженка № 116	78,00	26,01	20,29	0,52	0,41
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных	74,00	674,47	499,11	13,49	9,98
Итого Выход	—	1068,53	807,97	21,38	16,16
Влажность 23,00±2%	77,00	1000,00	770,00	20,00	15,40
Жженка № 116				на 0,52 кг	
Сахар-песок	99,85	867,97	866,67	0,45	0,45
Итого Выход	—	867,97	866,67	0,45	0,45
Влажность 22,00±1%	78,00	1000,00	780,00	0,52	0,41

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	208,07	177,90	211,62	180,93
Сахар-песок	99,85	314,66	314,19	320,02	319,55
Меланж	27,00	344,28	92,96	350,15	94,54
Какао порошок (производственный)	95,00	66,40	63,08	67,53	64,16
Масло сливочное	84,00	111,84	93,95	113,75	95,55
Пудра ванильная	99,85	0,54	0,54	0,55	0,55
Коньяк или вино десертное	0,00	0,08	0,00	0,08	0,00
Яйца куриные	27,00	18,83	5,08	19,15	5,17
Молоко цельное	12,00	70,62	8,47	71,82	8,61
Коньяк	0,00	0,36	0,00	0,37	0,00
Эссенция	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
Сода питьевая	50,00	0,02	0,01	0,02	0,01
Аммоний углекислый	0,00	0,08	0,00	0,08	0,00
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных	74,00	13,49	9,98	13,72	10,15
Вино десертное	0,00	15,00	0,00	15,26	0,00
Фрукты	70,00	30,00	21,00	30,51	21,36
Итого Выход	—	1194,29	787,16	1214,65	800,58
	74,53	1000,00	745,34	1000,00	745,34

РЕЦЕПТУРА № 11

Торт «Кольцо»

Бисквитный полуфабрикат в виде кольца без промочки. Поверхность заглазирована подогретым кремом и отделана шоколадной глазурью.

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 «Кольцо» № 4	73,00	700,00	511,00	700,00	511,00
Крем сливочный № 46	86,00	200,00	172,00	200,00	172,00
Глазурь шоколадный	99,10	100,00	99,10	100,00	99,10
Итого Выход	—	1000,00	782,10	1000,00	782,10
	78,21	1000,00	782,10	1000,00	782,10
Бисквит «Кольцо» № 4				на 700,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	351,83	300,81	246,28	210,57
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	14,66	11,73	10,26	8,21
Сахар-песок	99,85	366,48	365,93	256,54	256,15
Меланж	27,00	366,48	98,95	256,54	69,27
Эссенция	0,00	3,67	0,00	2,57	0,00
Итого Выход	—	1103,12	777,42	772,19	544,20
	73,00	1000,00	730,00	700,00	511,00
Влажность 27,00±3%					
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 Выход	—	1016,69	876,66	203,33	175,33
	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	246,28	210,57	252,72	216,08
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	10,26	8,21	10,53	8,42
Сахар-песок	99,85	256,54	256,16	263,25	262,86
Меланж	27,00	256,54	69,27	263,25	71,08
Эссенция	0,00	2,57	0,00	2,64	0,00
Пудра сахарная	99,85	55,71	55,63	57,17	57,09
Масло сливочное	84,00	104,47	87,75	107,20	90,05
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	41,78	30,92	42,87	31,73
Пудра ванильная	99,85	1,03	1,03	1,06	1,06
Коньяк или вино десертное	0,00	0,34	0,00	0,35	0,00
Глазурь шоколадная	99,10	100,00	99,10	102,62	101,69
Итого	—	1075,52	818,64	1103,66	840,06
Выход	78,21	1000,00	782,10	1000,00	782,10

РЕЦЕПТУРА № 11а

Торт «Кольцо»

Сырье	Содержание 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	700,00	511,00	700,00	511,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	200,00	150,00	200,00	150,00
Глазурь шоколадная	99,10	100,00	99,10	100,00	99,10
Итого	—	1000,00	760,10	1000,00	760,10
Выход	76,01	1000,00	760,10	1000,00	760,10

Продолжение

Сырье	Содержание 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					на 700,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	351,83	300,81	246,28	210,57
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	14,66	11,73	10,26	8,21
Сахар-песок	99,85	366,48	365,93	256,54	256,15
Меланж	27,00	366,48	98,95	256,54	69,27
Эссенция	0,00	3,67	0,00	2,57	0,00
Итого	—	1103,12	777,42	772,19	544,20
Выход	73,00	1000,00	730,00	700,00	511,00
Влажность 27,00±3%					
Крем «Шарлотт» № 59					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
Итого	—	1022,08	766,09	204,42	153,22
Выход	75,00	1000,00	750,00	200,00	150,00
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60					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
Итого	—	1164,68	711,20	138,37	84,50
Выход	68,56	1000,00	685,60	118,82	81,46
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	246,28	210,57	251,47	215,01
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	10,26	8,21	10,48	8,38
Сахар-песок	99,85	331,56	331,06	338,55	338,04
Меланж	27,00	256,54	69,27	261,95	70,73
Эссенция	0,00	2,57	0,00	2,62	0,00
Масло сливочное	84,00	84,45	70,94	86,23	72,44
Пудра ванильная	99,85	0,82	0,82	0,84	0,84
Коньяк или вино десертное	0,00	0,33	0,00	0,34	0,00
Яйца куриные	27,00	13,34	3,60	13,62	3,68
Молоко цельное	12,00	50,01	6,00	51,06	6,13
Глазурь шоколадная	99,10	100,00	99,10	102,11	101,19
Итого	—	1096,16	799,57	1119,27	816,43
Выход	76,01	1000,00	760,10	1000,00	760,10

РЕЦЕПТУРА № 12

Торт «К чаю»

Три слоя бисквитного полуфабриката соединены шоколадным кремом. Поверхность украшена рисунком из шоколадного крема и фруктами. Боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой. 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
Бисквит № 1	75,00	375,00	281,25	375,00	281,25
Крем сливочный с какао № 57	86,00	400,00	344,00	400,00	344,00
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00

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
Фрукты	70,00	17,50	12,25	17,50	12,25
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,50	7,05	7,50	7,05
Итого	—	1000,00	744,55	1000,00	744,55
Выход	74,46	1000,00	744,55	1000,00	744,55
Бисквит № 1				на 375,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	105,44	90,15
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	26,03	20,82
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	130,17	129,97
Меланж	27,00	578,53	156,21	216,95	58,58
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,30	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	479,89	299,52
Выход	75,00	1000,00	750,00	375,00	281,25
Влажность 25,00±3%					
Крем сливочный с какао № 57				на 400,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	105,96	105,80
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	198,67	166,88
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	79,47	58,81
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	19,21	18,24
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,93	0,93
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,66	0,00
Итого	—	1012,25	876,66	404,90	350,66
Выход	86,00	1000,00	860,00	400,00	344,00
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
на 200,00 кг					
Сироп для промочки (крепленный) № 96					
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
Коньяк	0,00	56,30	0,00	11,26	0,00
Итого	—	619,24	512,30	123,84	102,46
Выход	50,00	1000,00	500,00	200,00	100,00
Влажность 50,00±4%					
на 7,50 кг					
Крошка бисквитная жареная № 2					
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
Итого	—	1621,13	1011,84	12,16	7,58
Выход	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 из 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	108,11	92,43	111,92	95,69
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	26,69	21,35	27,63	22,10
Сахар-песок	99,85	236,08	235,73	244,40	244,04
Меланж	27,00	222,45	60,06	230,29	62,18
Эссенция	0,00	1,33	0,00	1,38	0,00
Пудра сахарная	99,85	105,96	105,80	109,70	109,53
Масло сливочное	84,00	198,67	166,88	205,68	172,76
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	79,47	58,81	82,27	60,88
Какао порошок (производственный)	95,00	19,21	18,25	19,89	18,89
Пудра ванильная	99,85	0,93	0,93	0,96	0,96
Коньяк или вино десертное	0,00	10,25	0,00	10,61	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Коньяк	0,00	11,26	0,00	11,66	0,00
Фрукты	70,00	17,50	12,25	18,12	12,68
Итого	—	1038,29	772,49	1074,90	799,73
Выход	74,46	1000,00	744,55	1000,00	744,55

РЕЦЕПТУРА № 13

Торт «Турист»

Три слоя бисквитного полуфабриката соединены шоколадным кремом «Шарлотт». Поверхность покрыта этим же кремом и отделана заварным полуфабрикатом, сахарной пудрой и шоколадной глазурью. Боковые поверхности отделаны кремом и обсыпаны шоколадной крупкой.

Масса свыше 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	400,00	300,00	400,00	300,00
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	325,00	245,38	325,00	245,38

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сироп для промочки № 95	50,00	190,00	95,00	190,00	95,00
Глазурь шоколадная	99,10	35,00	34,69	35,00	34,69
Полуфабрикат заварной № 22	76,00	30,00	22,80	30,00	22,80
Крупка шоколадная № 107	89,30	15,00	13,40	15,00	13,40
Пудра сахарная	99,85	5,00	4,99	5,00	4,99
Итого	—	1000,00	716,26	1000,00	716,26
Выход	71,63	1000,00	716,26	1000,00	716,26
Бисквит № 1				на 400,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	112,46	96,16
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	27,77	22,21
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	138,84	138,64
Меланж	27,00	578,53	156,21	231,41	62,48
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,39	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	511,87	319,49
Выход	75,00	1000,00	750,00	400,00	300,00
Влажность 25,00±3%					
Крем «Шарлотт» шоколадный № 07				на 325,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	124,26	104,37
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	190,99	130,94
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	15,65	14,86
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,46	0,46
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,49	0,00
Итого	—	1021,07	771,20	331,85	250,63
Выход	75,50	1000,00	755,00	325,00	245,38
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
Сироп «Шарлотт» № 60				на 190,99 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	120,58	120,40
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	21,44	5,79
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	80,39	9,64
Итого	—	1164,48	711,20	222,41	135,83
Выход	68,56	1000,00	685,60	190,99	130,94
Влажность 31,44±1,5%					
Сироп для промочки № 95				на 190,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	97,48	97,34
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,36	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	9,11	0,00
Итого	—	562,94	512,30	106,95	97,34
Выход	50,00	1000,00	500,00	190,00	95,00
Влажность 50,00±4%					
Полуфабрикат заварной № 22				на 30,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	455,46	389,42	13,66	11,68
Масло сливочное	84,00	227,69	191,26	6,83	5,74
Меланж	27,00	785,68	212,13	23,57	6,36
Соль	96,50	5,70	5,51	0,17	0,17
Итого	—	1474,53	798,32	44,23	23,95
Выход	76,00	1000,00	760,00	30,00	22,80
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
Крупка шоколадная № 107				на 15,00 кг	
Помада № 99	88,00	775,51	682,44	11,63	10,24
Какао порошок (производственный)	95,00	194,35	184,63	2,92	2,77
Масло сливочное	84,00	40,89	34,34	0,61	0,52
Пудра ванильная	99,85	5,19	5,18	0,08	0,08
Итого	—	1015,94	906,60	15,24	13,61
Выход	89,30	1000,00	893,00	15,00	13,40
Влажность 10,70±2%					
Помада № 99				на 11,63 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	9,25	9,23
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	1,39	1,08
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,03	0,00
Итого	—	917,29	887,10	10,67	10,31
Выход	88,00	1000,00	880,00	11,63	10,24
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	126,12	107,83	129,43	110,66
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	27,77	22,22	28,50	22,80
Сахар-песок	99,85	366,15	365,60	375,76	375,20
Меланж	27,00	254,98	68,84	261,67	70,65
Эссенция	0,00	1,42	0,00	1,46	0,00
Масло сливочное	84,00	131,70	110,63	135,16	113,53

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	18,57	17,64	19,06	18,10
Пудра ванильная	99,85	0,54	0,54	0,55	0,55
Коньяк	0,00	0,49	0,00	0,50	0,00
Яйца куриные	27,00	21,44	5,79	22,00	5,94
Молоко цельное	12,00	80,39	9,65	82,50	9,90
Эссенция ромовая	0,00	0,36	0,00	0,37	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	9,11	0,00	9,35	0,00
Глазурь шоколадная	99,10	35,00	34,69	35,92	35,60
Соль	96,50	0,17	0,16	0,17	0,16
Патока крахмальная	78,00	1,39	1,08	1,43	1,11
Пудра сахарная	99,85	5,00	4,99	5,13	5,12
Итого	—	1080,60	749,66	1108,96	769,34
Выход	71,63	1000,00	716,26	1000,00	716,26

РЕЦЕПТУРА № 14

Торт «Лимонный»

Три слоя бисквитного полуфабриката без промочки соединены лимонным кремом. Поверхность покрыта этим же кремом и отделана жареной бисквитной крошкой, подкрашенной в желтый цвет, кремами «Шарлотт» и «Шарлотт» шоколадным. Боковые поверхности отделаны кремом «Лимонный» и бисквитной жареной крошкой. Форма круглая. Масса 1,5 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
Бисквит № 3	75,00	367,00	275,25	367,00	275,25
Крем «Шарлотт» лимонный № 78	69,15	440,00	304,26	440,00	304,26
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	164,00	123,00	164,00	123,00

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 бисквитная жареная № 2	94,00	28,00	26,32	28,00	26,32
Крем «Шарлотт» отделочный № 68	78,50	1,00	0,79	1,00	0,79
Итого	—	1000,00	729,62	1000,00	729,62
Выход	72,96	1000,00	729,62	1000,00	729,62
Бисквит № 3				на 367,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	384,41	328,67	141,08	120,62
Сахар-песок	99,85	346,00	345,48	126,98	126,79
Меланж	27,00	461,35	124,57	169,32	45,72
Эссенция цитрусовая	0,00	2,98	0,00	1,09	0,00
Итого	—	1194,74	798,72	438,47	293,13
Выход	74,00	1000,00	750,00	367,00	275,25
Влажность 25,00±3%					
Крем «Шарлотт» лимонный № 78				на 440,00 кг	
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	911,83	683,87	401,21	300,90
Лимоны свежие	10,00	90,19	9,02	39,68	3,97
Итого	—	1002,02	692,89	440,89	304,87
Выход	69,15	1000,00	691,50	440,00	304,26
Влажность 30,85±2%					
Крем «Шарлотт» № 59				на 401,21 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	169,40	142,30
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	238,36	163,42
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
Итого	—	1022,08	766,09	410,06	307,36
Выход	75,00	1000,00	750,00	401,21	300,90
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
Сироп «Шарлотт» № 60				на 238,36 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	150,49	150,26
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	26,75	7,22
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	100,33	12,04
Итого	—	1164,48	711,20	277,57	169,52
Выход	68,56	1000,00	685,60	238,36	163,42
Влажность 31,44±1,5%					
Крем «Шарлотт» № 59				на 164,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	69,25	58,17
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	97,43	66,80
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,67	0,67
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,27	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	167,62	125,64
Выход	75,00	1000,00	750,00	164,00	123,00
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 97,43 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	61,51	61,42
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	10,94	2,95
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	41,01	4,92
Итого	—	1164,48	711,20	113,46	69,29
Выход	68,56	1000,00	685,60	97,43	66,80
Влажность 31,44±1,5%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крошка бисквитная жареная № 2					
на 28,00 кг					
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	9,97	8,53
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	2,46	1,97
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	12,31	12,29
Меланж	27,00	732,88	197,88	20,52	5,54
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,12	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	45,38	28,33
Выход	94,00	1000,00	940,00	28,00	26,32
Влажность 6,00±2%					
Крем «Шарлотт» отделочный № 68					
на 1,00 кг					
Масло сливочное	84,00	448,02	376,34	0,45	0,38
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	448,02	307,16	0,45	0,31
Пудра ванильная	99,85	1,50	1,50	0,00	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	122,99	116,84	0,12	0,12
Итого	—	1020,53	801,84	1,02	0,81
Выход	78,50	1000,00	785,00	1,00	0,79
Влажность 21,50±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60					
на 0,45 кг					
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	0,28	0,28
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	0,05	0,01
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	0,19	0,02
Итого	—	1164,48	711,20	0,52	0,31
Выход	68,56	1000,00	685,60	0,45	0,31
Влажность 31,44±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на I т готовой продукции, кг	
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	151,05	129,15	154,17	131,82
Сахар-песок	99,85	351,57	351,04	358,84	358,30
Меланж	27,00	189,84	51,26	193,76	52,32
Эссенция цитрусовая	0,00	1,09	0,00	1,11	0,00
Лимоны свежие	10,00	39,68	3,97	40,50	4,05
Масло сливочное	84,00	239,10	200,84	244,04	204,99
Пудра ванильная	99,85	2,31	2,31	2,36	2,36
Коньяк или вино десертное	0,00	0,93	0,00	0,95	0,00
Яйца куриные	27,00	37,74	10,19	38,52	10,40
Молоко цельное	12,00	141,53	16,98	144,46	17,33
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	2,46	1,97	2,51	2,01
Эссенция	0,00	0,12	0,00	0,12	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	0,12	0,11	0,12	0,11
Итого	—	1157,54	767,82	1181,46	783,69
Выход	72,96	1000,00	729,62	1000,00	729,62

РЕЦЕПТУРА № 15

Торт «Горизонт»

Слой бисквитного полуфабриката соединены кремом «Шарлотт». Поверхность покрыта и отделана этим же кремом, орехами и крошкой лобительского полуфабриката. Боковая поверхность обсыпана бисквитной крошкой.

Масса 0,5 кг и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит	75,00	375,00	281,25	375,00	281,25
Крем «Шарлотт»	71,80	357,50	256,69	357,50	256,69
Сироп для промочки № 95	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00

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	50,00	48,75	50,00	48,75
Крошка жареная полуфабриката № 39	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,50	7,05	7,50	7,05
Итого	—	1000,00	703,14	1000,00	703,14
Выход	70,31	1000,00	703,14	1000,00	703,14
Бисквит				на 375,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	453,81	388,01	170,18	145,50
Сахар-песок	99,85	264,05	263,65	99,02	98,87
Меланж	27,00	544,64	147,06	204,24	55,15
Эссенция цитрусовая	0,00	3,53	0,00	1,32	0,00
Итого	—	1266,03	798,72	474,76	299,52
Выход	75,00	1000,00	750,00	375,00	281,25
Влажность 25,00±3%					
Крем «Шарлотт»				на 375,50 кг	
Сироп «Шарлотт»	62,80	588,55	369,61	210,41	132,14
Масло сливочное	84,00	428,15	359,65	153,06	128,57
Пудра ванильная	99,85	4,15	4,14	1,48	1,48
Вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,59	0,00
Итого	—	1022,51	733,40	365,54	262,19
Выход	71,80	1000,00	718,00	357,50	256,69
Влажность 28,20±2%					
Сироп «Шарлотт»				на 210,41 кг	
Сахар-песок	99,85	559,84	559,00	117,80	117,62
Яйца куриные	27,00	128,40	31,67	27,02	7,29
Молоко цельное	12,00	481,50	57,78	101,31	12,16
Итого	—	1169,74	651,45	246,13	137,07
Выход	62,80	1000,00	628,00	210,41	132,14
Влажность 37,20±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
Сироп для промочки № 95				на 200,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,17	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%					
Крошка жареная полуфабриката № 39				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	148,02	126,56	1,48	1,27
Какао порошок (производственный)	95,00	6,79	6,46	0,07	0,06
Меланж	27,00	144,24	38,94	1,44	0,39
Эссенция	0,00	1,82	0,00	0,02	0,00
Сода питьевая	50,00	1,18	0,59	0,01	0,01
Аммоний углекислый	0,00	6,08	0,00	0,06	0,00
Жженка № 116	78,00	67,37	52,55	0,67	0,53
Обрезки от полуфабрикатов	74,00	702,92	520,17	7,03	5,20
Обрезки от тортов и пирожных	70,00	344,43	241,10	3,44	2,41
Итого	—	1422,85	986,36	14,22	9,87
Выход	94,00	1000,00	940,00	10,00	9,40
Влажность 6,00±2%					
Жженка № 116				на 0,67 кг	
Сахар-песок	99,85	867,97	866,67	0,58	0,58
Итого	—	867,97	866,67	0,58	0,58
Выход	78,00	1000,00	780,00	0,67	0,53
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
Крошка бисквитная жареная № 2				на 7,50 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	2,67	2,29
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,66	0,53
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	3,30	3,28
Меланж	27,00	732,88	197,88	5,50	1,48
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,03	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	12,16	7,58
Выход	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	174,33	149,05	179,04	153,08
Сахар-песок	99,85	323,31	322,83	332,05	331,55
Меланж	27,00	211,18	57,02	216,89	58,56
Эссенция цитрусовая	0,00	1,32	0,00	1,36	0,00
Масло сливочное	84,00	153,06	128,57	157,20	132,04
Пудра ванильная	99,85	1,48	1,48	1,52	1,52
Вино десертное	0,00	0,59	0,00	0,61	0,00
Яйца куриные	27,00	27,02	7,30	27,75	7,50
Молоко цельное	12,00	101,31	12,16	104,05	12,49
Эссенция ромовая	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	9,59	0,00	9,85	0,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	50,00	48,75	51,35	50,07
Какао порошок (производственный)	95,00	0,07	0,07	0,07	0,07
Эссенция	0,00	0,05	0,00	0,05	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
Сода питьевая	50,00	0,01	0,01	0,01	0,01
Аммоний углекислый	0,00	0,06	0,00	0,06	0,00
Обрезки от полуфабрикатов	74,00	7,03	5,20	7,22	5,34
Обрезки от гортюв и пирожных	70,00	3,44	2,41	3,53	2,48
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,66	0,53	0,68	0,54
Итого	—	1064,89	735,38	1093,68	755,25
Выход	70,31	1000,00	703,14	1000,00	703,14

РЕЦЕПТУРА № 16

Торт «Отрада»

Слон бисквитного полуфабриката с какао порошком соединены сливочным кремом. Поверхность украшается белыми ромашками из сливочного крема.
Масса 0,5 кг 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 маслом и какао	80,00	500,00	400,00	500,00	400,00
Крем сливочный № 46	86,00	380,00	325,80	380,00	326,80
Сироп для промочки № 95	50,00	120,00	60,00	120,00	60,00
Итого	—	1000,00	786,80	1000,00	786,80
Выход	78,68	1000,00	786,80	1000,00	786,80

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
Бисквит с маслом и какао				на 500,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	214,51	183,41	107,26	91,71
Сахар-песок	99,85	300,31	299,86	150,16	149,93
Желток яичный (сырой)	46,00	154,44	71,05	77,22	35,53
Белок яичный (сырой)	12,00	188,76	22,65	94,38	11,33
Масло сливочное	84,00	278,87	234,25	139,44	117,13
Какао порошок (производственный)	95,00	42,90	40,76	21,45	20,38
Ванилин	0,00	0,04	0,00	0,02	0,00
Итого	—	1179,83	851,97	589,93	426,01
Выход	80,00	1000,00	800,00	500,00	400,00
Влажность 20,00±3%					
Крем сливочный № 46				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	155,73
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
Итого	—	1016,69	876,67	386,35	333,13
Выход	86,00	1000,00	860,00	380,00	326,80
Влажность 14,00±2%					
Сироп для промочки № 95				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%					

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	107,26	91,71	108,14	92,46
Сахар-песок	99,85	211,73	211,41	213,46	213,14
Желток яичный (сырой)	46,00	77,22	35,52	77,85	35,81
Белок яичный (сырой)	12,00	94,38	11,33	95,15	11,42
Масло сливочное	84,00	337,93	283,86	340,70	286,18
Какао порошок (производственный)	95,00	21,45	20,38	21,63	20,55
Ванилин	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
Пудра сахарная	99,85	105,86	105,70	106,73	106,57
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	79,39	58,75	80,04	59,23
Пудра ванильная	99,85	1,96	1,96	1,98	1,98
Коньяк или вино десертное	0,00	6,40	0,00	6,45	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,23	0,00	0,23	0,00
Итого	—	1043,83	820,62	1052,38	827,34
Выход	78,68	1000,00	786,80	1000,00	786,80

РЕЦЕПТУРА № 17

Торт «Незабудка»

Слой бисквитного полуфабриката соединены сливочным шоколадным кремом и шоколадной глазурью. Поверхность покрыта сливочным кремом и отделана веткой незабудок из крема. Боковые поверхности отделаны сливочным кремом и 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
Бисквит № 1	75,00	450,00	337,50	450,00	337,50
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	175,00	131,25	175,00	131,25

Продолжение

Сырье	Содержание 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	175,00	133,00	175,00	133,00
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	155,00	77,50	155,00	77,50
Глазурь шоколадная	99,10	30,00	29,73	30,00	29,73
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	15,00	14,10	15,00	14,10
Итого	—	1000,00	723,08	1000,00	723,08
Выход	72,31	1000,00	723,08	1000,00	723,08
Бисквит № 1				на 450,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	126,52	108,18
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	31,24	24,99
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	156,20	155,97
Меланж	27,00	578,53	156,21	260,34	70,29
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,56	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	575,86	359,43
Выход	75,00	1000,00	750,00	450,00	337,50
Влажность 25,00±3%					
Крем сливочный «Новый» № 47				на 175,00 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	50,24	50,17
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	81,59	68,53
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	19,19	14,20
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	0,90	0,90
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,29	0,00
Итого	—	869,72	764,53	152,21	133,80
Выход	75,00	1000,00	750,00	175,00	131,25
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
Крем сливочный шоколадный № 58				на 175,00 кг	
Сахар-песок	99,85	226,62	226,62	39,66	39,60
Масло сливочное	84,00	489,44	411,13	85,65	71,95
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	103,06	76,26	18,04	13,35
Какао порошок (производственный)	95,00	61,81	58,73	10,82	10,28
Коньяк или вино десертное	0,00	1,55	0,00	0,27	0,00
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,41	0,41
Итого	—	884,80	774,72	154,85	135,59
Выход	76,00	1000,00	760,00	175,00	133,00
Влажность 24,00±2%					
Сироп для промочки (крепленный) № 96				на 155,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	79,53	79,41
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,30	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	7,43	0,00
Коньяк	0,00	56,30	0,00	8,73	0,00
Итого	—	619,24	512,30	95,99	79,41
Выход	50,00	1000,00	500,00	155,00	77,50
Влажность 50,00±4%					
Крошка бисквитная жареная № 2				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	1011,81	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	
		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	131,86	112,74	135,98	116,26
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	32,56	26,05	33,58	26,86
Сахар-песок	99,85	332,23	331,73	342,61	342,10
Меланж	27,00	271,33	73,26	279,81	75,55
Эссенция	0,00	1,63	0,00	1,68	0,00
Масло сливочное	84,00	167,24	140,48	172,47	144,87
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	37,23	27,55	38,39	28,41
Пудра ванильная	99,85	1,31	1,31	1,35	1,35
Коньяк или вино десертное	0,00	7,99	0,00	8,24	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	10,82	10,28	11,16	10,60
Эссенция розовая	0,00	0,30	0,00	0,31	0,00
Коньяк	0,00	8,73	0,00	9,00	0,00
Глазурь шоколадная	99,10	30,00	29,73	30,94	30,66
Итого	—	1033,23	753,13	1065,52	776,67
Выход	72,31	1000,00	723,08	1000,00	723,08

РЕЦЕПТУРА № 18

Торт «Мечта»

Бисквитно-ореховый полуфабрикат без промочки промазан кремом «Шарлотт» кофейным и свернут в рулет. Поверхность покрыта и украшена кремом «Шарлотт».

Форма продолговатая. 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 орехом	80,00	500,00	400,00	500,00	400,00
Крем «Шарлотт» № 70	74,60	300,00	223,80	300,00	223,80
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	200,00	150,00	200,00	150,00
Итого	—	1000,00	773,80	1000,00	773,80
Выход	77,38	1000,00	773,80	1000,00	773,80

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
Бисквит с орехом					
на 500,00 кг					
Мука пшеничная в. с.	85,50	115,59	98,84	57,80	49,42
Сахар-песок	99,85	268,09	267,68	134,05	133,84
Меланж	27,00	674,65	182,15	337,33	91,08
Ядро ореха (жареное)	97,50	311,07	303,30	155,54	151,65
Итого	—	1369,40	851,97	684,72	425,99
Выход	80,00	1000,00	800,00	500,00	400,00
Влажность 20,00±2%					
Крем «Шарлотт» № 70					
на 300,00 кг					
Масло сливочное	84,00	406,28	341,27	121,88	102,38
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	406,28	278,54	121,88	83,56
Сироп кофейный № 71	68,00	203,14	138,13	60,94	41,44
Пудра ванильная	99,85	4,06	4,05	1,22	1,22
Коньяк или вино десертное	0,00	1,65	0,00	0,50	0,00
Итого	—	1021,41	762,00	30,42	228,60
Выход	74,60	1000,00	746,00	300,00	223,80
Влажность 25,40±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60					
на 121,88 кг					
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	76,95	76,83
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	13,68	3,69
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	51,30	6,15
Итого	—	1164,48	711,20	141,93	86,67
Выход	68,56	1000,00	685,60	121,88	83,56
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
Сироп кофейный № 71				на 60,94 кг	
Сахар-песок	99,85	655,74	654,74	39,96	39,90
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	43,72	41,97	2,66	2,56
Итого	—	699,46	696,72	42,62	42,46
Выход	68,00	1000,00	680,00	60,94	41,44
Влажность 32,00±4%					
Крем «Шарлотт» № 59				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
Итого	—	1022,08	766,09	204,42	153,22
Выход	75,00	1000,00	750,00	200,00	150,00
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				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
Итого	—	1164,48	711,20	138,37	84,50
Выход	68,56	1000,00	685,60	118,82	81,46
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	57,80	49,42	58,39	49,92
Сахар-песок	99,85	325,98	325,49	329,25	328,76
Меланж	27,00	337,33	91,08	340,70	91,99
Ядро ореха (жареное)	97,50	155,54	151,65	157,10	153,17
Масло сливочное	84,00	206,33	173,32	208,40	175,06
Пудра ванильная	99,85	2,04	2,04	2,06	2,06
Коньяк или вино десертное	0,00	0,83	0,00	0,84	0,00
Яйца куриные	27,00	27,02	7,30	27,41	7,40
Молоко цельное	12,00	101,31	12,16	102,33	12,28
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	2,66	2,55	2,69	2,58
Итого	—	1216,84	815,01	1829,17	823,22
Выход	77,38	1000,00	773,80	1000,00	773,80

РЕЦЕПТУРА № 19

Торт «Гвоздика»

Слой бисквитного полуфабриката соединены кремом. Поверхность украшена кремом в виде цветка гвоздики. Боковые поверхности отделаны кремом и бисквитной крошкой.
Масса 0,5 кг 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	625,00	468,75	625,00	468,75
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	160,00	80,00	160,00	80,00
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

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	15,00	14,10	15,00	14,10
Итого	—	1000,00	713,20	1000,00	713,20
Выход	71,32	1000,00	713,20	1000,00	713,20
Бисквит № 1				на 625,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	175,73	150,24
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	43,39	34,71
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	216,94	216,62
Меланж	27,00	578,53	156,21	361,58	97,63
Эссенция	0,00	3,47	0,00	2,17	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	799,81	499,20
Выход	75,00	1000,00	750,00	625,00	468,75
Влажность 25,00±3%					
Сироп для промочки (крепленный) № 96				на 160,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	82,09	81,97
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,31	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	7,67	0,00
Коньяк	0,00	56,30	0,00	9,01	0,00
Итого	—	619,24	512,30	99,08	81,97
Выход	50,00	1000,00	500,00	160,00	80,00
Влажность 50,00±4%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крем «Шарлотт» № 59				на 130,0 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
Итого	—	1022,08	766,09	132,86	99,59
Выход	75,00	1000,00	750,00	130,00	97,50
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				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
Итого	—	1164,48	711,20	89,94	54,93
Выход	68,56	1000,00	685,60	77,23	52,95
Влажность 31,44±1,5%					
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67				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
Итого	—	1021,07	771,20	71,48	53,98
Выход	75,50	1000,00	755,00	70,00	52,85
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
Сироп «Шарлотт» № 60				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
Итого	—	1164,48	711,20	47,91	29,26
Выход	68,56	1000,00	685,60	41,14	28,20
Влажность 31,44±1,5%					
Крошка бисквитная жареная № 2				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	
		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	181,07	154,81	184,22	157,51
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	44,71	35,77	45,49	36,39
Сахар-песок	99,85	380,36	379,79	386,98	386,40

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
Меланж	27,00	372,57	100,59	379,06	102,34
Эссенция	0,00	2,24	0,00	2,28	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,31	0,00	0,32	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	7,88	0,00	8,02	0,00
Коньяк	0,00	9,12	0,00	9,28	0,00
Масло сливочное	84,00	81,65	68,59	83,07	69,78
Пудра ванильная	99,85	0,63	0,63	0,64	0,64
Яйца куриные	27,00	13,29	3,59	13,52	3,65
Молоко цельное	12,00	49,83	5,98	50,70	6,08
Какао порошок (производственный)	95,00	3,37	3,20	3,43	3,26
Итого	—	1147,03	752,95	1167,01	766,00
Выход	71,32	1000,00	713,20	1000,00	713,20

РЕЦЕПТУРА № 20

Торт «Днепр»

Два слоя бисквитного полуфабриката соединены молочным кремом. Поверхность покрыта этим же кремом и отделана кремом молочного цвета в виде волнообразных контуров с нанесением под ними заглавной буквы наименования торта. Боковые поверхности отделаны кремом 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
Бисквит № 1	75,00	382,30	286,73	382,30	286,73
Крем молочный	90,00	380,00	342,00	380,00	342,00
Сироп для промочки	50,00	231,20	115,60	231,20	115,60
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	6,50	6,11	6,50	6,11
Итого	—	1000,00	750,44	1000,00	750,44
Выход	75,04	1000,00	750,44	1000,00	750,44

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
Бисквит № 1					на 382,30 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	107,49	91,90
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	26,54	21,23
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	132,70	132,50
Меланж	27,00	578,53	156,21	221,17	59,72
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,33	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	489,23	305,35
Выход	75,00	1000,00	750,00	382,30	286,73
Влажность 25,00±3%					
Крем молочный					на 380,00 кг
Сахар-песок	99,85	236,35	236,00	89,81	89,68
Масло сливочное	84,00	100,54	84,45	38,21	32,09
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	789,55	584,27	300,03	222,02
Эссенция	0,00	2,50	0,00	0,95	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	7,51	7,13	2,85	2,71
Итого	—	1136,45	911,85	431,85	346,50
Выход	90,00	1000,00	900,00	380,00	342,00
Влажность 10,00±2%					
Сироп для промочки					на 231,20 кг
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	118,62	118,44
Эссенция апельсиновая	0,00	2,02	0,00	0,47	0,00
Итого	—	515,09	512,30	119,09	118,44
Выход	50,00	1000,00	500,00	231,20	115,60
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
Крошка бисквитная жареная № 2					на 6,50 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	2,32	1,98
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,57	0,46
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	2,86	2,85
Меланж	27,00	732,88	197,88	4,76	1,29
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,03	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	10,54	6,58
Выход	94,00	1000,00	940,00	6,50	6,11
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	109,81	93,89	113,93	97,42
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	27,11	21,69	28,13	22,50
Сахар-песок	99,85	343,99	343,47	356,91	356,37
Меланж	27,00	225,93	61,00	234,42	63,29
Эссенция	0,00	2,31	0,00	2,40	0,00
Масло сливочное	84,00	38,21	32,10	39,65	33,31
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	300,03	222,02	311,30	230,36
Какао порошок (производственный)	95,00	2,85	2,71	2,96	2,81
Эссенция апельсиновая	0,00	0,47	0,00	0,49	0,00
Итого	—	1050,71	776,88	1090,19	806,06
Выход	75,04	1000,00	750,44	1000,00	750,44

РЕЦЕПТУРА № 21

Торт «Пражский»

Слой бисквитного полуфабриката соединены кремом «Пражский». Поверхность покрыта повидлом, заглазирована и отделана шоколадной помадой. 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
Бисквит со сливочным маслом и какао	76,00	470,00	357,20	470,00	357,20
Крем «Пражский»	72,50	340,00	246,50	340,00	246,50
Помада шоколадная № 101	88,00	128,00	112,64	128,00	112,64
Повидло фруктово-ягодное	66,00	52,00	34,32	52,00	34,32
Крошка полуфабриката бисквитного с маслом	76,00	10,00	7,60	10,00	7,60
Итого	—	1000,00	758,26	1000,00	758,26
Выход	775,83	1000,00	758,26	1000,00	758,26
Бисквит со сливочным маслом и какао					на 470,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	249,42	213,25	117,23	100,23
Сахар-песок	99,85	301,08	300,62	141,51	141,29
Меланж	27,00	645,22	174,21	303,25	81,88
Масло сливочное	84,00	85,99	72,23	40,42	33,95
Какао порошок (производственный)	95,00	51,64	49,06	24,27	23,06
Итого	—	1333,35	809,37	626,68	380,41
Выход	76,00	1000,00	760,00	470,00	357,20
Влажность 24,00±3%					
Крем «Пражский»					на 340,00 кг
Масло сливочное	84,00	536,83	450,93	182,52	153,32
Какао порошок (производственный)	95,00	25,18	23,92	8,56	8,13

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Желток яичный (сырой)	46,00	55,88	25,70	19,00	8,74
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	324,31	239,99	110,27	81,60
Ванилин	0,00	0,29	0,00	0,10	0,00
Итого	—	942,49	740,55	320,45	251,79
Выход	72,50	1000,00	725,00	340,00	246,50
Влажность 27,50±2%					
Помада шоколадная № 101					на 128,00 кг
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	96,58	96,43
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	14,49	11,30
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	6,05	5,74
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,37	0,30	0,30
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,34	0,00
Итого	—	919,90	888,89	117,76	113,77
Выход	88,00	1000,00	880,00	128,00	112,64
Влажность 12,00±1%					
Крошка полуфабриката бисквитного с маслом					на 10,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	252,10	215,55	2,52	2,16
Сахар-песок	99,85	304,32	303,86	3,04	3,04
Меланж	27,00	652,16	176,08	6,52	1,76
Масло сливочное	84,00	86,92	73,01	0,87	0,73
Какао порошок (производственный)	95,00	52,19	49,58	0,52	0,50
Итого	—	1347,69	818,08	13,47	8,19
Выход	76,00	1000,00	760,00	10,00	7,60
Влажность 24,00±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	119,75	102,39	122,51	104,75
Сахар-песок	99,85	241,13	240,77	246,69	246,32
Меланж	27,00	309,77	83,64	316,93	85,57
Масло сливочное	84,00	223,81	188,00	228,96	192,33
Какао порошок (производственный)	95,00	39,40	37,43	40,31	38,29
Желток яичный (сырой)	46,00	19,00	8,74	19,43	8,94
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	110,27	81,60	112,81	83,48
Ванилин	0,00	0,10	0,00	0,10	0,00
Патока крахмальная	78,00	14,49	11,30	14,82	11,56
Пудра ванильная	99,85	0,30	0,30	0,31	0,31
Эссенция	0,00	0,34	0,00	0,35	0,00
Повидло фруктов-ягодное	66,00	52,00	34,32	53,20	35,11
Итого	—	1130,36	788,49	1156,42	806,66
Выход	75,83	1000,00	758,26	1000,00	758,26

РЕЦЕПТУРА № 22

Торт «Приморский»

Два слоя бисквитного полуфабриката соединены кремом «Шарлотт» шоколадным. Поверхность покрыта кремом «Шарлотт» ореховым и отделана рисунком из крема. Боковые поверхности отделаны 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 с какао № 7	76,00	490,00	372,40	490,00	372,40
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	150,00	113,25	150,00	113,25
Крем «Шарлотт» сливочно-ореховый № 72	75,40	100,00	75,40	100,00	75,40

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
Сироп для промочки № 95	50,00	250,00	125,00	250,00	125,00
Крошка полуфабриката бисквитного с какао № 7а	76,00	10,00	7,60	10,00	7,60
Итого	—	1000,00	693,65	1000,00	693,65
Выход	69,37	1000,00	693,65	1000,00	693,65
Бисквит с какао № 7				на 490,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	278,65	238,24	136,54	116,74
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	22,93	18,34	11,24	8,99
Сахар-песок	99,85	344,02	343,50	168,57	168,32
Меланж	27,00	573,36	154,81	280,95	75,86
Какао порошок (производственный)	95,00	57,34	54,47	28,10	26,69
Итого	—	1276,30	809,37	625,40	396,60
Выход	76,00	1000,00	760,00	490,00	372,40
Влажность 24,00±3%					
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67				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
Итого	—	1021,07	771,20	153,16	115,68
Выход	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
Сироп «Шарлотт» № 60				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
Итого	—	1164,48	711,20	102,64	62,69
Выход	68,56	1000,00	685,60	88,15	60,44
Влажность 31,44±1,5%					
Крем «Шарлотт» сливочно-ореховый № 72				на 100,00 кг	
Масло сливочное	84,00	369,67	310,52	36,97	31,05
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	595,80	408,48	59,58	40,85
Ядро ореха (сырое)	94,00	50,62	47,59	5,06	4,76
Пудра ванильная	99,85	3,59	3,58	0,36	0,36
Коньяк или вино десертное	0,00	1,43	0,00	0,14	0,00
Итого	—	1021,11	770,17	102,11	77,02
Выход	75,40	1000,00	754,00	100,00	75,40
Влажность 24,60±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 59,58 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	37,62	37,51
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	6,69	1,81
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	25,08	3,01
Итого	—	1164,48	711,20	69,39	42,38
Выход	68,56	1000,00	685,60	59,58	40,85
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
Сироп для промочки № 95				на 250,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	128,27	128,08
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,48	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	11,99	0,00
Итого	—	562,94	512,30	140,74	128,08
Выход	50,00	1000,00	500,00	250,00	125,00
Влажность 50,00±4%					
Крошка полуфабриката бисквитного с какао № 7а				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,65	240,81	2,82	2,41
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	23,18	18,54	0,23	0,19
Сахар-песок	99,85	347,72	347,20	3,48	3,47
Меланж	27,00	579,53	156,47	5,80	1,56
Какао порошок (производственный)	95,00	57,95	55,06	0,58	0,55
Итого	—	1290,03	818,08	12,91	8,18
Выход	76,00	1000,00	760,00	10,00	7,60
Влажность 24,00±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	139,36	119,15	139,51	119,28
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	11,47	9,18	11,48	9,19
Сахар-песок	99,85	393,59	393,00	394,02	393,43
Меланж	27,00	286,75	77,42	287,06	77,50
Какао порошок (производственный)	95,00	35,90	34,11	35,94	34,15
Масло сливочное	84,00	94,32	79,23	94,42	79,32
Пудра ванильная	99,85	0,57	0,57	0,57	0,57
Коньяк	0,00	0,23	0,00	0,23	0,00
Яйца куриные	27,00	16,58	4,48	16,60	4,48
Молоко цельное	12,00	62,18	7,46	62,25	7,47
Ядро ореха (сырое)	94,00	5,06	4,76	5,07	4,77
Коньяк или вино десертное	0,00	12,13	0,00	12,14	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,48	0,00	0,48	0,00
Итого	—	1058,62	729,36	1059,77	730,16
Выход	69,37	1000,00	693,65	1000,00	693,65

РЕЦЕПТУРА № 23

Торт «Тайна»

Два слоя бисквитного полуфабриката соединены сливочным кремом. Поверхность отделана сливочным и шоколадным кремами и желе. Боковые поверхности отделаны сливочным кремом и бисквитной крошкой.

Масса 0,5 кг 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	375,00	281,25	375,00	281,25
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	300,00	225,00	300,00	225,00
Крем сливочный шоколадный № 58	76,00	100,00	76,00	100,00	76,00
Сироп для промочки	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Желе № 104	50,00	15,00	7,50	15,00	7,50
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	699,15	1000,00	699,15
Выход	69,92	1000,00	699,15	1000,00	699,15
Бисквит № 1				на 375,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	105,44	90,15
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	26,03	20,82
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	130,17	129,97
Меланж	27,00	578,53	156,21	216,95	58,58
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,30	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	479,89	299,52
Выход	75,00	1000,00	750,00	375,00	281,25
Влажность 25,00±3%					
Крем сливочный «Новый» № 47				на 300,00 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	86,13	86,00
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	139,87	117,49

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
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	32,89	24,34
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	1,54	1,54
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,49	0,00
Итого	—	869,72	764,53	260,92	229,37
Выход	75,00	1000,00	750,00	300,00	225,00
Влажность 25,00±2%					
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%					
Сироп для промочки				на 200,00 кг	
Сахар-песок	99,85	511,18	510,41	102,24	102,08
Коньяк или вино десертное	0,00	67,39	0,00	13,48	0,00
Кислота лимонная	98,00	1,93	1,89	0,39	0,38
Итого	—	580,50	512,30	116,11	102,46
Выход	50,00	1000,00	500,00	200,00	100,00
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
Желе № 104				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
Итого	—	534,09	505,05	8,02	7,57
Выход	50,00	1000,00	500,00	15,00	7,50
Влажность 50,00±2%					
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%					

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	109,00	93,20	112,67	96,33
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	26,91	21,53	27,81	22,25
Сахар-песок	99,85	351,81	351,28	363,64	363,09
Меланж	27,00	224,28	60,56	231,82	62,60
Эссенция	0,00	1,39	0,00	1,44	0,00
Масло сливочное	84,00	188,81	159,60	195,16	163,93
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	43,20	31,97	44,65	33,04
Пудра ванильная	99,85	1,77	1,77	1,83	1,83
Коньяк или вино десертное	0,00	14,13	0,00	14,61	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	6,18	5,87	6,39	6,07
Кислота лимонная	98,00	0,42	0,41	0,43	0,42
Патока крахмальная	78,00	1,55	1,21	1,60	1,25
Агар	85,00	0,16	0,14	0,17	0,14
Краситель	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
Итого	—	969,63	726,54	1002,24	750,97
Выход	62,92	1000,00	699,15	1000,00	699,15

РЕЦЕПТУРА № 24

Торт «Севиндж»

Три слоя бисквитного полуфабриката с орехами и изюмом соединены сливочным и сливочным с орехами кремами. Поверхность отделана сливочным и сливочно-шоколадным кремами и узорчатым шоколадом.

Масса 1 кг и выше.

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
Бисквит с орехом и изюмом № 11	75,00	400,00	300,00	400,00	300,00
Крем сливочный № 46	86,00	220,00	189,20	220,00	189,20

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
Крем сливочно-ореховый № 51	86,00	100,00	86,00	100,00	86,00
Сироп для промочки № 95	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Крем сливочный с какао № 57	86,00	65,00	55,90	65,00	55,90
Шоколад «Узорчатый»	99,40	15,00	14,91	15,00	14,91
Итого	—	1000,00	746,01	1000,00	746,01
Выход	74,60	1000,00	746,01	1000,00	746,01
				на 400,00 кг	
Бисквит с орехом и изюмом № 11					
Мука пшеничная в. с.	85,50	251,71	215,21	100,68	86,08
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	20,72	16,58	8,29	6,63
Сахар-песок	99,85	310,76	310,30	124,30	124,12
Меланж	27,00	517,92	139,84	207,17	55,94
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	51,80	50,50	20,72	20,20
Виноград сушеный (изюм)	80,00	82,87	66,29	33,15	26,52
Итого	—	1235,78	798,72	494,31	319,49
Выход	75,00	1000,00	750,00	400,00	300,00
Влажность 25,00±3%					
				на 220,00 кг	
Крем сливочный № 46					
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	61,29	61,20
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	114,91	96,53
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	45,96	34,01
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	1,13	1,13
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,38	0,00
Итого	—	1016,69	876,66	223,67	192,87
Выход	86,00	1000,00	860,00	220,00	189,20
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
Крем сливочно-ореховый № 51				на 100,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	263,80	263,50	26,39	26,35
Масло сливочное	84,00	494,79	415,62	49,48	41,56
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	192,92	146,46	19,79	14,65
Ядро ореха (жареное)	97,50	47,83	46,63	4,78	4,66
Пудра ванильная	99,85	4,46	4,45	0,45	0,45
Коньяк или вино десертное	0,00	1,65	0,00	0,17	0,00
Итого	—	1010,54	876,66	101,06	87,67
Выход	86,00	1000,00	860,00	100,00	86,00
Влажность 14,00±2%					
Сироп для промочки № 95				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%					
Крем сливочный с какао № 57				на 65,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	17,22	17,19
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	32,28	27,12
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	12,91	9,56
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	3,12	2,96

Продолжение

Сырье	Содержание 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	0,15	0,15
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,11	0,00
Итого	—	1012,25	876,66	65,79	56,98
Выход	86,00	1000,00	860,00	65,00	55,90
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	100,68	86,08	104,18	89,08
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	8,29	6,63	8,58	6,86
Сахар-песок	99,85	226,91	226,57	234,61	234,46
Меланж	27,00	207,17	55,94	214,38	57,89
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	20,72	20,20	21,44	20,90
Виноград сушеный (изюм)	80,00	33,15	26,52	34,30	27,44
Пудра сахарная	99,85	104,90	104,74	108,55	108,39
Масло сливочное	84,00	196,67	165,20	203,51	170,95
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	78,66	58,21	81,40	60,24
Пудра ванильная	99,85	1,73	1,73	1,79	1,79
Коньяк или вино десертное	0,00	10,25	0,00	10,61	0,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	4,78	4,66	4,95	4,82
Эссенция ромовая	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	3,12	2,96	3,23	3,06
Шоколад «Узорчатый»	99,40	15,00	14,91	15,52	15,43
Итого	—	1012,41	774,35	1047,64	801,30
Выход	74,60	1000,00	746,01	1000,00	746,01

РЕЦЕПТУРА № 25

Торт «Ятрань»

Слой бисквитного полуфабриката соединены кремом «Шарлотт». Поверхность покрыта и украшена этим кремом, фруктами или цукатами, шоколадной глазурью и полуфабрикатом «Воздушный» и сахарной мастикой.

Масса 2 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	320,00	240,00	320,00	240,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	360,00	270,00	360,00	270,00
Сироп для промочки (креплен) № 96	50,00	205,00	102,50	205,00	102,50
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	58,00	55,97	58,00	55,97
Глазурь шоколадная	99,10	30,00	29,73	30,00	29,73
Мастика сахарная для карточек № 117	94,00	12,00	11,28	12,00	11,28
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	9,00	8,46	9,00	8,46
Фрукты	70,00	6,00	4,20	6,00	4,20
Итого	—	1000,00	722,14	1000,00	722,14
Выход	72,21	1000,00	722,14	1000,00	722,14
Бисквит № 1				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
Итого	—	1279,69	798,72	409,50	255,59
Выход	75,00	1000,00	750,00	320,00	240,00
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
Крем «Шарлотт» № 59				на 360,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	152,00	127,68
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	213,88	146,64
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,48	1,47
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,59	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	367,95	275,79
Выход	75,00	1000,00	750,00	360,00	270,00
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 213,88 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	135,03	134,83
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	24,01	6,48
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	90,02	10,80
Итого	—	1164,48	711,20	249,06	152,11
Выход	68,56	1000,00	685,60	213,88	146,64
Влажность 31,44±1,5%					
Сироп для промочки (крепленный) № 96				на 205,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	105,18	105,02
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,39	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	9,83	0,00
Коньяк	0,00	56,30	0,00	11,54	0,00
Итого	—	619,24	512,30	126,94	105,02
Выход	50,00	1000,00	500,00	205,00	102,50
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
Полуфабрикат воздушный № 23				на 58,00 кг	
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	55,76	55,68
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	20,91	2,51
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,42	0,42
Итого	—	1329,19	1010,47	77,09	58,61
Выход	96,50	1000,00	965,00	58,00	55,97
Влажность 3,50±1,5%					
Мастика сахарная для карточек № 117				на 12,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	943,83	942,41	11,33	11,31
Желатин	86,00	10,48	9,01	0,13	0,11
Итого	—	954,31	951,42	11,46	11,42
Выход	94,00	1000,00	940,00	12,00	11,28
Влажность 6,00%					
Крошка бисквитная жареная № 2				на 9,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,21	2,74
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,79	0,63
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	3,96	3,95
Меланж	27,00	732,88	197,88	6,60	1,78
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	14,60	9,10
Выход	94,00	1000,00	940,00	9,00	8,46
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
Крахмал - картофельный (сухой)	80,00	23,00	18,40	23,63	18,90
Сахар-песок	99,85	411,01	410,39	422,28	421,65
Меланж	27,00	191,73	51,77	196,99	53,19
Эссенция	0,00	1,15	0,00	1,18	0,00
Масло сливочное	84,00	152,00	127,68	156,17	131,18
Пудра ванильная	99,85	1,90	1,90	1,95	1,95
Коньяк или вино десертное	0,00	10,42	0,00	10,71	0,00
Яйца куриные	27,00	24,01	6,48	24,67	6,66
Молоко цельное	12,00	90,02	10,80	92,49	11,10
Эссенция ромовая	0,00	0,39	0,00	0,40	0,00
Коньяк	0,00	11,54	0,00	11,86	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	20,91	2,51	21,48	2,58
Глазурь шоколадная	99,10	30,00	29,73	30,82	30,55
Пудра сахарная	99,85	11,33	11,31	11,64	11,62
Желатин	86,00	0,13	0,11	0,13	0,11
Фрукты	70,00	6,00	4,20	6,16	4,32
Итого	—	1078,72	754,95	1108,30	775,66
Выход	72,21	1000,00	722,14	1000,00	722,14

РЕЦЕПТУРА № 26

Торт «Ноорус» («Юность»)

Слон бисквитного полуфабриката соединены смесью сливочного крема с жареными орехами. Поверхность отделана сливочным кремом, орехами, кусочками желе и обсыпана какао порошком.

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	400,00	304,00	400,00	304,00
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	240,00	180,00	240,00	180,00
Сироп для промочки № 95	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	100,00	97,50	100,00	97,50
Желе № 104	50,00	35,00	17,50	35,00	17,50
Какао порошок (производственный)	95,00	15,00	14,25	15,00	14,25
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	722,65	1000,00	722,65
Выход	72,27	1000,00	722,65	1000,00	722,65
Бисквит с какао № 7				на 400,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	278,65	238,24	111,46	95,30
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	22,93	18,34	9,17	7,34
Сахар-песок	99,85	344,02	343,50	137,61	137,40
Меланж	27,00	573,36	154,81	229,34	61,92
Какао порошок (производственный)	95,00	57,34	54,47	22,94	21,79
Итого	—	1276,30	809,37	510,52	323,75
Выход	76,00	1000,00	760,00	400,00	304,00
Влажность 24,00±3%					
Крем сливочный «Новый» № 47				на 240,00 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	68,90	68,80
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	111,89	93,99

Продолжение

Сырье	Содержание 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	109,63	81,13	26,31	19,47
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	1,23	1,23
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,39	0,00
Итого	—	869,72	764,53	208,72	183,49
Выход	75,00	1000,00	750,00	240,00	180,00
Влажность 25,00±2%					
Сироп для промочки № 95				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%					
Желе № 104				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
Итого	—	534,09	505,05	18,70	17,68
Выход	50,00	1000,00	500,00	35,00	17,50
Влажность 50,00±2%					
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

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I 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 I т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная и. с.	85,50	115,02	98,34	119,16	101,88
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	10,05	8,04	10,41	8,33
Сахар-песок	99,85	328,02	327,53	339,83	339,32
Меланж	27,00	236,67	63,90	245,19	66,20
Какао порошок (производственный)	95,00	37,94	36,04	39,31	37,34
Масло сливочное	84,00	111,89	93,99	115,92	97,37
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	26,31	19,47	27,26	20,17
Пудра ванильная	99,85	1,23	1,23	1,27	1,27
Коньяк или вино десертное	0,00	9,98	0,00	10,34	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	100,00	97,50	103,60	101,01
Патока крахмальная	78,00	3,62	2,82	3,75	2,92
Эссенция	0,00	0,15	0,00	0,16	0,00
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	—	981,73	749,24	1017,07	776,21
Выход	72,27	1000,00	722,65	1000,00	722,65

РЕЦЕПТУРА № 27

Торт «Бисквитно-кремовый» (весовой)

Четыре слоя бисквитного полуфабриката соединены сливочным, сливочно-шоколадным и розовым кремами. Поверхность покрыта кремом и обсыпана жареными орехами.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит	74,00	420,00	310,80	420,00	310,80
Крем сливочный № 48	66,80	260,00	173,68	260,00	173,68
Крем сливочный шоколадный № 58	76,00	120,00	91,20	120,00	91,20
Сироп для промочки № 95	50,00	160,00	80,00	160,00	80,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	40,00	39,00	40,00	39,00
Итого	—	1000,00	694,68	1000,00	694,68
Выход	69,47	1000,00	694,68	1000,00	694,68
Бисквит					
на 420,00 кг					
Мука пшеничная I с.	85,50	344,27	294,35	144,59	123,63
Сахар-песок	99,85	340,88	340,37	143,17	142,96
Меланж	27,00	567,98	153,35	238,55	64,41
Эссенция	0,00	3,30	0,00	1,39	0,00
Итого	—	1256,43	788,07	527,70	331,00
Выход	74,00	1000,00	740,00	420,00	310,80
Влажность 26,00±2%					
Крем сливочный № 48					
на 260,00 кг					
Сахар-песок	99,85	289,41	288,98	75,25	75,13
Масло сливочное	84,00	388,55	326,38	101,02	84,86
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	88,62	65,58	23,04	17,05

Продолжение

Сырье	Содержание 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	12,79	0,00	3,33	0,00
Итого	—	779,37	680,94	202,64	177,04
Выход	66,80	1000,00	668,00	260,00	173,68
Влажность 33,2±2%					
Крем сливочный шоколадный № 58				на 120,00 кг	
Сахар-песок	99,85	226,62	226,29	27,19	27,15
Масло сливочное	84,00	489,44	411,13	58,73	49,34
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	103,06	76,26	12,37	9,15
Какао порошок (производственный)	95,00	61,81	58,73	7,42	7,05
Коньяк или вино десертное	0,00	1,55	0,00	0,19	0,00
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,28	0,28
Итого	—	884,80	774,72	106,18	92,97
Выход	76,00	1000,00	760,00	120,00	91,20
Влажность 24,00±2%					
Сироп для промочки № 95				на 160,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	82,09	81,97
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,31	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	7,67	0,00
Итого	—	562,94	512,30	90,07	81,97
Выход	50,00	1000,00	500,00	160,00	80,00
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	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная I с.	85,50	144,59	123,62	149,44	127,77
Сахар-песок	99,85	327,70	327,21	338,69	338,18
Меланж	27,00	238,55	64,41	246,55	66,57
Эссенция	0,00	1,39	0,00	1,44	0,00
Масло сливочное	84,00	159,75	134,19	165,11	138,69
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	35,41	26,20	36,60	27,08
Коньяк или вино десертное	0,00	11,19	0,00	11,57	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	7,42	7,05	7,67	7,29
Пудра ванильная	99,85	0,28	0,28	0,29	0,29
Эссенция ромовая	0,00	0,31	0,00	0,32	0,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	40,00	39,00	41,34	40,31
Итого	—	966,59	721,96	999,02	746,17
Выход	69,47	1000,00	694,68	1000,00	694,68

2. БИСКВИТНО-КРЕМОВЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ ТОРТЫ

РЕЦЕПТУРА № 28

Торт «Шоколадный»

Слой бисквитного полуфабриката соединены сливочно-шоколадным кремом. Поверхность заглазирована шоколадной помадой и отделана шоколадом «Узорчатый». Боковые поверхности обсыпаны крошкой полуфабриката «Дачный».

Масса 0,5 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
Бисквит № 1	75,00	375,00	281,25	375,00	281,25
Сироп для промочки № 95	50,00	215,00	107,50	215,00	107,50

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	225,00	193,50	225,00	193,50
Помада шоколадная № 101	88,00	150,00	132,00	150,00	132,00
Шоколад «Узорчатый»	99,40	25,00	24,85	25,00	24,85
Крошка полуфабриката «Дачный» № 37а	77,00	10,00	7,70	10,00	7,70
Итого	—	1000,00	746,80	1000,00	746,80
Выход	74,68	1000,00	746,80	1000,00	746,80
Бисквит № 1				на 375,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	105,44	90,15
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	26,03	20,82
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	130,17	129,97
Меланж	27,00	578,53	156,21	216,95	58,58
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,30	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	479,89	299,52
Выход	75,00	1000,00	750,00	375,00	281,25
Влажность 25,00±3%					
Сироп для промочки № 95				на 215,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	110,31	110,14
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,41	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	10,31	0,00
Итого	—	562,94	512,30	121,03	110,14
Выход	50,00	1000,00	500,00	215,00	107,50
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
Крем сливочный с какао № 57				на 225,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	59,60	59,51
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	111,75	93,87
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	44,70	33,08
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	10,80	10,26
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,52	0,52
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,37	0,00
Итого	—	1012,25	876,66	227,74	197,24
Выход	86,00	1000,00	860,00	225,00	193,50
Влажность 14,00±2%					
Помада шоколадная № 101				на 150,00 кг	
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	113,18	113,01
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	16,98	13,24
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	7,08	6,73
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,35	0,35
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,39	0,00
Итого	—	919,90	888,89	137,98	133,33
Выход	88,00	1000,00	880,00	150,00	132,00
Влажность 12,00±1%					
Крошка полуфабриката «Дачный» № 37а				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	115,63	98,86	1,16	0,99
Масло сливочное	84,00	48,17	40,47	0,48	0,40
Меланж	27,00	67,44	18,21	0,67	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
Сахар-песок	99,85	125,26	125,07	1,25	1,25
Какао порошок (производственный)	95,00	5,78	5,49	0,06	0,05
Эссенция	0,00	0,96	0,00	0,01	0,00
Сода питьевая	50,00	0,96	0,48	0,01	0,00
Аммоний углекислый	0,00	3,85	0,00	0,04	0,00
Жженка № 116	78,00	26,01	20,29	0,26	0,20
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных	74,00	674,47	499,11	6,74	4,99
Итого	—	1068,53	807,97	10,68	8,06
Выход	77,00	1000,00	770,00	10,00	7,70
Влажность 23,00±2%					
Жженка № 116					
Сахар-песок	99,85	867,97	866,67	0,23	0,23
Итого	—	867,97	866,67	0,23	0,23
Выход	78,00	1000,00	780,00	0,26	0,20
Влажность 22,00±1%					

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	106,60	91,14	110,59	94,55
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	26,03	20,82	27,00	21,60
Сахар-песок	99,85	355,14	354,61	368,44	367,89
Мелаж	27,00	217,62	58,76	225,77	60,96

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
Эссенция	0,00	1,70	0,00	1,76	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,41	0,00	0,43	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	10,68	0,00	11,08	0,00
Пудра сахарная	99,85	59,60	59,51	61,83	61,74
Масло сливочное	84,00	112,23	94,27	116,43	97,80
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	44,70	33,08	46,37	34,32
Какао порошок (производственный)	95,00	17,94	17,04	18,61	17,68
Пудра ванильная	99,85	0,87	0,87	0,90	0,90
Патока крахмальная	78,00	16,98	13,24	17,62	13,74
Шоколад «Узорчатый»	99,40	25,00	24,85	25,94	25,78
Сода питьевая	50,00	0,01	0,01	0,01	0,01
Аммоний углекислый	0,00	0,04	0,00	0,04	0,00
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных	74,00	6,74	4,99	6,99	5,18
Итого	—	1002,29	773,19	1039,81	802,15
Выход	74,68	1000,00	746,80	1000,00	746,80

РЕЦЕПТУРА № 29

Торт «Агат»

Четыре слоя бисквитного полуфабриката соединены двумя слоями белого крема с цитрусовыми цукатами и одним слоем шоколадного крема. Поверхность заглазирована шоколадной помадой и отделана белым и шоколадным кремом. Боковые поверхности обсыпаны крошкой.

Масса 2 кг 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 с какао № 8	76,00	425,00	323,00	425,00	323,00
Сироп для промочки № 95	50,00	150,00	75,00	150,00	75,00
Крем сливочный № 46	86,00	170,00	146,20	170,00	146,20

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 с какао № 57	86,00	100,00	86,00	100,00	86,00
Помада шоколадная № 101	88,00	130,00	114,40	130,00	114,40
Цукаты цитрусовые	83,00	15,00	12,45	15,00	12,45
Крошка бисквита с какао № 8а	76,00	10,00	7,60	10,00	7,60
Итого	—	1000,00	764,65	1000,00	764,65
Выход	76,47	1000,00	764,65	1000,00	764,65
Бисквит с какао № 8				на 425,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	316,55	270,65	134,53	115,03
Сахар-песок	99,85	316,55	316,07	134,53	134,33
Меланж	27,00	527,58	142,45	224,22	60,54
Какао порошок (производственный)	95,00	84,41	80,20	35,87	34,09
Итого	—	1245,09	809,37	529,15	343,99
Выход	76,00	1000,00	760,00	425,00	323,00
Влажность 24,00±3%					
Сироп для промочки № 95				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
Итого	—	562,94	512,30	84,44	76,85
Выход	50,00	1000,00	500,00	150,00	75,00
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
Крем сливочный № 46				на 170,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	47,36	47,29
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	88,80	74,59
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	35,52	26,28
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	0,88	0,87
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,29	0,00
Итого	—	1016,69	876,66	172,85	149,03
Выход	86,00	1000,00	860,00	170,00	146,20
Влажность 14,00±2%					
Крем сливочный с какао № 57				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
Итого	—	1012,25	876,66	101,23	87,66
Выход	86,00	1000,00	860,00	100,00	86,00
Влажность 14,00±2%					
Помада шоколадная № 101				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

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
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%					
Крошка бисквита с какао № 8а				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	319,96	273,56	3,20	2,74
Сахар-песок	99,85	319,96	319,48	3,20	3,19
Меланж	27,00	533,26	143,98	5,33	1,44
Какао порошок (производственный)	95,00	85,32	81,06	0,85	0,81
Итого	—	1258,50	818,08	12,58	8,16
Выход	76,00	1000,00	760,00	10,00	7,60
Влажность 24,00±3%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг				Общий расход сырья на I т готовой продукции, кг	
		на I т фазы		на I т готовой продукции		в натуре	в сухих веществах
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах		
Мука пшеничная в. с.	85,50	137,73	117,76	142,52	121,86		
Сахар-песок	99,85	312,78	312,31	323,66	323,17		
Меланж	27,00	229,55	61,98	237,54	64,14		
Какао порошок (производственный)	95,00	47,66	45,28	49,32	46,86		
Эссенция ромовая	0,00	0,29	0,00	0,30	0,00		
Коньяк или вино десертное	0,00	7,65	0,00	7,92	0,00		
Пудра сахарная	99,85	73,85	73,74	76,42	76,31		
Масло сливочное	84,00	138,47	116,31	143,29	120,36		

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на I т готовой продукции, кг	
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	55,39	40,99	57,32	42,42
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	1,47	1,47
Патока крахмальная	78,00	14,71	11,47	15,22	11,87
Эссенция	0,00	0,34	0,00	0,35	0,00
Цукаты цитрусовые	83,00	15,00	12,45	15,52	12,88
Итого	—	1034,84	793,71	1070,85	821,32
Выход	76,47	1000,00	764,65	1000,00	764,65

РЕЦЕПТУРА № 29а

Торт «Агат»

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит с какао № 8	76,00	425,00	323,00	425,00	323,00
Сироп для промочки № 95	50,00	150,00	75,00	150,00	75,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	170,00	127,50	170,00	127,50
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	100,00	75,50	100,00	75,50
Помада шоколадная № 101	88,60	130,00	114,40	130,00	114,40
Цукаты цитрусовые	83,00	15,00	12,45	15,00	12,45
Крошка бисквита с какао № 8а	76,00	10,00	7,60	10,00	7,60
Итого	—	1000,00	735,45	1000,00	735,45
Выход	73,55	1000,00	735,45	1000,00	735,45
Бисквит с какао № 8				на 425,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	316,55	270,65	134,53	115,03
Сахар-песок	99,85	316,55	316,07	134,53	134,33

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
Меланж	27,00	527,58	142,45	224,22	60,54
Какао порошок (производственный)	95,00	84,41	80,20	35,87	34,09
Итого	—	1245,09	809,37	529,15	343,99
Выход	76,00	1000,00	760,00	425,00	323,00
Влажность 24,00±3%					
Сироп для промочки № 95				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
Итого	—	562,94	512,30	84,44	76,85
Выход	50,00	1000,00	500,00	150,00	75,00
Влажность 50,00±4%					
Крем «Шарлотт» № 59				на 170,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	71,78	60,30
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,82	101,00	69,24
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,70	0,70
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,28	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	173,76	130,24
Выход	75,00	1000,00	750,00	170,00	127,50
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 101,00 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	63,77	63,67
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	11,34	3,06
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	42,51	5,10
Итого	—	1164,48	711,20	117,62	71,83
Выход	68,56	1000,00	685,60	101,00	69,24
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
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67					на 100,00 кг
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	38,23	32,12
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	58,77	40,29
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	4,81	4,57
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,14	0,14
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,15	0,00
Итого	—	1021,07	771,20	102,10	77,12
Выход	75,50	1000,00	755,00	100,00	75,50
Влажность 24,50±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60					на 58,77 кг
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	37,10	37,05
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	6,60	1,78
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	24,74	2,97
Итого	—	1164,48	711,20	68,44	41,80
Выход	68,56	1000,00	685,60	58,77	40,29
Влажность 31,44±1,5%					
Помеда шоколадная № 101					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%					

Продолжение

Сырье	Содержание 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 бисквита с какао № 8а					
Мука пшеничная в. с.	85,50	319,96	273,56	3,20	2,74
Сахар-песок	99,85	319,96	319,48	3,20	3,19
Меланж	27,00	533,26	143,98	5,33	1,44
Какао порошок (производственный)	95,00	85,32	81,06	0,85	0,81
Итого	—	1258,50	818,08	12,58	8,18
Выход	76,00	1000,00	760,00	10,00	7,60
Влажность 24,00±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	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	137,73	117,76	141,74	121,19
Сахар-песок	99,85	413,65	413,03	425,69	425,05
Меланж	27,00	229,55	61,98	236,23	63,78
Какао порошок (производственный)	95,00	47,67	45,29	49,06	46,61
Эссенция ромовая	0,00	0,29	0,00	0,30	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	7,47	0,00	7,69	0,00
Масло сливочное	84,00	110,01	92,41	113,21	95,10
Пудра ванильная	99,85	1,15	1,15	1,18	1,18
Яйца куриные	27,00	17,94	4,84	18,46	4,98
Молоко цельное	12,00	67,25	8,07	69,21	8,30
Коньяк	0,00	0,15	0,00	0,15	0,00
Патока крахмальная	78,00	14,71	11,47	15,14	11,80
Эссенция	0,00	0,34	0,00	0,35	0,00
Цукаты цитрусовые	83,00	15,00	12,45	15,44	12,81
Итого	—	1062,91	768,45	1093,85	790,81
Выход	73,55	1000,00	735,45	1000,00	735,45

РЕЦЕПТУРА № 30

Торт «Дружба»

Четыре слоя бисквитного полуфабриката светлого и темного цветов, без промочки, расположены порочно и соединены молочным кремом. Поверхность покрыта подваркой и заглазирована помадой, подкрашенной жженкой, и отделана рисунком из крема и желе. Боковые поверхности обсыпаны крошкой. Форма круглая или квадратная.
Масса 1 кг 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 с какао порошковым	76,00	200,00	152,00	200,00	152,00
Бисквит № 1	75,00	180,00	135,00	180,00	135,00
Крем «Молочный с какао»	73,00	450,00	328,50	450,00	328,50
Помада № 99	88,00	120,00	105,60	120,00	105,60
Подварка фруктово-ягодная	69,00	30,00	20,70	30,00	20,70
Крошка полуфабриката бисквитного с какао	76,00	10,00	7,60	10,00	7,60
Желе № 104	50,00	5,00	2,50	5,00	2,50
Жженка № 116	78,00	5,00	3,90	5,00	3,90
Итого	—	1000,00	755,80	1000,00	755,80
Выход	75,58	1000,00	755,80	1000,00	755,80
Бисквит с какао на 200,00 кг					
Мука пшеничная в. с.	85,50	233,49	199,64	46,70	39,93
Сахар-песок	99,85	311,33	310,87	62,27	62,17
Меланж	27,00	700,49	189,13	140,10	37,83
Масло сливочное	84,00	77,83	65,37	15,57	13,07
Какао порошок (производственный)	95,00	46,70	44,37	9,34	8,87
Аммоний углекислый	0,00	1,94	0,00	0,39	0,00
Итого	—	1371,78	809,37	274,37	161,87
Выход	76,00	1000,00	760,00	200,00	152,00
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
Бисквит № 1		на 180,00 кг			
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	50,61	43,27
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	12,50	10,00
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	62,48	62,39
Меланж	27,00	578,53	156,21	104,14	28,12
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,62	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	230,35	143,78
Выход	75,00	1000,00	750,00	180,00	135,00
Влажность 25,00±3%					
Крем «Молочный с какао»		на 450,00 кг			
Масло сливочное	84,00	478,38	401,84	215,27	180,83
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	373,74	276,57	168,18	124,46
Какао порошок (производственный)	95,00	29,90	28,40	13,46	12,78
Желток яичный (сырой)	46,00	74,75	34,39	33,64	15,48
Пудра ванильная	99,85	3,73	3,72	1,68	1,67
Кислота лимонная	98,00	0,74	0,73	0,33	0,33
Итого	—	961,24	745,66	432,56	335,55
Выход	73,00	1000,00	730,00	450,00	328,50
Влажность 27,00±2%					
Помада № 99		на 120,00 кг			
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	95,43	95,29
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	14,31	11,17
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,33	0,00
Итого	—	917,29	887,10	110,07	106,46
Выход	88,00	1000,00	880,00	120,00	105,60
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
Крошка полуфабриката бисквитного с какао		на 10,00 кг			
Мука пшеничная в. с.	85,50	236,01	201,79	2,36	2,02
Сахар-песок	99,85	314,68	314,21	3,15	3,14
Меланж	27,00	708,03	191,16	7,08	1,91
Масло сливочное	84,00	78,67	66,08	0,79	0,66
Какао порошок (производственный)	95,00	47,21	44,84	0,47	0,45
Аммоний углекислый	0,00	1,97	0,00	0,02	0,00
Итого	—	1386,57	818,08	13,87	8,18
Выход	76,00	1000,00	760,00	10,00	7,60
Влажность 24,00±3%					
Желе № 104		на 5,00 кг			
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	2,07	2,07
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	0,52	0,40
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,02	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,01	0,01
Агар	85,00	10,34	8,79	0,05	0,04
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,01	0,00
Итого	—	534,09	505,05	2,68	2,52
Выход	50,00	1000,00	500,00	5,00	2,50
Влажность 50,00±2%					
Жженка № 116		на 5,00 кг			
Сахар-песок	99,85	867,97	866,67	4,34	4,33
Итого	—	867,97	866,67	4,34	4,33
Выход	78,00	1000,00	780,00	5,00	3,90
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	99,67	85,22	103,29	88,31
Сахар-песок	99,85	229,74	229,40	238,07	237,72
Меланж	27,00	251,32	67,86	260,44	70,32
Масло сливочное	84,00	231,63	194,57	240,03	201,63
Какао порошок (производственный)	95,00	23,27	22,11	24,11	22,91
Аммоний углекислый	0,00	0,41	0,00	0,42	0,00
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	12,50	10,00	12,95	10,36
Эссенция	0,00	0,97	0,00	1,01	0,00
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	168,18	124,45	174,28	128,96
Желток яичный (сырой)	46,00	33,64	15,47	34,86	16,03
Пудра ванильная	99,85	1,68	1,68	1,74	1,74
Кислота лимонная	98,00	0,34	0,33	0,35	0,34
Патока крахмальная	78,00	14,83	11,57	15,37	11,99
Подварка фруктово-ягодная	69,00	30,00	20,70	31,09	21,45
Агар	85,00	0,05	0,04	0,05	0,04
Краситель	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Итого	—	1098,24	783,40	1138,07	811,82
Выход	75,58	1000,00	755,80	1000,00	755,80

РЕЦЕПТУРА № 31

Торт «Сукчес»

Три слоя бисквитного полуфабриката с какао без промочки соединены шоколадным кремом. Поверхность заглазирована шоколадной помадой и отделана фруктовой подваркой и рисунком из крема. Боковые поверхности отделаны кремом и бисквитной крошкой.

Форма квадратная. 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
Бисквит с маслом и какао порошком	76,00	480,00	364,00	480,00	364,00
Крем «Шарлотт» шоколадный	72,50	330,00	239,25	330,00	239,25
Помада шоколадная № 101	88,00	130,00	114,40	130,00	114,40
Подварка фруктово-ягодная	69,00	53,00	36,57	53,00	36,57
Крошка бисквита с какао жареная	94,00	7,00	6,58	7,00	6,58
Итого	—	1000,00	761,60	1000,00	761,60
Выход	76,16	1000,00	761,60	1000,00	761,60
Бисквит с маслом и какао					на 480,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	273,13	233,52	131,10	112,09
Сахар-песок	99,85	317,60	317,12	152,45	152,22
Яйца куриные	27,00	635,63	171,63	305,10	82,38
Масло сливочное	84,00	61,09	51,31	29,32	24,63
Какао порошок (производственный)	95,00	37,67	35,78	18,08	17,17
Итого	—	1325,12	809,37	636,05	388,49
Выход	76,00	1000,00	760,00	480,00	364,80
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
Крем «Шарлотт» шоколадный		на 330,00 кг			
Масло сливочное	84,00	561,06	471,29	185,15	155,53
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	333,06	246,46	109,91	81,33
Какао порошок (производственный)	95,00	11,68	11,10	3,85	3,66
Яйца куриные	27,00	43,34	11,70	14,30	3,86
Ванилин	0,00	0,18	0,00	0,06	0,00
Итого	—	949,32	740,55	313,27	244,38
Выход	72,50	1000,00	725,00	330,00	239,25
Влажность 27,50±1%					
Помада шоколадная № 101		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 12,0±1%					
Крошка бисквитная с какао жареная		на 7,00 кг			
Мука пшеничная в. с.	85,50	341,37	291,87	2,39	2,04
Сахар-песок	99,85	397,22	396,62	2,78	2,78
Масло сливочное	84,00	76,35	64,14	0,53	0,45
Яйца куриные	27,00	794,41	214,49	5,56	1,50
Какао порошок (производственный)	95,00	47,07	44,72	0,33	0,31
Итого	—	1656,42	1011,84	11,59	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	
		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	133,49	114,13	137,87	117,87
Сахар-песок	99,85	253,32	252,94	261,63	261,24
Яйца куриные	27,00	324,96	87,74	335,62	90,62
Масло сливочное	84,00	215,00	180,60	222,05	186,52
Какао порошок (производственный)	95,00	28,40	26,98	29,33	27,86
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,91	81,33	113,52	84,00
Ванилин	0,00	0,06	0,00	0,06	0,00
Патока крахмальная	78,00	14,71	11,47	15,19	11,85
Пудра ванильная	99,85	0,31	0,31	0,32	0,32
Эссенция	0,00	0,34	0,00	0,35	0,00
Подварка фруктово-ягодная	69,00	53,00	36,57	54,74	37,77
Итого	—	1133,50	792,07	1170,68	818,05
Выход	76,16	1000,00	761,60	1000,00	761,60

РЕЦЕПТУРА № 32

Торт «Швентинс»

Слой бисквитного полуфабриката соединены сливочным кофейным кремом. Поверхность покрыта повидлом, заглазирована шоколадной глазурью и украшена кремом и орехами.

Форма круглая с отверстием в середине. Масса 1 кг 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
Бисквит с какао № 7	76,00	380,00	288,80	380,00	288,80
Крем сливочно-кофейный	82,00	220,00	180,40	220,00	180,40
Глазурь шоколадно-сливочная	93,30	130,00	121,29	130,00	121,29
Сироп кофейный	68,00	200,00	136,00	200,00	136,00

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
Повидло фруктово-ягодное	66,00	20,00	13,20	20,00	13,20
Ядро ореха (сырое)	94,00	50,00	47,00	50,00	47,00
Итого	—	1000,00	786,69	1000,00	786,69
Выход	78,67	1000,00	786,69	1000,00	786,69
Бисквит с какао № 7				на 380,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	278,65	238,24	105,89	90,53
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	22,93	18,34	8,71	6,97
Сахар-песок	99,85	344,02	343,50	130,73	130,53
Меланж	27,00	573,36	154,81	217,88	58,83
Какао порошок (производственный)	95,00	57,34	54,47	21,79	20,70
Итого	—	1276,30	809,37	485,00	307,56
Выход	76,00	1000,00	760,00	380,00	288,80
Влажность 24,00±3%					
Крем сливочно-кофейный				на 220,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	199,28	198,98	43,84	43,78
Масло сливочное	84,00	496,91	417,40	109,32	91,83
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	199,28	147,46	43,84	32,44
Пудра ванильная	99,85	5,17	5,16	1,14	1,14
Сироп кофейный	68,00	98,35	66,88	21,64	14,71
Итого	—	998,99	835,88	219,78	183,90
Выход	82,00	1000,00	820,00	220,00	180,40
Влажность 18,00±2%					
Сироп кофейный				на 21,64 кг	
Сахар-песок	99,85	653,06	652,08	14,13	14,11

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
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	43,54	41,80	0,94	0,90
Коньяк	0,00	391,84	0,00	8,48	0,00
Итого	—	1088,44	693,88	23,55	15,01
Выход	68,00	1000,00	680,00	21,64	14,71
Влажность 32,00±2%					
Глазурь шоколадно-сливочная				на 130,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	299,27	298,82	38,91	38,85
Масло сливочное	84,00	386,70	324,83	50,27	42,23
Какао порошок (производственный)	95,00	60,53	57,50	7,87	7,48
Глазурь шоколадная	99,10	272,37	269,92	35,41	35,09
Итого	—	1018,87	951,07	132,46	123,65
Выход	93,30	1000,00	933,00	130,00	121,29
Влажность 6,70±2%					
Сироп кофейный				на 200,00 кг	
Сахар-песок	99,85	653,06	652,08	130,61	130,42
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	43,54	41,80	8,71	8,36
Коньяк	0,00	391,84	0,00	78,37	0,00
Итого	—	1088,44	693,88	217,69	138,78
Выход	68,00	1000,00	680,00	200,00	136,00
Влажность 32,00±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	105,89	90,54	109,87	93,94
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	8,71	6,97	9,04	7,23
Сахар-песок	99,85	275,47	275,06	285,82	285,39
Меланж	27,00	217,88	58,83	226,06	61,04
Какао порошок (производственный)	95,00	29,66	28,18	30,77	29,24
Пудра сахарная	99,85	82,75	82,63	85,86	85,73
Масло сливочное	84,00	159,59	134,06	165,58	139,10
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	43,84	32,44	45,49	33,66
Пудра ванильная	99,85	1,14	1,14	1,18	1,18
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	9,65	9,26	10,01	9,61
Коньяк	0,00	86,85	0,00	90,11	0,00
Глазурь шоколадная	99,10	35,41	35,09	36,74	36,41
Повидло фруктово-ягодное	66,00	20,00	13,20	20,75	13,70
Ядро ореха (сырое)	94,00	50,00	47,00	51,88	48,77
Итого	—	1126,84	814,40	1169,16	844,99
Выход	78,67	1000,00	786,69	1000,00	786,69

3. БИСКВИТНО-КРЕМОВЫЕ ТОРТЫ С ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ И ПОДВАРКОЙ

РЕЦЕПТУРА № 33

Торт «Москва»

Три слоя бисквитного полуфабриката соединены шоколадным кремом с добавлением воздушного полуфабриката и сливочным кремом с клубничным вареньем. Поверхность покрыта кремом и отделана клубничным вареньем и воздушным полуфабрикатом. 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
Бисквит № 1	75,00	260,00	195,00	260,00	195,00
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	260,00	130,00	260,00	130,00
Крем сливочный № 46	86,00	138,00	118,68	138,00	118,68
Крем сливочный с какао № 57	86,00	70,00	60,20	70,00	60,20
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	75,00	72,38	75,00	72,38
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	6,00	5,64	6,00	5,64
Варенье клубничное	72,00	184,00	132,48	184,00	132,48
Шоколад «Узорчатый»	99,40	7,00	6,96	7,00	6,96
Итого	—	1000,00	721,34	1000,00	721,34
Выход	72,13	1000,00	721,34	1000,00	721,34
Бисквит № 1				на 260,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	73,10	62,50
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	18,05	14,44
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	90,25	90,11

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
Меланж	27,00	578,53	156,21	150,42	40,61
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,90	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	332,72	207,66
Выход	75,00	1000,00	750,00	260,00	195,00
Влажность 25,00±3%					
Сироп для промочки (крепленый) № 96				на 260,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	133,40	133,20
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,50	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	12,47	0,00
Коньяк	0,00	56,30	0,00	14,64	0,00
Итого	—	619,24	512,30	161,01	133,20
Выход	50,00	1000,00	500,00	260,00	130,00
Влажность 50,00±4%					
Крем сливочный № 46				на 138,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	38,44	38,39
Масло сливочное	84,00	522,33	438,16	72,08	60,55
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	28,83	21,34
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	0,71	0,71
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,24	0,00
Итого	—	1016,69	876,66	140,30	120,99
Выход	86,00	1000,00	860,00	138,00	118,68
Влажность 14,00±2%					
Крем сливочный с какао № 57				на 70,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	18,54	18,52
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	34,77	29,20
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	13,91	10,29

Продолжение

Сырье	Содержание 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	3,36	3,19
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,16	0,16
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,12	0,00
Итого	—	1012,25	876,66	70,86	61,36
Выход	86,00	1000,00	860,00	70,00	60,20
Влажность 14,00±2%					
Полуфабрикат воздушный № 23				на 75,00 кг	
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	72,11	72,00
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	27,04	3,25
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,54	0,54
Итого	—	1329,19	1010,47	99,69	75,79
Выход	96,50	1000,00	965,00	75,00	72,38
Влажность 3,50±1,5%					
Крошка бисквитная жареная № 2				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
Итого	—	1621,13	1011,84	9,74	6,07
Выход	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	75,24	64,33	78,30	66,95
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	18,58	14,86	19,34	15,46
Сахар-песок	99,85	298,40	297,95	310,55	310,08
Меланж	27,00	154,82	41,80	161,12	43,50
Эссенция	0,00	0,93	0,00	0,97	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,50	0,00	0,52	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	12,83	0,00	13,35	0,00
Коньяк	0,00	14,64	0,00	15,24	0,00
Пудра сахарная	99,85	56,98	56,89	59,30	59,21
Масло сливочное	84,00	106,85	89,75	111,20	93,40
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	42,74	31,63	44,48	32,92
Пудра ванильная	99,85	1,41	1,41	1,47	1,47
Какао порошок (производственный)	95,00	3,36	3,19	3,50	3,32
Белок яичный (сырой)	12,00	27,04	3,24	28,14	3,37
Варенье клубничное	72,00	184,00	132,48	191,49	137,87
Шоколад «Узорчатый»	99,40	7,00	6,96	7,28	7,24
Итого	—	1005,32	744,49	1046,25	774,80
Выход	72,13	1000,00	721,34	1000,00	721,34

РЕЦЕПТУРА № 33а

Торт «Москва»

Сырье	Содержание 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	260,00	195,00	260,00	195,00
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	260,00	130,00	260,00	130,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	138,00	103,50	138,00	103,50

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 «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	70,00	52,85	70,00	52,85
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	75,00	72,38	75,00	72,38
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	6,00	5,64	6,00	5,64
Варенье клубничное	72,00	184,00	132,48	184,00	132,48
Шоколад «Узорчатый»	99,40	7,00	6,96	7,00	6,96
Итого	—	1000,00	698,81	1000,00	698,81
Выход	69,88	1000,00	698,81	1000,00	698,81
Бисквит № 1				на 260,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	73,10	62,50
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	18,05	14,44
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	90,25	90,11
Меланж	27,00	578,53	156,21	150,42	40,61
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,90	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	332,72	207,66
Выход	75,00	1000,00	750,00	260,00	195,00
Влажность 25,00±3%					
Сироп для промочки (крепленный) № 96				на 260,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	133,40	133,20
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,50	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	12,47	0,00
Коньяк	0,00	56,30	0,00	14,64	0,00
Итого	—	619,24	512,30	161,01	133,20
Выход	50,00	1000,00	500,00	260,00	130,00
Влажность 50,00±4%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крем «Шарлотт» № 59				на 138,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	58,27	48,95
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	81,99	56,21
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,57	0,56
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,23	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	141,06	105,72
Выход	75,00	1000,00	750,00	138,00	103,50
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 81,99 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	51,76	51,69
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	9,20	2,48
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	34,51	4,14
Итого	—	1164,48	711,20	95,47	58,31
Выход	68,56	1000,00	685,60	81,99	56,21
Влажность 31,44±1,5%					
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67				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	45,78	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
Итого	—	1021,07	771,20	71,48	53,98
Выход	75,50	1000,00	755,00	70,00	52,85
Влажность 24,50±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сироп «Шарлотт» № 60				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
Итого	—	1164,48	711,20	47,91	29,26
Выход	68,56	1000,00	685,60	41,14	28,20
Влажность 31,44±1,5%					
Полуфабрикат воздушный № 23				на 75,00 кг	
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	72,11	72,00
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	27,04	3,25
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,54	0,54
Итого	—	1329,19	1010,47	99,69	75,79
Выход	96,50	1000,00	965,00	75,00	72,38
Влажность 3,50±1,5%					
Крошка бисквитная жареная № 2				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
Итого	—	1621,13	1011,84	9,74	6,07
Выход	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	75,24	64,33	77,89	66,60
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	18,58	14,86	19,24	15,38
Сахар-песок	99,85	376,13	375,57	389,40	388,82
Меланж	27,00	154,82	41,80	160,28	43,27
Эссенция	0,00	0,93	0,00	0,96	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,50	0,00	0,52	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	12,70	0,00	13,15	0,00
Коньяк	0,00	14,75	0,00	15,27	0,00
Масло сливочное	84,00	85,03	71,43	88,03	73,95
Пудра ванильная	99,85	1,21	1,21	1,25	1,25
Яйца куриные	27,00	13,82	3,73	14,31	3,86
Молоко цельное	12,00	51,83	6,22	53,66	6,44
Какао порошок (производственный)	95,00	3,37	3,20	3,49	3,31
Белок яичный (сырой)	12,00	27,04	3,24	27,99	3,35
Варенье клубничное	72,00	184,00	132,48	190,49	137,15
Шоколад «Узорчатый»	99,40	7,00	6,96	7,25	7,21
Итого	—	1026,95	725,03	1063,18	750,60
Выход	69,88	1000,00	698,81	1000,00	698,81

РЕЦЕПТУРА № 34

Торт «Березка»

Слой светлого и темного бисквитного полуфабриката соединены шоколадным кремом и клубничным вареньем. Поверхности заглазированы помадой, отделаны рисунком из крема в виде березки и миндаля. Боковые поверхности отделаны крошкой полуфабриката «Дачный». Масса 1, 2 и 3 кг.

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
Бисквит № 1	75,00	169,00	126,75	169,00	126,75
Бисквит с какао № 8	76,00	161,00	122,36	161,00	122,36
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	220,00	110,00	220,00	110,00
Варенье клубничное	72,00	117,00	84,24	117,00	84,24
Крем сливочный с какао № 57	86,00	93,00	79,98	93,00	79,98
Крем сливочный № 46	86,00	90,00	77,40	90,00	77,40
Помада № 99	88,00	133,00	117,04	133,00	117,04
Крошка полуфабриката «Дачный» № 37а	77,00	10,00	7,70	10,00	7,70
Ядро миндаля (жареное)	97,50	7,00	6,83	7,00	6,83
Итого	—	1000,00	732,30	1000,00	732,30
Выход	73,23	1000,00	732,30	1000,00	732,30
Бисквит № 1				на 169,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	47,52	40,63
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	11,73	9,38
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	58,66	58,57
Меланж	27,00	578,53	156,21	97,77	26,40
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,59	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	216,27	134,98
Выход	75,00	1000,00	750,00	169,00	126,75
Влажность 25,00±3%					
Бисквит с какао № 8				на 161,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	316,55	270,65	50,96	43,57
Сахар-песок	99,85	316,55	316,07	50,96	50,89
Меланж	27,00	527,58	142,45	84,94	22,93

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
Какао порошок (производственный)	95,00	84,41	80,20	13,59	12,91
Итого	—	1245,09	809,37	200,45	130,30
Выход	76,00	1000,00	760,00	161,00	122,36
Влажность 24,00±3%					
Сироп для промочки (крепленный) № 96				на 220,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	112,88	112,71
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,42	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	10,55	0,00
Коньяк	0,00	56,30	0,00	12,39	0,00
Итого	—	619,24	512,30	136,24	112,71
Выход	50,00	1000,00	500,00	220,00	110,00
Влажность 50,00±4%					
Крем сливочный с какао № 57				на 93,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	24,64	24,60
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	46,19	38,80
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	18,48	13,67
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	4,47	4,24
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,22	0,22
Коньяк или вино десертное	0,00	1,65	0,00	0,15	0,00
Итого	—	1012,25	876,66	94,15	81,53
Выход	86,00	1000,00	860,00	93,00	79,98
Влажность 14,00±2%					
Крем сливочный № 46				на 90,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	25,07	25,03
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	47,01	39,49
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	18,80	13,91
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	0,46	0,46

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
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,15	0,00
Итого	—	1016,69	876,66	91,49	78,89
Выход	86,00	1000,00	860,00	90,00	77,40
Влажность 14,00±2%					
Помада № 99				на 133,00 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	105,77	105,61
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	15,87	12,38
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,37	0,00
Итого	—	917,29	887,10	122,01	117,99
Выход	88,00	1000,00	880,00	133,00	117,04
Влажность 12,00±1%					
Крошка полуфабриката «Дачный № 37а»				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	115,63	98,86	1,16	0,99
Масло сливочное	84,00	48,17	40,47	0,48	0,40
Меланж	27,00	67,44	18,21	0,67	0,18
Сахар-песок	99,85	125,26	125,07	1,25	1,25
Какао порошок (производственный)	95,00	5,78	5,49	0,06	0,05
Эссенция	0,00	0,96	0,00	0,01	0,00
Сода питьевая	50,00	0,96	0,48	0,01	0,00
Аммоний углекислый	0,00	3,85	0,00	0,04	0,00
Жженка № 116	78,00	26,01	20,29	0,26	0,20
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных	74,00	674,47	499,11	6,74	4,99
Итого	—	1068,53	807,97	10,68	8,06
Выход	77,00	1000,00	770,00	10,00	7,70
Влажность 23,00±2%					
Жженка № 116				на 0,26 кг	
Сахар-песок	99,85	867,97	866,67	0,23	0,23
Итого	—	867,97	866,67	0,23	0,23
Выход	78,00	1000,00	780,00	0,26	0,20
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	99,64	85,19	103,72	88,68
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	11,73	9,38	12,21	9,76
Сахар-песок	99,85	329,75	329,26	343,27	342,76
Меланж	27,00	183,38	49,51	190,90	51,54
Эссенция	0,00	0,97	0,00	1,01	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	18,12	17,21	18,86	17,92
Эссенция ромовая	0,00	0,42	0,00	0,44	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	10,85	0,00	11,29	0,00
Коньяк	0,00	12,39	0,00	12,90	0,00
Варенье клубничное	72,00	117,00	84,24	121,80	87,69
Пудра сахарная	99,85	49,71	49,64	51,75	51,67
Масло сливочное	84,00	93,68	78,69	97,52	81,92
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	37,28	27,59	38,81	28,72
Пудра ванильная	99,85	0,68	0,68	0,71	0,71
Патока крахмальная	78,00	15,87	12,38	16,52	12,89
Сода питьевая	50,00	0,01	0,01	0,01	0,01
Аммоний углекислый	0,00	0,04	0,00	0,04	0,00
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных	74,00	6,74	4,99	7,02	5,19
Ядро миндаля (жареное)	97,50	7,00	6,83	7,29	7,11
Итого	—	995,26	755,60	1036,07	786,57
Выход	73,23	1000,00	732,30	1000,00	732,30

РЕЦЕПТУРА № 34а

Торт «Березка»

Сырье	Содержание 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	169,00	126,75	169,00	126,75
Бисквит с какао № 8	76,00	161,00	122,36	161,00	122,36
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	220,00	110,00	220,00	110,00
Варенье клубничное	72,00	117,00	84,24	117,00	84,24
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	93,00	70,22	93,00	70,22
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	90,00	67,50	90,00	67,50
Помада № 99	88,00	133,00	117,04	133,00	117,04
Крошка полуфабриката «Дачный» № 37а	77,00	10,00	7,70	10,00	7,70
Ядро миндаля (жареное)	97,50	7,00	6,83	7,00	6,83
Итого	—	1000,00	712,64	1000,00	712,64
Выход	71,25	1000,00	712,64	1000,00	712,64
Бисквит № 1				на 169,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	47,52	40,63
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	11,73	9,38
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	58,66	58,57
Меланж	27,00	578,53	156,21	97,77	26,40
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,59	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	216,27	134,98
Выход	75,00	1000,00	750,00	169,00	126,75
Влажность 25,00±3%					
Бисквит с какао № 8				на 161,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	316,55	270,65	50,96	43,57
Сахар-песок	99,85	316,55	316,07	50,96	50,89
Меланж	27,00	527,58	142,45	84,94	22,93

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
Какао порошок (производственный)	95,00	84,41	80,20	13,59	12,91
Итого	—	1245,09	809,37	200,45	130,30
Выход	76,00	1000,00	760,00	161,00	122,36
Влажность 24,00±3%					
Сироп для промочки (крепленный) № 96				на 220,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	112,88	112,71
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,42	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	10,55	0,00
Коньяк	0,00	56,30	0,00	12,39	0,00
Итого	—	619,24	512,30	136,24	112,71
Выход	50,0	1000,00	500,00	220,00	110,00
Влажность 50,00±4%					
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67				на 93,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	35,56	29,87
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	54,65	37,47
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	4,48	4,25
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,13	0,13
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,14	0,00
Итого	—	1021,07	771,20	94,96	71,72
Выход	75,50	1000,00	755,00	93,00	70,22
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
Сироп «Шарлотт» № 60				на 54,65 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	34,50	34,45
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	6,13	1,66
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	23,00	2,76
Итого	—	1164,48	711,20	63,63	38,87
Выход	68,56	1000,00	685,60	54,65	37,47
Влажность 31,44±1,5%					
Крем «Шарлотт» 59				на 90,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	38,00	31,92
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	53,47	36,66
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,37	0,37
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,15	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	91,99	68,95
Выход	75,00	1000,00	750,00	90,00	67,50
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 53,47 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	33,76	33,71
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	6,00	1,62
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	22,51	2,70
Итого	—	1164,48	711,20	62,27	38,03
Выход	68,56	1000,00	685,60	53,47	36,66
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
Помада № 99				на 133,00 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	105,77	105,61
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	15,87	12,38
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,37	0,00
Итого	—	917,29	887,10	122,01	117,99
Выход	88,00	1000,00	880,00	133,00	117,04
Влажность 12,00±1%					
Крошка полуфабриката «Дачный» № 37а				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	115,63	98,86	1,16	0,99
Масло сливочное	84,00	48,17	40,47	0,48	0,40
Меланж	27,00	67,44	18,21	0,67	0,18
Сахар-песок	99,85	125,26	125,07	1,25	1,25
Какао порошок (производственный)	95,00	5,78	5,49	0,06	0,05
Эссенция	0,00	0,96	0,00	0,01	0,00
Сода питьевая	50,00	0,96	0,48	0,01	0,00
Аммоний углекислый	0,00	3,85	0,00	0,04	0,00
Жженка № 116	78,00	26,01	20,29	0,26	0,20
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных	74,00	674,47	499,11	6,74	4,99
Итого	—	1068,53	807,97	10,68	8,06
Выход	77,00	1000,00	770,00	10,00	7,70
Влажность 23,00±2%					
Жженка № 116				на 0,26 кг	
Сахар-песок	99,85	867,97	866,67	0,23	0,23
Итого	—	867,97	866,67	0,23	0,23
Выход	78,00	1000,00	780,00	0,26	0,20
Влажность 22,0±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	99,64	85,19	103,26	88,29
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	11,73	9,38	12,16	9,72
Сахар-песок	99,85	398,01	397,41	412,49	411,87
Меланж	27,00	183,38	49,51	190,05	51,31
Эссенция	0,00	0,97	0,00	1,01	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	18,13	17,22	18,79	17,85
Эссенция ромовая	0,00	0,42	0,00	0,44	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	10,70	0,00	11,09	0,00
Коньяк	0,00	12,53	0,00	12,99	0,00
Варенье клубничное	72,00	117,09	84,24	121,26	87,30
Масло сливочное	84,00	74,04	62,19	76,73	64,45
Пудра ванильная	99,85	0,50	0,50	0,52	0,52
Яйца куриные	27,00	12,13	3,28	12,57	3,40
Молоко цельное	12,00	45,51	5,46	47,17	5,66
Патока крахмальная	78,00	15,87	12,38	16,45	12,83
Сода питьевая	50,00	0,01	0,01	0,01	0,01
Аммоний углекислый	0,00	0,04	0,00	0,04	0,00
Обрезки полуфабрикатов тортов и пирожных	74,00	6,74	4,99	6,99	5,17
Ядро миндаля (жареное)	97,50	7,00	6,83	7,25	7,08
Итого	—	1014,35	738,59	1051,27	765,46
Выход	71,26	1000,00	712,64	1000,00	712,64

РЕЦЕПТУРА № 35

Торт «Ромашка»

Три слоя бисквитного полуфабриката (бисквит с какао — средний) соединены последовательно белым и шоколадным кремами. Углубления по окружности торта заполнены желе и вареньем. Поверхность покрыта и отделана кремами двух цветов и вареньем. Боковые поверхности обсыпаны крошкой.

Форма круглая. Масса 1, 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	185,00	138,75	185,00	138,70
Бисквит с какао № 8	76,00	150,00	114,00	150,00	114,00
Сироп для промочки № 95	50,00	230,00	115,00	230,00	115,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Желе № 104	50,00	50,00	25,00	50,00	25,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	100,00	75,00	100,00	75,00
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	125,00	94,38	125,00	94,38
Варенье	72,00	150,00	108,00	150,00	108,00
Итого	—	1000,00	679,53	1000,00	679,53
Выход	67,95	1000,00	679,53	1000,00	679,53
Бисквит № 1				на 185,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	52,01	44,47
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	12,84	10,27
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	64,22	64,12
Меланж	27,00	578,53	156,21	107,03	28,90
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,64	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	236,74	147,76
Выход	75,00	1000,00	750,00	185,00	138,75
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
Бисквит с какао № 8				на 150,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	316,55	270,65	47,48	40,60
Сахар-песок	99,85	316,55	316,07	47,48	47,41
Меланж	27,00	527,58	142,45	79,14	21,37
Какао порошок (производственный)	95,00	84,41	80,20	12,66	12,03
Итого	—	1245,09	809,37	186,76	121,41
Выход	76,00	1000,00	760,00	150,00	114,00
Влажность 24,00±3%					
Сироп для промочки № 95				на 230,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	118,01	117,83
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,44	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	11,03	0,00
Итого	—	562,94	512,30	129,48	117,83
Выход	50,00	1000,00	500,00	230,00	115,00
Влажность 50,00±4%					
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%					

Продолжение

Сырье	Содержание 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					
				на 50,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	20,71	20,68
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	5,17	4,03
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,16	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,10	0,10
Агар	85,00	10,34	8,79	0,52	0,44
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,05	0,00
Итого	—	534,09	505,05	26,71	25,25
Выход	50,00	1000,00	500,00	50,00	25,00
Влажность 50,00±2%					
Крем «Шарлотт» № 59					
				на 100,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	42,22	35,47
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	59,41	40,73
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,41	0,41
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,16	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	102,20	76,61
Выход	75,00	1000,00	750,00	100,00	75,00
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60					
				на 59,41 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	37,51	37,45
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	6,67	1,80
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	25,01	3,00
Итого	—	1164,48	711,20	69,19	42,25
Выход	68,56	1000,00	685,60	59,41	40,73
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
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67					
				на 125,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	47,79	40,14
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	73,46	50,36
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	6,02	5,72
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,18	0,18
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,19	0,00
Итого	—	1021,07	771,20	127,64	96,40
Выход	75,50	1000,00	755,00	125,00	94,38
Влажность 24,50±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60					
				на 73,46 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	46,38	46,31
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	8,25	2,23
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	30,92	3,71
Итого	—	1164,48	711,20	85,55	52,25
Выход	68,56	1000,00	685,60	73,46	50,36
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	103,05	88,11	106,42	90,99
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	13,72	10,98	14,17	11,34
Сахар-песок	99,85	338,71	338,20	349,78	349,25
Меланж	27,00	193,50	52,25	199,82	53,96
Эссенция	0,00	0,84	0,00	0,87	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	18,68	17,75	19,29	18,33
Эссенция ромовая	0,00	0,44	0,00	0,45	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	11,19	0,00	11,56	0,00
Патока крахмальная	78,00	5,17	4,03	5,34	4,16
Кислота лимонная	98,00	0,10	0,10	0,10	0,10
Агар	85,00	0,52	0,44	0,54	0,45
Краситель	0,00	0,05	0,00	0,05	0,00
Масло сливочное	84,00	90,01	75,61	92,95	78,08
Пудра ванильная	99,85	0,59	0,59	0,61	0,61
Яйца куриные	27,00	14,92	4,03	15,41	4,16
Молоко цельное	12,00	55,93	6,71	57,76	6,93
Коньяк	0,00	0,19	0,00	0,20	0,00
Варенье	72,00	150,00	108,00	154,90	111,53
Итого	—	997,61	706,80	1030,22	729,89
Выход	67,95	1000,00	679,53	1000,00	679,53

РЕЦЕПТУРА № 35а

Торт «Ромашка»

Сырье	Содержание 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	185,00	138,75	185,00	138,75
Бисквит с какао № 8	76,00	150,00	114,00	150,00	114,00

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
Сироп для промочки № 95	50,00	230,00	115,00	230,00	115,00
Крем сливочный № 46	86,00	100,00	86,00	100,00	86,00
Крем сливочный с какао № 57	86,00	125,00	107,50	125,00	107,50
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Желе № 104	50,00	50,00	25,00	50,00	25,00
Варенье	72,00	150,00	108,00	150,00	108,00
Итого	—	1000,00	703,65	1000,00	703,65
Выход	70,37	1000,00	703,65	1000,00	703,65
Бисквит № 1				на 185,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	52,01	44,47
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	12,84	10,27
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	64,22	64,12
Меланж	27,00	578,53	156,21	107,03	28,90
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,64	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	236,74	147,76
Выход	75,00	1000,00	750,00	185,00	138,75
Влажность 25,00±3%					
Бисквит с какао № 8				на 150,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	316,55	270,65	47,48	40,60
Сахар-песок	99,85	316,55	316,07	47,48	47,41
Меланж	27,00	527,58	142,45	79,14	21,37
Какао порошок (производственный)	95,00	84,41	80,20	12,66	12,03
Итого	—	1245,09	809,37	186,76	121,41
Выход	76,00	1000,00	760,00	150,00	114,00
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
Сироп для промочки № 95				на 230,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	118,01	117,83
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,44	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	11,03	0,00
Итого	—	562,94	512,30	129,48	117,83
Выход	50,00	1000,00	500,00	230,00	115,00
Влажность 50,00±4%					
Крем сливочный № 46				на 100,0 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	27,86	27,82
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	52,23	43,88
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	20,89	15,46
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	0,52	0,51
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,17	0,00
Итого	—	1016,69	876,66	101,67	87,67
Выход	86,00	1000,00	860,00	100,00	86,00
Влажность 14,00±2%					
Крем сливочный с какао № 57				на 125,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	33,11	33,06
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	62,09	52,15
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	24,83	18,38
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	6,00	5,70

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
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,29	0,29
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,21	0,00
Итого	—	1012,25	876,66	126,53	109,58
Выход	86,00	1000,00	860,00	125,00	107,50
Влажность 14,00±2%					
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%					
Желе № 104				на 50,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	20,71	20,68
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	5,17	4,03
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,16	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,10	0,10
Агар	85,00	10,34	8,79	0,52	0,44
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,05	0,00
Итого	—	534,09	505,05	26,71	25,25
Выход	50,00	1000,00	500,00	50,00	25,00
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	103,05	88,11	106,01	90,64
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	13,72	10,98	14,11	11,30
Сахар-песок	99,85	254,82	254,44	262,15	261,76
Меланж	27,00	193,50	52,25	199,07	53,75
Эссенция	0,00	0,84	0,00	0,86	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	18,66	17,73	19,20	18,24
Эссенция ромовая	0,00	0,44	0,00	0,45	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	11,41	0,00	11,74	0,00
Пудра сахарная	99,85	60,97	60,88	62,72	62,63
Масло сливочное	84,00	114,32	96,03	117,61	98,79
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	45,72	33,83	47,04	34,80
Пудра ванильная	99,85	0,81	0,81	0,83	0,83
Патока крахмальная	78,00	5,17	4,03	5,32	4,15
Кислота лимонная	98,00	0,10	0,10	0,10	0,10
Агар	85,00	0,52	0,44	0,53	0,45
Краситель	0,00	0,05	0,00	0,05	0,00
Варенье	72,00	150,00	108,00	154,31	111,11
Итого	—	974,10	727,63	1002,10	748,56
Выход	70,37	1000,00	703,65	1000,00	703,65

РЕЦЕПТУРА № 36

Торт «Астра»

Три слоя бисквитного полуфабриката (бисквит с какао в середине) соединены вареньем и белым кремом. Поверхность покрыта шоколадным кремом, отделана по окружности валиком из бисквита двух цветов и украшена расходящимися от центра лучами из белого и шоколадного кремов. Боковые поверхности отделаны крошкой.

Форма круглая. Масса 1, 2 и 3 кг.

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
Бисквит № 1	75,00	185,00	138,75	185,00	138,75
Бисквит с какао № 8	76,00	150,00	114,00	150,00	114,00
Крем сливочный № 46	86,00	125,00	107,50	125,00	107,50
Варенье	72,00	215,00	154,80	215,00	154,80
Сироп для промочки № 95	50,00	230,00	115,00	230,00	115,00
Крем сливочный с какао № 57	86,00	85,00	73,10	85,00	73,10
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	712,55	1000,00	712,55
Выход	71,26	1000,00	712,55	1000,00	712,55
Бисквит № 1				на 185,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	52,01	44,47
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	12,84	10,27
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	64,22	64,12
Меланж	27,00	578,53	156,21	107,03	28,90
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,64	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	236,74	147,76
Выход	75,00	1000,00	750,00	185,00	138,75
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
Бисквит с какао № 8		на 150,00 кг			
Мука пшеничная в. с.	85,50	316,55	270,65	47,48	40,60
Сахар-песок	99,85	316,55	316,07	47,48	47,41
Меланж	27,00	527,58	142,45	79,14	21,37
Какао порошок (производственный)	95,00	84,41	80,20	12,66	12,03
Итого	—	1245,09	809,37	186,76	121,41
Выход	76,00	1000,00	760,00	150,00	114,00
Влажность 24,00±3%					
Крем сливочный № 46		на 125,00 кг			
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	34,82	34,77
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	65,29	54,85
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	26,12	19,33
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	0,64	0,64
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,22	0,00
Итого	—	1016,69	876,66	127,09	109,59
Выход	86,00	1000,00	860,00	125,00	107,50
Влажность 14,00±2%					
Сироп для промочки № 95		на 230,00 кг			
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	118,01	117,83
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,44	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	11,03	0,00
Итого	—	562,94	512,30	129,48	117,83
Выход	50,00	1000,00	500,00	230,00	115,00
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
Крем сливочный с какао № 57		на 85,00 кг			
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	22,52	22,48
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	42,22	35,46
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	16,89	12,50
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	4,08	3,88
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,20	0,20
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,14	0,00
Итого	—	1012,25	876,66	86,05	74,52
Выход	86,00	1000,00	860,00	85,00	73,10
Влажность 14,00±2%					
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%					

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	103,05	88,11	107,97	92,32
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	13,72	10,98	14,37	11,50
Сахар-песок	99,85	234,11	233,76	245,28	244,92
Меланж	27,00	193,50	52,25	202,74	54,74
Эссенция	0,00	0,68	0,00	0,71	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	16,74	15,90	17,54	16,66
Пудра сахарная	99,85	57,34	57,25	60,08	59,98
Масло сливочное	84,00	107,51	90,31	112,64	94,62
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	43,01	31,83	45,06	33,35
Пудра ванильная	99,85	0,84	0,84	0,88	0,88
Коньяк или вино десертное	0,00	11,39	0,00	11,93	0,00
Варенье	72,00	215,00	154,80	225,26	162,19
Эссенция ромовая	0,00	0,44	0,00	0,45	0,00
Итого	—	997,33	736,03	1044,92	771,16
Выход	71,26	1000,00	712,55	1000,00	712,55

РЕЦЕПТУРА № 36а

Торт «Астра»

Сырье	Содержание 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	185,00	138,75	185,00	138,75
Бисквит с какао № 8	76,00	150,00	114,00	150,00	114,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	125,00	93,75	125,00	93,75
Варенье	72,00	215,00	154,80	215,00	154,80
Сироп для промочки № 95	50,00	230,00	115,00	230,00	115,00
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	85,00	64,18	85,00	64,18

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
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	689,88	1000,00	689,88
Выход	68,99	1000,00	689,88	1000,00	689,88
Бисквит № 1				на 185,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	52,01	44,47
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	12,84	10,27
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	64,22	64,12
Меланж	27,00	578,53	156,21	107,03	28,90
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,64	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	236,74	147,76
Выход	75,00	1000,00	750,00	185,00	138,75
Влажность 25,00±3%					
Бисквит с какао № 8				на 150,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	316,55	270,65	47,48	40,60
Сахар-песок	99,85	316,55	316,07	47,48	47,41
Меланж	27,00	527,58	142,45	79,14	21,37
Какао порошок (производственный)	95,00	84,41	80,20	12,66	12,03
Итого	—	1245,09	809,37	186,76	121,41
Выход	76,00	1000,00	760,00	150,00	114,00
Влажность 24,00±3%					

Продолжение

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 веще- ствах
Крем «Шарлотт» № 59		на 125,00 кг			
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	52,78	44,34
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	74,26	50,92
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,51	0,51
Коньяк или вино десерт- ное	0,00	1,64	0,00	0,21	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	127,76	95,77
Выход	75,00	1000,00	750,00	125,00	93,75
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60		на 74,26 кг			
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	46,88	46,81
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	8,33	2,25
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	31,26	3,75
Итого	—	1164,48	711,20	86,47	52,81
Выход	68,56	1000,00	685,60	74,26	50,92
Влажность 31,44±1,5%					
Сироп для промочки № 95		на 230,00 кг			
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	118,01	117,83
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,44	0,00
Коньяк или вино десерт- ное	0,00	47,95	0,00	11,03	0,00
Итого	—	562,94	512,30	129,48	117,83
Выход	50,00	1000,00	500,00	230,00	115,00
Влажность 50,00±4%					

Продолжение

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 веще- ствах
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67		на 85,00 кг			
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	32,50	27,30
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	49,95	34,25
Какао порошок (произ- водственный)	95,00	48,14	45,73	4,09	3,89
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,12	0,12
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,13	0,00
Итого	—	1021,07	771,20	86,79	65,56
Выход	75,50	1000,00	755,00	85,00	64,18
Влажность 24,50±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60		на 49,95 кг			
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	31,54	31,49
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	5,61	1,51
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	21,02	2,52
Итого	—	1164,48	711,20	58,17	35,52
Выход	68,56	1000,00	685,60	49,95	34,25
Влажность 31,44±1,5%					
Крошка бисквитная жареная № 2		на 10,00 кг			
Мука пшеничная	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	103,05	88,11	107,40	91,83
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	13,72	10,98	14,30	11,44
Сахар-песок	99,85	312,53	312,06	325,71	325,22
Меланж	27,00	193,50	52,25	201,66	54,45
Эссенция	0,00	0,68	0,00	0,71	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	16,75	15,91	17,46	16,58
Масло сливочное	84,00	85,28	71,64	88,88	74,66
Пудра ванильная	99,85	0,63	0,63	0,66	0,66
Коньяк или вино десертное	0,00	11,24	0,00	11,71	0,00
Яйца курные	27,00	13,94	3,76	14,53	3,92
Молоко цельное	12,00	52,28	6,27	54,48	6,53
Варенье	72,00	215,00	154,80	224,07	161,33
Эссенция ромовая	0,00	0,44	0,00	0,46	0,00
Коньяк	0,00	0,13	0,00	0,14	0,00
Итого	—	1019,17	716,41	1062,17	746,62
Выход	68,99	1000,00	689,88	1000,00	689,88

РЕЦЕПТУРА № 37

Торт «Красная гвоздика»

Три слоя бисквитного полуфабриката соединены шоколадным кремом, смешанным с орехами и коньяком, и фруктовой начинкой. Поверхность покрыта кремом «Шарлотт» в виде сеточки и украшена веткой гвоздики из марципана.
Масса 1, 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 «Кольцо» № 4	73,00	300,00	219,00	300,00	219,00
Крем «Шарлотт» № 64	75,90	178,00	135,10	178,00	135,10
Ядро ореха (жареное в крем)	97,50	18,75	18,28	18,75	18,28
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	225,00	112,50	225,00	112,50
Начинка фруктовая	74,00	125,00	92,50	125,00	92,50
Крем «Шарлотт» шоколадный	76,70	75,00	57,53	75,00	57,53
Ядро ореха (жареное на отделку)	97,50	35,00	34,13	35,00	34,13
Марципан для фруктов, овощей № 108	93,00	25,00	23,25	25,00	23,25
Шоколад «Узорчатый»	99,40	12,00	11,93	12,00	11,93
Коньяк в крем	0,00	6,25	0,00	6,25	0,00
Итого	—	1000,00	704,22	1000,00	704,22
Выход	70,42	1000,00	704,22	1000,00	704,32
Бисквит «Кольцо» № 4				на 300,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	351,83	300,81	105,55	90,24
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	14,66	11,73	4,40	3,52
Сахар-песок	99,85	366,48	365,93	109,94	109,78
Меланж	27,00	366,48	98,95	109,94	29,69
Эссенция	0,00	3,67	0,00	1,10	0,00
Итого	—	1103,12	777,42	330,93	233,23
Выход	73,00	1000,00	730,00	300,00	219,00
Влажность 27,00±3%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крем «Шарлотт» № 64				на 178,00 кг	
Масло сливочное	84,00	483,75	406,35	86,11	72,33
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	532,11	364,82	94,72	64,94
Пудра ванильная	99,85	4,13	4,12	0,74	0,73
Коньяк	0,00	1,61	0,00	0,29	0,00
Итого	—	1021,60	775,28	181,86	138,00
Выход	75,90	1000,00	759,00	178,00	135,10
Влажность 24,10±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 94,72 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	59,80	59,71
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	10,63	2,87
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	39,87	4,78
Итого	—	1164,48	711,20	110,30	67,36
Выход	68,56	1000,00	685,60	94,72	64,94
Влажность 31,44±1,5%					
Сироп для промочки (крепленный) № 98				на 225,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	115,44	115,27
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,43	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	10,79	0,00
Коньяк	0,00	56,30	0,00	12,67	0,00
Итого	—	619,24	512,30	139,33	115,27
Выход	50,00	1000,00	500,00	225,00	112,50
Влажность 50,00±4%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Крем «Шарлотт» шоколадный				на 75,00 кг	
Масло сливочное	84,00	459,72	386,17	34,48	28,96
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	505,15	346,33	37,89	25,97
Какао порошок (производственный)	95,00	53,63	50,95	4,02	3,82
Эссенция ванильная	0,00	1,38	0,00	0,10	0,00
Коньяк	0,00	1,53	0,00	0,11	0,00
Итого	—	1021,41	783,45	76,60	58,75
Выход	76,70	1000,00	767,00	75,00	57,53
Влажность 23,30±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 37,89 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	23,92	23,89
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	4,25	1,15
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	15,95	1,91
Итого	—	1164,48	711,20	44,12	26,95
Выход	68,56	1000,00	685,60	37,89	25,97
Влажность 31,44±1,5%					
Марципан для фруктов, овощей № 108				на 25,00 кг	
Ядро миндаля (подсушенное)	96,00	497,61	477,70	12,44	11,94
Сахар-песок	99,85	398,09	397,49	9,95	9,94
Пудра сахарная	99,85	99,52	99,37	2,49	2,48
Патока крахмальная	78,00	14,93	11,64	0,37	0,29
Коньяк или вино десертное	0,00	29,85	0,00	0,75	0,00
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,03	0,00
Итого	—	1041,00	986,21	26,03	24,65
Выход	93,00	1000,00	930,00	25,00	23,25
Влажность 7,00±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	105,55	90,25	109,34	93,49
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	4,40	3,52	4,56	3,65
Сахар-песок	99,85	319,05	318,57	330,52	330,02
Меланж	27,00	109,94	29,68	113,89	30,75
Эссенция	0,00	,10	0,00	1,14	0,00
Масло сливочное	84,00	120,59	101,30	124,93	104,94
Пудра ванильная	99,85	0,74	0,74	0,77	0,77
Коньяк	0,00	13,07	0,00	13,54	0,00
Яйца куриные	27,00	14,88	4,02	15,41	4,16
Молоко цельное	12,00	55,82	6,70	57,83	6,94
Ядро ореха (жареное в крем)	97,50	18,75	18,28	19,42	18,94
Эссенция ромовая	0,00	0,43	0,00	0,45	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	11,54	0,00	11,95	0,00
Начинка фруктовая	74,00	125,00	92,50	129,49	95,83
Какао порошок (производственный)	95,00	4,02	3,82	4,16	3,96
Эссенция ванильная	0,00	0,10	0,00	0,10	0,00
Ядро ореха (жареное на отделку)	97,50	35,00	34,13	36,26	35,36
Ядро миндаля (подсушенное)	96,00	12,44	11,94	12,89	12,37
Пудра сахарная	99,85	2,49	2,49	2,58	2,58
Патока крахмальная	78,00	0,37	0,29	0,38	0,30
Краситель	0,00	0,03	0,00	0,03	0,00
Шоколад «Узорчатый»	99,40	12,00	11,93	12,43	12,36
Коньяк в крем	0,00	6,25	0,00	6,47	0,00
Итого	—	973,56	730,16	1008,54	756,41
Выход	70,42	1000,00	704,22	1000,00	704,22

РЕЦЕПТУРА № 38

Торт «Снегурочка»

Три слоя бисквитного полуфабриката последовательно соединены кремом «Шарлотт» и фруктовой подваркой. Поверхность отделана белковым кремом.

Масса 1, 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 «Кольцо» № 4	73,00	350,00	255,50	350,00	255,50
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	225,00	112,50	225,00	112,50
Подварка фруктово-ягодная	69,00	125,00	86,25	125,00	86,25
Крем «Шарлотт» № 64	75,90	90,00	68,31	90,00	68,31
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	10,00	9,65	10,00	9,65
Крем белковый № 87	70,00	200,00	140,00	200,00	140,00
Итого	—	1000,00	672,21	1000,00	672,21
Выход	67,22	1000,00	672,21	1000,00	672,21
Бисквит «Кольцо» № 4				на 350,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	351,83	300,81	123,14	105,28
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	14,66	11,73	5,13	4,11
Сахар-песок	99,85	366,48	365,93	128,27	128,08
Меланж	27,00	366,48	98,95	128,27	34,63
Эссенция	0,00	3,67	0,00	1,28	0,00
Итого	—	1103,12	777,42	386,09	272,10
Выход	73,00	1000,00	730,00	350,00	255,50
Влажность 27,00±3%					
Сироп для промочки (крепленный) № 96				на 225,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	115,44	115,27
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,43	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
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	10,79	0,00
Коньяк	0,00	56,30	0,00	12,67	0,00
Итого	—	619,24	512,30	139,33	115,27
Выход	50,00	1000,00	500,00	225,00	112,50
Влажность 50,00±4%					
Крем «Шарлотт» № 64				на 90,00 кг	
Масло сливочное	84,00	483,75	406,35	43,54	36,57
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	532,11	364,82	47,89	32,83
Пудра ванильная	99,85	4,13	4,12	0,37	0,37
Коньяк	0,00	1,61	0,00	0,14	0,00
Итого	—	1021,60	775,28	91,94	69,77
Выход	75,90	1000,00	759,00	90,00	68,31
Влажность 24,10±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 47,89 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	30,23	30,19
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	5,38	1,45
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	20,16	2,42
Итого	—	1164,48	711,20	55,77	34,06
Выход	68,56	1000,00	685,60	47,89	32,83
Влажность 31,44±1,5%					
Полуфабрикат воздушный № 23				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

Продолжение

Сырье	Содержание 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	7,21	7,20	0,07	0,07
Итого	—	1329,19	1010,47	13,29	10,00
Выход	96,50	1000,00	965,00	10,00	9,65
Влажность 3,50±1,5%					
Крем белковый № 67				на 200,00 кг	
Сахар-песок	99,85	649,77	648,79	129,95	129,76
Белок яичный (сырой)	12,00	324,88	38,99	64,98	7,80
Пудра ванильная	99,85	24,37	24,33	4,87	4,87
Итого	—	999,02	712,11	199,80	142,43
Выход	70,00	1000,00	700,00	200,00	140,00
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	123,14	105,28	127,54	109,04
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	5,13	4,10	5,31	4,25
Сахар-песок	99,85	413,50	412,88	428,28	427,64
Меланж	27,00	128,27	34,63	132,86	35,87
Эссенция	0,00	1,28	0,00	1,33	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,43	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	
		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	10,79	0,00	11,18	0,00
Коньяк	0,00	12,81	0,00	13,27	0,00
Подварка фруктово-ягодная	69,00	125,00	86,25	129,47	89,33
Масло сливочное	84,00	43,54	36,57	45,10	37,88
Пудра ванильная	99,85	5,31	5,30	5,50	5,49
Яйца куриные	27,00	5,38	1,45	5,57	1,50
Молоко цельное	12,00	20,16	2,42	20,88	2,51
Белок яичный (сырой)	12,00	68,59	8,23	71,04	8,52
Итого	—	963,33	697,11	997,78	722,03
Выход	67,22	1000,00	672,21	1000,00	672,21

РЕЦЕПТУРА № 39

Торт «Вишенка»

Слон бисквитного полуфабриката соединены вишневым кремом и фруктовой начинкой. Поверхность отделана кремом, фруктами или цукатами и покрыта вишневым желе. Боковые поверхности отделаны 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	300,00	225,00	300,00	225,00
Крем сливочный	86,00	150,00	129,00	150,00	129,00
Сироп для промочки	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Начинка фруктовая	74,00	173,00	128,02	173,00	128,02
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,00	6,58	7,00	6,58

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
Желе с вишневым сиропом	50,00	50,00	25,00	50,00	25,00
Фрукты	70,00	120,00	84,00	120,00	84,00
Итого	—	1000,00	697,60	1000,00	697,60
Выход	69,76	1000,00	697,60	1000,00	697,60
Бисквит № 1				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
Итого	—	1279,69	798,72	383,91	239,62
Выход	75,00	1000,00	750,00	300,00	225,00
Влажность 25,00±3%					
Крем сливочный				на 150,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	277,01	276,59	41,55	41,49
Масло сливочное	84,00	519,39	436,29	77,91	65,44
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	207,76	153,74	31,16	23,06
Пудра ванильная	99,85	5,20	5,19	0,78	0,78
Ликер вишневый	40,00	12,12	4,85	1,82	0,73
Итого	—	1021,48	876,66	153,22	131,50
Выход	86,00	1000,00	860,00	150,00	129,00
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
Сироп для промочки				на 200,00 кг	
Сахар-песок	99,85	334,01	333,51	66,80	66,70
Сироп клубничный или вишневый	70,00	255,41	178,79	51,08	35,76
Итого	—	589,42	512,30	117,88	102,46
Выход	50,00	1000,00	500,00	200,00	100,00
Влажность 50,00±4%					
Крошка бисквитная жареная № 2				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
Итого	—	1621,13	1011,84	11,35	7,08
Выход	94,00	1000,00	940,00	7,00	6,58
Влажность 6,00±2%					
Желе с вишневым сиропом				на 50,00 кг	
Сахар-песок	99,85	147,81	147,59	7,39	7,38
Сироп вишневый	70,00	492,71	344,90	24,64	17,25
Агар	85,00	14,78	12,56	0,74	0,63
Итого	—	655,30	505,05	32,77	25,26
Выход	50,00	1000,00	500,00	50,00	25,00
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	
		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	86,84	74,25	90,63	77,49
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	21,45	17,16	22,39	17,91
Сахар-песок	99,85	181,40	181,13	189,32	189,04
Меланж	27,00	178,69	48,25	186,49	50,36
Эссенция	0,00	1,07	0,00	1,12	0,00
Пудра сахарная	99,85	41,55	41,49	43,36	43,30
Масло сливочное	84,00	77,91	65,44	81,31	68,30
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	31,16	23,06	32,52	24,07
Пудра ванильная	99,85	0,78	0,78	0,81	0,81
Ликер вишневый	40,00	1,82	0,73	1,90	0,76
Сироп клубничный или вишневый	70,00	51,08	35,76	53,31	37,32
Начинка фруктовая	74,00	173,00	128,02	180,55	133,61
Сироп вишневый	70,00	24,64	17,25	25,72	18,00
Агар	85,00	0,74	0,63	0,77	0,66
Фрукты	70,00	120,00	84,00	125,24	87,67
Итого	—	992,13	717,95	1035,44	749,30
Выход	69,76	1000,00	697,60	1000,00	697,60

РЕЦЕПТУРА № 39а

Торт «Вишенка»

Сырье	Содержание 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
Крем «Шарлотт»	74,70	150,00	112,05	150,00	112,05
Сироп для промочки	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Начинка фруктовая	74,00	173,00	128,02	173,00	128,02
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,00	6,58	7,00	6,58

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
Желе с вишневым сиропом	50,00	50,00	25,00	50,00	25,00
Фрукты	70,00	120,00	84,00	120,00	84,00
Итого	—	1000,00	680,65	1000,00	680,65
Выход	68,07	1000,00	680,65	1000,00	680,65
Бисквит № 1				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
Итого	—	1279,69	798,72	383,91	239,62
Выход	75,00	1000,00	750,00	300,00	225,00
Влажность 25,00±3%					
Крем «Шарлотт»				на 150,00 кг	
Масло сливочное	84,00	418,38	351,45	62,76	52,72
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	588,53	403,49	88,28	60,52
Ликер вишневый	40,00	9,76	3,90	1,46	0,59
Пудра ванильная	99,85	4,18	4,18	0,63	0,63
Итого	—	1020,85	763,02	153,13	114,46
Выход	74,70	1000,00	747,00	150,00	112,05
Влажность 25,30±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 88,28 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	55,73	55,65

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
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	9,91	2,67
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	37,16	4,46
Итого	—	1164,48	711,20	102,80	62,78
Выход	68,56	1000,00	685,60	88,28	60,52
Влажность 31,44±1,5%					
Сироп для промочки				на 200,00 кг	
Сахар-песок	99,85	334,01	333,51	66,80	66,70
Сироп клубничный или вишневый	70,00	255,41	178,79	51,08	35,76
Итого	—	589,42	512,30	117,88	102,46
Выход	50,00	1000,00	500,00	200,00	100,00
Влажность 50,00±4%					
Крошка бисквитная жареная № 2				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
Итого	—	1621,13	1011,84	11,35	7,08
Выход	94,00	1000,00	940,00	7,00	6,58
Влажность 6,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Желе с вишневым сиропом				на 50,00 кг	
Сахар-песок	99,85	147,81	147,59	7,39	7,38
Сироп вишневый	70,00	492,71	344,90	24,64	17,25
Агар	85,00	14,78	12,56	0,74	0,63
Итого	—	655,30	505,05	32,77	25,26
Выход	50,00	1000,00	500,00	50,00	25,00
Влажность 50,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на I т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	86,84	74,25	90,29	77,20
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	21,45	17,16	22,30	17,84
Сахар-песок	99,85	237,13	236,77	246,55	246,18
Меланж	27,00	178,69	48,25	185,79	50,17
Эссенция	0,00	1,07	0,00	1,11	0,00
Масло сливочное	84,00	62,76	52,72	65,25	54,81
Ликер вишневый	40,00	1,46	0,58	1,52	0,60
Пудра ванильная	99,85	0,63	0,63	0,66	0,66
Яйца куриные	27,00	9,91	2,68	10,30	2,79
Молоко цельное	12,00	37,16	4,46	38,64	4,64
Сироп клубничный или вишневый	70,00	51,08	35,76	53,11	37,18
Начинка фруктовая	74,00	173,00	128,02	179,87	133,11
Сироп вишневый	70,00	24,64	17,25	25,62	17,94
Агар	85,00	0,74	0,63	0,77	0,66
Фрукты	70,00	120,00	84,00	124,77	87,34
Итого	—	1006,56	703,16	1046,55	731,10
Выход	68,07	1000,00	680,65	1000,00	680,65

РЕЦЕПТУРА № 40

Торт «Абрикосовый»

Три слоя бисквитного полуфабриката без промочки соединены последовательно кремом и джемом. Поверхность отделана кремом и джемом. Боковые поверхности отделаны крошкой.

Форма в виде кольца. Масса 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит «Кольцо» № 4	73,00	600,00	438,00	600,00	438,00
Крем сливочный № 46	86,00	210,00	180,60	210,00	180,60
Джем абрикосовый	72,00	180,00	129,60	180,00	129,60
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	757,60	1000,00	757,60
Выход	75,76	1000,00	757,60	1000,00	757,60
Бисквит «Кольцо» № 4				на 600,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	351,83	300,81	211,10	180,49
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	14,66	11,73	8,80	7,04
Сахар-песок	99,85	366,48	365,93	219,89	219,56
Меланж	27,00	366,48	98,95	219,89	59,37
Эссенция	0,00	3,67	0,00	2,20	0,00
Итого	—	1103,12	777,42	661,88	466,46
Выход	73,00	1000,00	730,00	600,00	438,00
Влажность 27,00±3%					
Крем сливочный № 46				на 210,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	58,50	58,41
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	109,69	92,14
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	43,87	32,47
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	1,08	1,08
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,36	0,00
Итого	—	1016,69	876,66	213,50	184,10
Выход	86,00	1000,00	860,00	210,00	180,60
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
Крошка бисквитная жареная № 2					
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	214,66	183,53	223,44	191,04
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	9,68	7,74	10,08	8,06
Сахар-песок	99,85	224,29	223,95	233,46	233,11
Меланж	27,00	227,22	61,35	236,51	63,86
Эссенция	0,00	2,24	0,00	2,33	0,00
Пудра сахарная	99,85	58,50	58,41	60,89	60,80
Масло сливочное	84,00	109,69	92,14	114,18	95,91
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	43,87	32,46	45,66	33,79
Пудра ванильная	99,85	1,08	1,08	1,12	1,12
Ковьяк или вино десертное	0,00	0,36	0,00	0,37	0,00
Джем абрикосовый	72,00	180,00	129,60	187,36	134,90
Итого	—	1071,59	790,26	1115,40	822,58
Выход	75,76	1000,00	757,60	1000,00	757,60

РЕЦЕПТУРА № 41

Торт «Вечер»

Три слоя бисквитного полуфабриката соединены джемом или конфитюром. Поверхность заглазирована шоколадной помадой и украшена белковым кремом. Боковая поверхность отделана повидлом и бисквитной 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
Бисквит с какао № 7	76,00	225,00	171,00	225,00	171,00
Бисквит № 1	75,00	110,00	82,50	110,00	82,50
Сироп для промочки № 95	50,00	225,00	112,50	225,00	112,50
Помада шоколадная № 101	88,00	150,00	132,00	150,00	132,00
Джем	72,00	200,00	144,00	200,00	144,00
Повидло фруктово-ягодное	66,00	78,00	51,48	78,00	51,48
Крошка полуфабриката бисквитного с какао № 7а	76,00	10,00	7,60	10,00	7,60
Крем белковый № 87	70,00	2,00	1,40	2,00	1,40
Итого	—	1000,00	702,48	1000,00	702,48
Выход	70,25	1000,00	702,48	1000,00	702,48
Бисквит с какао № 7					
Мука пшеничная в. с.	85,50	278,65	238,24	62,70	53,60
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	22,93	18,34	5,16	4,13
Сахар-песок	99,85	344,02	343,50	77,40	77,29
Меланж	27,00	573,36	154,81	129,01	34,83
Какао порошок (производственный)	95,00	57,34	54,47	12,90	12,26
Итого	—	1276,30	809,37	287,17	182,16
Выход	76,00	1000,00	760,00	225,00	171,00
Влажность 24,00±3%					
Бисквит № 1					
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	30,93	26,44
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	7,64	6,11

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	38,18	38,12
Меланж	27,00	578,53	156,21	63,64	17,18
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,38	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	140,77	87,85
Выход	75,00	1000,00	750,00	110,00	82,50
Влажность 25,00±3%					
Сироп для промочки № 95				на 225,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	115,44	115,27
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,43	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	10,79	0,00
Итого	—	562,94	512,30	126,66	115,27
Выход	50,00	1000,00	500,00	225,00	112,50
Влажность 50,00±4%					
Помада шоколадная № 101				на 225,00 кг	
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	113,18	113,01
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	16,98	13,24
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	7,08	6,73
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,35	0,35
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,39	0,00
Итого	—	919,90	888,89	137,98	133,33
Выход	88,00	1000,00	880,00	150,00	132,00
Влажность 12,00±1%					
Крошка полуфабриката бисквитного с какао № 7а				на 10,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,65	240,81	2,82	2,41
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	23,18	18,54	0,23	0,19
Сахар-песок	99,85	347,72	347,20	3,48	3,47
Меланж	27,00	579,53	156,47	5,80	1,56

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Какао порошок (производственный)	95,00	57,95	55,06	0,58	0,55
Итого	—	1290,03	818,08	12,91	8,18
Выход	76,00	1000,00	760,00	10,00	7,60
Влажность 24,00±3%					
Крем белковый № 87				на 2,00 кг	
Сахар-песок	99,85	649,77	648,79	1,30	1,30
Белок яичный (сырой)	12,00	324,88	38,99	0,65	0,08
Пудра ванильная	99,85	24,37	24,33	0,05	0,05
Итого	—	999,02	712,11	2,00	1,43
Выход	70,00	1000,00	700,00	2,00	1,40
Влажность 30,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на I т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	96,45	82,46	101,88	87,10
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	13,03	10,42	13,76	11,01
Сахар-песок	99,85	348,98	348,46	368,63	368,08
Меланж	27,00	198,45	53,58	209,63	56,60
Какао порошок (производственный)	95,00	20,56	19,53	21,72	20,63
Эссенция	0,00	0,77	0,00	0,81	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,43	0,00	0,45	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	10,79	0,00	11,40	0,00
Патока крахмальная	78,00	16,98	13,24	17,94	13,99
Пудра ванильная	99,85	0,40	0,40	0,42	0,42
Джем	72,00	200,00	144,00	211,26	152,11
Повидло фруктово-ягодное	66,00	78,00	51,48	82,39	54,38
Белок яичный (сырой)	12,00	0,65	0,08	0,69	0,08
Итого	—	985,49	723,65	1040,98	764,40
Выход	70,25	1000,00	702,48	1000,00	702,48

РЕЦЕПТУРА № 42

Торт «Пингвин»

Два слоя бисквитного полуфабриката и один слой полуфабриката «Особый» прослоены кремом «Шарлотт» и конфитюром. Поверхность покрыта кремом «Шарлотт» фруктовым волнообразно и отделана крошкой полуфабриката «Особый», кремами «Шарлотт» и «Шарлотт» шоколадным и фигурками из крема в виде пингвинов. 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
Бисквит № 1	75,00	210,00	157,50	210,00	157,50
Полуфабрикат «Особый» № 40	76,00	160,00	121,60	160,00	121,60
Крем «Шарлотт» фруктовый	77,00	200,00	154,00	200,00	154,00
Конфитюр	80,00	110,00	88,00	110,00	88,00
Сироп для промочки № 95	50,00	190,00	95,00	190,00	95,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	90,00	67,50	90,00	67,50
Крем «Шарлотт» шоколадный	80,20	20,00	16,04	20,00	16,04
Крошка жареная полуфабриката «Особый» № 41	94,00	20,00	18,80	20,00	18,80
Итого	—	1000,00	718,44	1000,00	718,44
Выход	71,84	1000,00	718,44	1000,00	718,44
Бисквит № 1				на 210,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	59,04	50,48
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	14,58	11,66
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	72,89	72,78
Меланж	27,00	578,53	156,21	121,49	32,80
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,73	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	268,73	167,72
Выход	75,00	1000,00	750,00	210,00	157,50
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
Полуфабрикат «Особый» № 40				на 160,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	136,32	116,55	21,81	18,65
Сахар-песок	99,85	74,01	73,90	11,84	11,82
Какао порошок (производственный)	95,00	3,89	3,70	0,62	0,59
Меланж	27,00	146,06	39,44	23,37	6,31
Эссенция	0,00	1,36	0,00	0,22	0,00
Сода питьевая	50,00	0,98	0,49	0,16	0,08
Аммоний углекислый	0,00	5,84	0,00	0,93	0,00
Жженка № 116	78,00	42,84	33,42	6,85	5,35
Обрезки от полуфабрикатов тортов, пирожных, кексов	74,00	705,00	521,70	112,80	83,47
Итого	—	1116,30	789,20	178,60	126,27
Выход	76,00	1000,00	760,00	160,00	121,60
Влажность 24,00±3%					
Жженка № 116				на 6,85 кг	
Сахар-песок	99,85	867,97	866,67	5,95	5,94
Итого	—	867,97	866,67	5,95	5,94
Выход	78,00	1000,00	780,00	6,85	5,35
Влажность 22,0±1%					
Крем «Шарлотт» фруктовый				на 200,00 кг	
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	592,57	444,43	118,51	88,89
Конфитюр	80,00	411,80	329,44	82,36	65,89
Итого	—	1004,37	773,87	200,87	154,78
Выход	77,00	1000,00	770,00	200,00	154,00
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
Крем «Шарлотт» № 59				на 118,51 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	50,04	42,03
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	70,41	48,27
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,49	0,48
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,19	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	121,13	90,78
Выход	75,00	1000,00	750,00	118,51	88,89
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 70,41 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	44,45	44,39
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	7,90	2,13
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	29,64	3,56
Итого	—	1164,48	711,20	81,99	50,08
Выход	68,56	1000,00	685,60	70,41	48,27
Влажность 31,44±1,5%					
Сироп для промочки № 95				на 190,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	97,48	97,34
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,36	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	9,11	0,00
Итого	—	562,94	512,30	106,95	97,34
Выход	50,00	1000,00	500,00	190,00	95,00
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
Крем «Шарлотт» № 59				на 90,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	38,00	31,92
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	53,47	36,66
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,37	0,37
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,15	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	91,99	68,95
Выход	75,00	1000,00	750,00	90,00	67,50
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 53,47 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	33,76	33,71
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	6,00	1,62
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	22,51	2,70
Итого	—	1164,48	711,20	62,27	38,03
Выход	68,56	1000,00	685,60	53,47	36,66
Влажность 31,44±1,5%					
Крем «Шарлотт» шоколадный				на 20,00 кг	
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	740,74	555,55	14,81	11,11
Какао порошок (производственный)	95,00	260,26	247,25	5,21	4,95
Итого	—	1001,00	802,80	20,02	16,06
Выход	80,20	1000,00	802,00	20,00	16,04
Влажность 19,80±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 «Шарлотт» № 59				на 14,81 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	6,25	5,25
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	8,80	6,03
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,06	0,06
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,02	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	15,13	11,34
Выход	75,00	1000,00	750,00	14,81	11,11
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 8,80 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	3,70	0,44
Итого	—	1164,48	711,20	10,25	6,26
Выход	68,56	1000,00	685,60	8,80	6,03
Влажность 31,44±1,5%					
Крошка жареная полуфабриката «Особый» № 41				на 20,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	170,38	145,68	3,41	2,91
Сахар-песок	99,85	92,49	92,35	1,85	1,85
Какао порошок (производственный)	95,00	4,87	4,62	0,10	0,09
Меланж	27,00	182,55	49,29	3,65	0,99
Эссенция	0,00	1,71	0,00	0,03	0,00
Сода питьевая	50,00	1,22	0,61	0,02	0,01
Аммоний углекислый	0,00	7,31	0,00	0,15	0,00
Жженка № 116	78,00	53,55	41,76	1,07	0,84

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Обрезки от полуфабрикатов, тортов, пирожных, кексов	74,00	881,13	652,04	17,62	13,04
Итого	—	1395,21	986,36	27,90	19,73
Выход	94,00	1000,00	940,00	20,00	18,80
Влажность 6,00±2%					
Жженка № 116				на 1,07 кг	
Сахар-песок	99,85	867,97	866,67	0,93	0,93
Итого	—	867,97	866,67	0,93	0,93
Выход	78,00	1000,00	780,00	1,07	0,84
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	
		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	84,26	72,04	86,99	74,38
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	14,58	11,66	15,05	12,04
Сахар-песок	99,85	274,71	274,30	283,61	283,19
Меланж	27,00	148,51	40,10	153,32	41,40
Эссенция	0,00	0,98	0,00	1,01	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	5,93	5,63	6,12	5,81
Сода питьевая	50,00	0,18	0,09	0,19	0,09
Аммоний углекислый	0,00	1,08	0,00	1,12	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
Обрезки от полуфабрикатов тортов, пирожных, кексов	74,00	130,42	96,51	134,65	99,64
Конфитюр	80,00	192,36	153,89	198,60	158,88
Масло сливочное	84,00	94,29	79,20	97,35	81,77
Пудра ванильная	99,85	0,92	0,92	0,95	0,95
Коньяк или вино десертное	0,00	9,47	0,00	9,78	0,00
Яйца куриные	27,00	14,89	4,02	15,37	4,15
Молоко цельное	12,00	55,85	6,70	57,66	6,92
Эссенция ромовая	0,00	0,36	0,00	0,37	0,00
Итого	—	1028,79	745,06	1062,14	769,21
Выход	71,84	1000,00	718,44	1000,00	718,44

РЕЦЕПТУРА № 43

Торт «Абрикос»

Три слоя бисквитного полуфабриката без промочки соединены смесью крема «Шарлотт» и абрикосового джема. Поверхность покрыта абрикосовым джемом и отделана кремом, бисквитом круглым и узорчатым шоколадом. Боковые поверхности отделаны кремом и бисквитом круглым.

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
Бисквит круглый № 5	84,00	290,00	243,60	290,00	243,60
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	415,00	311,25	415,00	311,25
Джем абрикосовый	72,00	260,00	187,20	260,00	187,20
Шоколад «Узорчатый»	99,40	35,00	34,79	35,00	34,79
Итого	—	1000,00	776,84	1000,00	776,84
Выход	77,78	1000,00	776,84	1000,00	776,84

Продолжение

Сырье	Содержание 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 круглый № 5				на 290,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	389,37	332,91	112,92	96,54
Сахар-песок	99,85	341,88	341,36	99,15	98,99
Желток яичный (сырой)	46,00	341,88	157,27	99,15	45,61
Белок яичный (сырой)	12,00	512,80	61,54	148,71	17,85
Эссенция	0,00	2,28	0,00	0,66	0,00
Кислота лимонная	98,00	1,52	1,49	0,44	0,43
Итого	—	1589,73	894,57	461,03	259,42
Выход	84,00	1000,00	840,00	290,00	243,60
Влажность 16,00±2%					
Крем «Шарлотт» № 59				на 415,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	175,23	147,19
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	246,56	169,04
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,70	1,70
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,68	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	424,17	317,93
Выход	75,00	1000,00	750,00	415,00	311,25
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 246,56 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	155,66	155,43
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	27,67	7,47
Молоко цельное	12,00	420,90	50,00	103,78	12,45
Итого	—	1164,48	711,20	287,11	175,35
Выход	68,56	1000,00	685,60	246,56	169,04
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
Мука пшеничная в. с.	85,50	112,92	96,55	116,95	99,99
Сахар-песок	99,85	254,81	254,43	263,90	263,51
Желток яичный (сырой)	46,00	99,15	45,61	102,69	47,24
Белок яичный (сырой)	12,00	148,71	17,85	154,01	18,49
Эссенция	0,00	0,66	0,00	0,68	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,44	0,43	0,46	0,45
Масло сливочное	84,00	175,23	147,19	181,48	152,44
Пудра ванильная	99,85	1,70	1,70	1,76	1,76
Коньяк или вино десертное	0,00	0,68	0,00	0,70	0,00
Яйца куриные	27,00	27,67	7,47	28,66	7,74
Молоко цельное	12,00	103,78	12,45	107,48	12,89
Джем абрикосовый	72,00	260,00	187,20	269,27	193,88
Шоколад «Узорчатый»	99,40	35,00	34,79	36,25	36,03
Итого	—	1220,75	805,67	1264,29	834,41
Выход	77,68	1000,00	776,84	1000,00	776,84

РЕЦЕПТУРА № 44

Торт «Карельский»

Слой бисквитного полуфабриката соединены кремом «Шарлотт» и клюквенным вареньем. Поверхность отделана полуфабрикатом «Воздушный», кремом и клюквенным вареньем. Боковые поверхности отделаны крошкой.

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
Бисквит № 1	75,00	266,70	200,03	266,70	200,03
Варенье клюквенное	72,00	300,00	216,00	300,00	216,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	270,00	202,50	270,00	202,50
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	83,30	80,38	83,30	80,38

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сироп для промочки № 95	50,00	66,70	33,35	66,70	33,35
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	13,30	12,50	13,30	12,50
Итого	—	1000,00	744,76	1000,00	744,76
Выход	74,48	1000,00	744,76	1000,00	744,76
Бисквит № 1				на 266,70 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	74,99	64,11
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	18,51	14,81
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	92,57	92,44
Меланж	27,00	578,53	156,21	154,29	41,66
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,93	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	341,29	213,02
Выход	75,00	1000,00	750,00	266,70	200,03
Влажность 25,00±3%					
Крем «Шарлотт» № 59				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
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%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 160,41 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	101,27	101,12

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
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%					
Полуфабрикат воздушный № 23				на 83,30 кг	
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	80,09	79,97
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	30,03	3,60
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,60	0,60
Итого	—	1329,19	1010,47	110,72	84,17
Выход	96,50	1000,00	965,00	83,30	80,38
Влажность 3,50±1,5%					
Сироп для промочки № 95				на 66,70 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	34,22	34,17
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
Итого	—	562,94	512,30	37,55	34,17
Выход	50,00	1000,00	500,00	66,70	33,35
Влажность 50,00±4%					
Крошка бисквитная жареная № 2				на 13,30 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	4,74	4,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	1,17	0,94

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
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	5,85	5,84
Меланж	27,00	732,88	197,88	9,75	2,63
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,06	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	21,57	13,46
Выход	94,00	1000,00	940,00	13,30	12,50
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	79,73	68,17	82,03	70,13
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	19,68	15,74	20,25	16,19
Сахар-песок	99,85	314,00	313,53	323,04	322,56
Меланж	27,00	164,04	44,29	168,77	45,57
Эссенция	0,00	0,99	0,00	1,02	0,00
Варенье клюквенное	72,00	300,00	216,00	308,64	222,22
Масло сливочное	84,00	114,00	95,76	117,28	98,52
Пудра ванильная	99,85	1,71	1,71	1,76	1,76
Коньяк или вино десертное	0,00	3,64	0,00	3,74	0,00
Яйца куриные	27,00	18,00	4,86	18,52	5,00
Молоко цельное	12,00	67,52	8,10	69,46	8,33
Белок яичный (сырой)	12,00	30,03	3,60	30,89	3,70
Эссенция ромовая	0,00	0,13	0,00	0,13	0,00
Итого	—	1113,47	771,76	1145,53	793,99
Выход	74,48	1000,00	744,76	1000,00	744,76

РЕЦЕПТУРА № 45

Торт «Сластена»

Четыре слоя бисквитного полуфабриката без промочки соединены кремом «Сластена». Поверхность отделана этим же кремом и мелко порезанными кусочками шоколадной глазури. Боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой.

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 № 3	75,00	420,00	315,00	420,00	315,00
Крем «Сластена»	77,30	540,00	417,42	540,00	417,42
Глазурь шоколадная	99,10	30,00	29,73	30,00	29,73
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	771,55	1000,00	771,55
Выход	77,16	1000,00	771,55	1000,00	771,55
Бисквит № 3				на 420,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	384,41	328,67	161,45	138,04
Сахар-песок	99,85	346,00	345,48	145,32	145,10
Меланж	27,00	461,35	124,57	193,77	52,32
Эссенция цитрусовая	0,00	2,98	0,00	1,25	0,00
Итого	—	1194,74	798,72	501,79	335,46
Выход	75,00	1000,00	750,00	420,00	315,00
Влажность 25,00±3%					
Крем «Сластена»				на 540,00 кг	
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	743,44	557,59	401,46	301,10
Конфитюр	80,00	210,98	168,78	113,93	91,14
Глазурь шоколадная	99,10	50,18	49,73	27,10	26,85
Итого	—	1004,60	776,10	542,49	419,09
Выход	77,30	1000,00	773,00	540,00	417,42
Влажность 22,70±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 «Шарлотт» № 59				на 401,46 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	169,51	142,39
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	238,51	163,52
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,65	1,64
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,66	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	410,33	307,55
Выход	75,00	1000,00	750,00	401,46	301,10
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 238,51 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	150,58	150,35
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	26,77	7,23
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	100,39	12,04
Итого	—	1164,48	711,20	277,74	169,62
Выход	68,56	1000,00	685,60	238,51	163,52
Влажность 31,44±1,5%					
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%					

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	165,01	141,08	169,46	144,88
Сахар-песок	99,85	300,30	299,85	308,39	307,93
Меланж	27,00	201,10	54,30	206,52	55,76
Эссенция цитрусовая	0,00	1,25	0,00	1,28	0,00
Конфитюр	80,00	113,93	91,14	117,00	93,60
Глазурь шоколадная	99,10	57,10	56,59	58,64	58,12
Масло сливочное	84,00	169,51	142,39	174,08	146,23
Пудра ванильная	99,85	1,65	1,65	1,69	1,69
Коньяк или вино десертное	0,00	0,66	0,00	0,68	0,00
Яйца куриные	27,00	26,77	7,23	27,49	7,42
Молоко цельное	12,00	100,39	12,05	103,10	12,37
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,88	0,70	0,90	0,72
Эссенция	0,00	0,04	0,00	0,04	0,00
Итого	—	1138,59	806,98	1169,27	828,73
Выход	77,16	1000,00	771,55	1000,00	771,55

РЕЦЕПТУРА № 46

Торт «Каприз»

Три слоя бисквитного полуфабриката соединены кремом, клюквенным вареньем и яблоками из компота. Поверхность покрыта кремом «Шарлотт» и отделана этим же кремом и шоколадным. Боковые поверхности отделаны кремом «Шарлотт» 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
Бисквит № 1	75,00	280,00	210,00	280,00	210,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	320,00	240,00	320,00	240,00
Варенье клюквенное	72,00	130,00	93,60	130,00	93,60
Яблоки из компота	17,00	130,00	22,10	130,00	22,10

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сироп для промочки № 95	50,00	125,00	62,50	125,00	62,50
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	5,00	3,78	5,00	3,78
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	641,38	1000,00	641,38
Выход	64,14	1000,00	641,38	1000,00	641,38
Бисквит № 1				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%					
Крем «Шарлотт» № 59				на 320,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	135,11	113,50
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	190,12	130,34
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,31	1,31
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,52	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	327,06	245,15
Выход	75,00	1000,00	750,00	320,00	240,00
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
Сироп «Шарлотт» № 60				на 190,12 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	120,03	119,85
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	21,34	5,76
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	80,02	9,60
Итого	—	1164,48	711,20	221,39	135,21
Выход	68,56	1000,00	685,60	190,12	130,34
Влажность 31,44±1,5%					
Сироп для промочки № 95				на 125,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	64,13	64,04
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,24	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	5,99	0,00
Итого	—	562,94	512,30	70,36	64,04
Выход	50,00	1000,00	500,00	125,00	62,50
Влажность 50,00±4%					
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67				на 5,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	1,91	1,61
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	2,94	2,01
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	0,24	0,23
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,01	0,01
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,01	0,00
Итого	—	1021,07	771,20	5,11	3,86
Выход	75,50	1000,00	755,00	5,00	3,78
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
Сироп «Шарлотт» 60				на 2,94 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	1,86	1,85
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	0,33	0,09
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	1,24	0,15
Итого	—	1164,48	711,20	3,43	2,09
Выход	68,56	1000,00	685,60	2,94	2,01
Влажность 31,44±1,5%					
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%					

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	82,28	70,35	84,56	72,30
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	20,32	16,26	20,88	16,71
Сахар-песок	99,85	287,61	287,18	295,59	295,14

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	169,32	45,72	174,02	46,99
Эссенция	0,00	1,01	0,00	1,04	0,00
Масло сливочное	84,00	137,02	115,10	140,82	118,29
Пудра ванильная	99,85	1,32	1,32	1,36	1,36
Коньяк или вино десертное	0,00	6,51	0,00	6,69	0,00
Яйца куриные	27,00	21,67	5,85	22,27	6,01
Молоко цельное	12,00	81,26	9,75	83,51	10,02
Варенье клюквенное	72,00	130,00	93,60	133,61	96,20
Яблоки из компота	17,00	130,00	22,10	133,61	22,71
Эссенция ромовая	0,00	0,24	0,00	0,25	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	0,24	0,23	0,25	0,24
Коньяк	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Итого	—	1068,81	667,46	1098,47	685,97
Выход	64,14	1000,00	641,38	1000,00	641,38

РЕЦЕПТУРА № 47

Торт «Эстафета»

Два или три слоя бисквитного полуфабриката без промочки соединены сгущенным молоком и конфитюром. Поверхность покрыта кремом «Шарлотт» и отделана кремом «Шарлотт» шоколадным и крупкой шоколадной. Боковые поверхности отделаны кремом «Шарлотт» и крупкой шоколадной.

Форма квадратная. Масса 0,5 кг 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 № 3	75,00	380,00	285,00	330,00	285,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	200,00	150,00	200,00	150,00
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	200,00	148,00	200,00	148,00
Конфитюр	80,00	140,00	112,00	140,00	112,00

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
Крупка шоколадная № 107	89,30	43,00	38,40	43,00	38,40
Крем «Шарлотт» шоколадный	75,50	37,00	27,94	37,00	27,94
Итого	—	1000,00	761,34	1000,00	761,34
Выход	76,13	1000,00	761,34	1000,00	761,34
Бисквит № 3				на 380,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	384,41	328,67	146,08	124,89
Сахар-песок	99,85	346,00	345,48	131,48	131,28
Меланж	27,00	461,35	124,57	175,31	47,34
Эссенция цитрусовая	0,00	2,98	0,00	1,13	0,00
Итого	—	1194,74	798,72	454,00	303,51
Выход	75,00	1000,00	750,00	380,00	285,00
Влажность 25,00±3%					
Крем «Шарлотт» № 59				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
Итого	—	1022,08	766,09	204,42	153,22
Выход	75,00	1000,00	750,00	200,00	150,00
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				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
Итого	—	1164,48	711,20	138,37	84,50
Выход	68,56	1000,00	685,60	118,82	81,46
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
Крупка шоколадная № 107					
Помада № 99	88,00	775,51	682,44	33,35	29,34
Какао порошок (производственный)	95,00	194,35	184,63	8,36	7,94
Масло сливочное	84,00	40,89	34,34	1,76	1,48
Пудра ванильная	99,85	5,19	5,18	0,22	0,22
Итого	—	1015,94	906,60	43,69	38,98
Выход	89,30	1000,00	893,00	43,00	38,40
Влажность 10,70±2%					
Помада № 99					
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	26,52	26,48
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	3,98	3,10
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,09	0,00
Итого	—	917,29	887,10	30,59	29,58
Выход	88,00	1000,00	880,00	33,35	29,34
Влажность 12,00±1%					
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67					
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	14,15	11,88
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	21,74	14,91
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	1,78	1,69
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,05	0,05
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,06	0,00
Итого	—	1021,07	771,20	37,78	28,53
Выход	75,50	1000,00	755,00	37,00	27,94
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
Сироп «Шарлотт» № 60					
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	13,73	13,70
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	2,44	0,66
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	9,15	1,10
Итого	—	1164,48	711,20	25,32	15,46
Выход	68,56	1000,00	685,60	21,74	14,91
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	146,08	124,90	150,61	128,77
Сахар-песок	99,85	246,75	246,38	254,40	254,02
Меланж	27,00	175,31	47,33	180,75	48,80
Эссенция цитрусовая	0,00	1,13	0,00	1,17	0,00
Масло сливочное	84,00	100,36	84,30	103,47	86,91
Пудра ванильная	99,85	1,09	1,09	1,12	1,12
Коньяк или вино десертное	0,00	0,33	0,00	0,34	0,00
Яйца куриные	27,00	15,78	4,26	16,27	4,39
Молоко цельное	12,00	59,16	7,10	60,99	7,32
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	200,00	148,00	206,20	152,59
Конфитюр	80,00	140,00	112,00	144,34	115,47
Какао порошок (производственный)	95,00	10,14	9,63	10,45	9,93
Патока крахмальная	78,00	3,98	3,10	4,10	3,20
Эссенция	0,00	0,09	0,00	0,09	0,00
Коньяк	0,00	0,06	0,00	0,06	0,00
Итого	—	1100,26	788,09	1134,36	812,53
Выход	76,13	1000,00	761,34	1000,00	761,34

РЕЦЕПТУРА № 48

Торт «Аврора»

На слой темного бисквита нанесен крем «Пражский», фруктово-ягодная подварка и орехи. Верхний слой светлого бисквита промочен, заглазирован кремом «Шарлотт» и отделан рисунком в виде колоска из крема «Шарлотт» и в виде цветка из желе. 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
Бисквит № 1	75,00	193,00	144,75	193,00	144,75
Бисквит со сливочным маслом и какао	75,00	200,00	150,00	200,00	150,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	150,00	112,50	150,00	112,50
Крем «Пражский»	72,50	130,00	94,25	130,00	94,25
Сироп для промочки № 95	50,00	130,00	65,00	130,00	65,00
Подварка фруктово-ягодная	69,00	120,00	82,80	120,00	82,80
Желе № 104	50,00	30,00	15,00	30,00	15,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	30,00	29,25	30,00	29,25
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	8,00	6,04	8,00	6,04
Какао порошок (производственный)	95,00	2,00	1,90	2,00	1,90
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,00	6,58	7,00	6,58
Итого	—	1000,00	708,07	1000,00	708,07
Выход	70,81	1000,00	708,07	1000,00	708,07
Бисквит № 1				на 193,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	54,26	46,40
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	13,40	10,72
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	66,99	66,89
Меланж	27,00	578,53	156,21	111,66	30,15
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,67	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	246,98	154,16
Выход	75,00	1000,00	750,00	193,00	144,75
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
Бисквит со сливочным маслом и какао				на 200,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	249,42	213,25	49,88	42,65
Сахар-песок	99,85	301,08	300,62	60,22	60,12
Меланж	27,00	645,22	174,21	129,04	34,84
Масло сливочное	84,00	85,99	72,23	17,20	14,45
Какао порошок (производственный)	95,00	51,64	49,06	10,33	9,81
Итого	—	1333,35	809,37	266,67	161,87
Выход	76,00	1000,00	760,00	200,00	150,00
Влажность 24,00±3%					
Крем «Шарлотт» № 59				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
Итого	—	1022,08	766,09	153,32	114,91
Выход	75,00	1000,00	750,00	150,00	112,50
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 89,12 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	56,27	58,18
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	10,00	2,70
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	37,51	4,50
Итого	—	1164,48	711,20	103,78	63,38
Выход	68,56	1000,00	685,60	89,12	61,10
Влажность 31,44±1,5%					
Крем «Пражский»				на 130,00 кг	
Масло сливочное	84,00	536,83	450,93	69,79	58,62
Какао порошок (производственный)	95,00	25,18	23,92	3,27	3,11

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
Желток яичный (сырой)	46,00	55,88	25,70	7,26	3,34
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	324,31	239,99	42,16	31,20
Ванилин	0,00	0,29	0,00	0,04	0,00
Итого	—	942,49	740,55	122,52	96,27
Выход	72,50	1000,00	725,00	130,00	94,25
Влажность 27,50±2%					
Сироп для промочки № 95				на 130,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	66,70	66,60
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,25	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	6,23	0,00
Итого	—	562,94	512,30	73,18	66,60
Выход	50,00	1000,00	500,00	130,00	65,00
Влажность 50,00±4%					
Желе № 104				на 30,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	12,43	12,41
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	3,10	2,42
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,09	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,06	0,06
Агар	85,00	10,34	8,79	0,31	0,26
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,03	0,00
Итого	—	534,09	505,05	16,02	15,15
Выход	50,00	1000,00	500,00	30,00	15,00
Влажность 50,00±2%					
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67				на 8,00 кг	
Масло сливочное	94,00	382,33	321,15	3,06	2,57
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	4,70	3,22

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
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	0,39	0,37
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,01	0,01
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,01	0,00
Итого	—	1021,07	771,20	8,17	6,17
Выход	75,50	1000,00	755,00	8,00	6,04
Влажность 24,50±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 4,70 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	2,97	2,96
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	0,53	0,14
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	1,98	0,24
Итого	—	1164,49	711,20	5,48	3,34
Выход	68,56	1000,00	685,60	4,70	3,22
Влажность 31,44±1,5%					
Крошка бисквитная жареная № 2				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
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	106,63	91,17	109,80	93,88
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	14,02	11,22	14,44	11,55
Сахар-песок	99,85	268,66	268,26	276,65	276,24
Меланж	27,00	245,83	66,37	253,14	68,34
Эссенция	0,00	0,79	0,00	0,81	0,00
Масло сливочное	84,00	153,38	128,84	157,94	132,67
Какао порошок (производственный)	95,00	15,99	15,19	16,47	15,64
Пудра ванильная	99,85	0,63	0,63	0,65	0,65
Коньяк или вино десертное	0,00	6,48	0,00	6,67	0,00
Яйца куриные	27,00	10,53	2,84	10,84	2,92
Молоко цельное	12,00	39,49	4,74	40,66	4,88
Желток яичный (сырой)	46,00	7,26	3,34	7,48	3,44
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	42,16	31,20	43,41	32,13
Ванилин	0,00	0,04	0,00	0,04	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,25	0,00	0,26	0,00
Подварка фруктово-ягодная	69,00	120,00	82,80	123,57	85,26
Патока крахмальная	78,00	3,10	2,42	3,19	2,49
Кислота лимонная	98,00	0,06	0,06	0,06	0,06
Агар	85,00	0,31	0,26	0,32	0,27
Краситель	0,00	0,03	0,00	0,03	0,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	30,00	29,25	30,89	30,12
Коньяк	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Итого	—	1065,65	738,59	1097,33	760,55
Выход	70,81	1000,00	708,07	1000,00	708,07

РЕЦЕПТУРА № 49

Торт «Молодечинский»

Два слоя бисквитного полуфабриката соединены сливочным фруктовым кремом. Поверхность покрыта слоем ягод из варенья и желе и украшена рисунком из крема «Новый» в виде сеточки и бузинок. 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
Бисквит № 1	75,00	150,00	112,50	150,00	112,50
Бисквит	79,00	200,00	158,00	200,00	158,00
Варенье черносмординовое	72,00	220,00	158,40	220,00	158,40
Желе с вареньем из черной смородины	52,00	200,00	104,00	200,00	104,00
Крем сливочный фруктовый № 53	74,10	100,00	74,10	100,00	74,10
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	70,00	52,50	70,00	52,50
Сироп для промочки № 95	50,00	50,00	25,00	50,00	25,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	693,90	1000,00	693,90
Выход	69,39	1000,00	693,90	1000,00	693,90
Бисквит № 1				на 150,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	42,17	36,06
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	10,41	8,33
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	52,07	51,99
Меланж	27,00	578,53	156,21	86,78	23,43
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,52	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	191,95	119,81
Выход	75,00	1000,00	750,00	150,00	112,50
Влажность 25,0±3%					
Бисквит				на 200,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	72,57	62,05	14,51	12,41
Мука сахарная	89,00	290,46	258,50	58,09	51,70

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	359,53	358,99	71,91	71,80
Меланж	27,00	599,19	161,78	119,84	32,36
Эссенция	0,00	3,59	0,00	0,72	0,00
Итого	—	1325,34	841,32	265,07	168,27
Выход	79,00	1000,00	790,00	200,00	158,00
Влажность 21,00±3%					
Желе с вареньем черносмородиновым					
				на 200,00 кг	
Сахар-песок	99,85	261,20	260,81	52,24	52,16
Патока крахмальная	78,00	102,52	79,96	20,50	15,99
Эссенция	0,00	2,04	0,00	0,41	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	32,78	0,00	6,56	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,04	2,00	0,41	0,40
Агар	85,00	10,26	8,73	2,05	1,75
Варенье черносмородиновое	72,00	241,33	173,75	48,27	34,75
Итого	—	652,17	525,25	130,44	105,05
Выход	52,00	1000,00	520,00	200,00	104,00
Влажность 48,00±2%					
Крем сливочный фруктовый № 53					
				на 100,00 кг	
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	702,81	527,11	70,28	52,71
Варенье черносмородиновое	72,00	301,22	216,87	30,12	21,69
Итого	—	1004,03	743,98	100,40	74,40
Выход	74,10	1000,00	741,00	100,00	74,10
Влажность 25,90±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 «Новый» № 47					
				на 70,28 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	20,18	20,15
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	32,77	27,52
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	7,70	5,70
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	0,36	0,36
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,12	0,00
Итого	—	869,72	764,53	61,13	53,73
Выход	75,00	1000,00	750,00	70,28	52,71
Влажность 25,00±2%					
Крем сливочный «Новый» № 47					
				на 70,00 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	20,10	20,07
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	32,64	27,41
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	7,67	5,68
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	0,36	0,36
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,11	0,00
Итого	—	869,72	764,53	60,88	53,52
Выход	75,00	1000,00	750,00	70,00	52,50
Влажность 25,00±2%					
Сироп для промочки № 95					
				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
Итого	—	562,94	512,30	28,15	25,62
Выход	50,00	1000,00	500,00	50,00	25,00
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
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	
		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	60,24	51,51	62,69	53,61
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	11,29	9,03	11,75	9,40
Сахар-песок	99,85	246,55	246,18	256,58	256,20
Меланж	27,00	213,95	57,77	222,66	60,12
Эссенция	0,00	1,69	0,00	1,76	0,00
Мука сахарная	89,00	58,09	51,70	60,45	53,80
Варенье черносмородиновое	72,00	298,39	214,84	310,53	223,58
Патока крахмальная	78,00	20,50	15,99	21,33	16,64
Коньяк или вино десертное	0,00	9,19	0,00	9,56	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,41	0,40	0,43	0,42
Агар	85,00	2,05	1,74	2,13	1,81
Масло сливочное	84,00	65,41	54,94	68,07	57,18

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
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	15,37	11,37	16,00	11,83
Пудра ванильная	99,85	0,72	0,72	0,75	0,75
Эссенция ромовая	0,00	0,10	0,00	0,10	0,00
Итого	—	1003,95	716,19	1044,79	745,33
Выход	69,39	1000,00	693,90	1000,00	693,90

РЕЦЕПТУРА № 50

Торт «Украинский»

Три слоя бисквитного полуфабриката пропитаны сиропом с добавлением виноградного сока; соединены подваркой из черной смородины и сливочным кремом. Поверхность покрыта сливочным кремом и отделана подкрашенным и шоколадным 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
Бисквит № 1	75,00	410,00	307,50	410,00	307,50
Крем сливочный	85,00	200,00	170,00	200,00	170,00
Подварка черносмородиновая	69,00	180,00	124,20	180,00	124,20
Сироп для промочки № 95	50,00	100,00	50,00	100,00	50,00
Крем сливочный с какао № 57	86,00	60,00	51,60	60,00	51,60
Сок виноградный	14,00	50,00	7,00	50,00	7,00
Итого	—	1000,00	710,30	1000,00	710,30
Выход	71,03	1000,00	710,30	1000,00	710,30

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
на 410,00 кг					
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	115,28	98,56
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	28,46	22,77
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	142,32	142,10
Меланж	27,00	578,53	156,21	237,20	64,05
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,42	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	524,68	327,48
Выход	75,00	1000,00	750,00	410,00	307,50
Влажность 25,00±3%					
на 200,00 кг					
Пудра сахарная	99,85	276,65	276,24	55,33	55,25
Масло сливочное	84,00	518,72	435,73	103,74	87,15
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	207,48	153,54	41,50	30,71
Кислота лимонная	98,00	1,98	0,96	0,20	0,19
Спирт	0,00	1,96	0,00	0,39	0,00
Эссенция	0,00	1,66	0,00	0,33	0,00
Итого	—	1007,45	866,46	201,49	173,30
Выход	85,00	1000,00	850,00	200,00	170,00
Влажность 15,00±2%					
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
Итого	—	562,94	512,30	56,30	51,23
Выход	50,00	1000,00	500,00	100,00	50,00
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
на 60,00 кг					
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	15,89	15,87
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	29,80	25,03
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	11,92	8,82
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	2,88	2,74
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,14	0,14
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,10	0,00
Итого	—	1012,25	876,66	60,73	52,60
Выход	86,00	1000,00	860,00	60,00	51,60
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	
		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	115,28	98,56	119,53	102,20
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	28,46	22,77	29,51	23,61
Сахар-песок	99,85	193,63	193,34	200,77	200,47
Меланж	27,00	237,20	64,04	245,95	66,40
Эссенция	0,00	1,75	0,00	1,81	0,00
Пудра сахарная	99,85	71,22	71,11	73,85	73,73
Масло сливочное	84,00	133,54	112,17	138,47	116,31
Молоко цельное-сгущенное с сахаром	74,00	53,42	39,53	55,39	40,99
Кислота лимонная	98,00	0,20	0,20	0,21	0,21
Спирт	0,00	0,39	0,00	0,40	0,00
Подварка черносмородиновая	69,00	180,00	124,20	186,64	128,78

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	0,19	0,00	0,20	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	4,90	0,00	5,08	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	2,88	2,74	2,99	2,84
Пудра ванильная	99,85	0,14	0,14	0,15	0,15
Сок виноградный	14,00	50,00	7,00	51,84	7,26
Итого	—	1073,20	735,80	1112,79	762,94
Выход	71,03	1000,00	710,30	1000,00	710,30

РЕЦЕПТУРА № 51

Торт «Клюква»

Слой бисквитного полуфабриката промочены сиропом с яблочным соком и соединены клюквенной подваркой. Поверхность покрыта кремом «Шарлотт» и отделана кремом и желе в виде клюквы. 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
Бисквит № 1	75,00	400,00	300,00	400,00	300,00
Подварка клюквенная	69,00	200,00	138,00	200,00	138,00
Сироп для промочки	50,00	110,00	55,00	110,00	55,00
Сок яблочный натуральный	9,50	50,00	4,75	50,00	4,75
Ликер кизилловый	40,00	25,00	10,00	25,00	10,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	155,00	116,25	155,00	116,25
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	30,00	22,65	30,00	22,65
Желе № 104	50,00	20,00	10,00	20,00	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
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	666,05	1000,00	666,05
Выход	66,61	1000,00	666,05	1000,00	666,05
Бисквит № 1				на 400,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	112,46	96,16
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	27,77	22,21
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	138,84	138,64
Меланж	27,00	578,53	156,21	231,41	62,48
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,39	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	511,87	319,49
Выход	75,00	1000,00	750,00	400,00	300,00
Влажность 25,00±3%					
Сироп для промочки				на 110,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	56,44	56,35
Эссенция	0,00	1,92	0,00	0,21	0,00
Итого	—	514,99	512,30	56,65	56,35
Выход	50,00	1000,00	500,00	110,00	55,00
Влажность 50,00±4%					
Крем «Шарлотт» № 59				на 155,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	65,45	54,98
Сироп «Шарлотт» № 63	68,56	594,11	407,32	92,09	63,13
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,64	0,63
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,25	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	158,43	118,74
Выход	75,00	1000,00	750,00	155,00	116,25
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
Сироп «Шарлотт» № 60				на 92,09 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	58,14	58,05
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	10,34	2,79
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	38,76	4,65
Итого	—	1164,48	711,20	107,24	65,49
Выход	68,56	1000,00	685,60	92,09	63,13
Влажность 31,44±1,5%					
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67				на 30,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	11,47	9,63
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	17,63	12,09
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	1,44	1,37
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,04	0,04
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,05	0,00
Итого	—	1021,07	771,20	30,63	23,13
Выход	75,50	1000,00	755,00	30,00	22,65
Влажность 24,50±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 17,63 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	11,13	11,11
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	1,98	0,53
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	7,42	0,89
Итого	—	1164,48	711,20	20,53	12,53
Выход	68,56	1000,00	685,60	17,63	12,09
Влажность 31,44±1,5%					
Желе № 104				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

Продолжение

Сырье	Содержание 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	0,21	0,18
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,02	0,00
Итого	—	534,09	505,05	10,69	10,10
Выход	50,00	1000,00	500,00	20,00	10,00
Влажность 50,00±2%					
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%					

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	116,02	99,20	120,46	103,00
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	28,65	22,92	29,75	23,80
Сахар-песок	99,85	277,24	276,82	287,85	287,41
Меланж	27,00	238,74	64,46	247,88	66,93
Эссенция	0,00	1,70	0,00	1,77	0,00
Подварка клюквенная	69,00	200,00	138,00	207,65	143,28

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
Сок яблочный натуральный	9,50	50,00	4,75	51,91	4,93
Ликер кизилловый	40,00	25,00	10,00	25,96	10,38
Масло сливочное	84,00	76,92	64,61	76,86	67,08
Пудра ванильная	99,85	0,68	0,68	0,71	0,71
Коньяк или вино десертное	0,00	0,25	0,00	0,26	0,00
Яйца куриные	27,00	12,32	3,33	12,79	3,46
Молоко цельное	12,00	46,18	5,54	47,95	5,75
Какао порошок (производственный)	95,00	1,44	1,37	1,50	1,42
Коньяк	0,00	0,05	0,00	0,05	0,00
Патока крахмальная	78,00	2,07	1,61	2,15	1,67
Кислота лимонная	98,00	0,04	0,04	0,04	0,04
Агар	85,00	0,21	0,18	0,22	0,19
Краситель	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
Итого	—	1077,53	693,51	1118,78	720,05
Выход	66,61	1000,00	666,05	1000,00	666,05

РЕЦЕПТУРА № 52

Торт «Бисквитно-яблочный»

Слон бисквитного полуфабриката соединены яблочной начинкой. Поверхность украшена кремом и цукатами. Боковые поверхности отделаны кремом и 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
Бисквит № 1	75,00	420,00	315,00	420,00	315,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	170,00	127,50	170,00	127,50
Сироп для промочки № 95	50,00	160,00	80,00	160,00	80,00

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
Начинка яблочная	74,00	150,00	111,00	150,00	111,00
Сок яблочный натуральный	9,50	40,00	3,80	40,00	3,80
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	30,00	22,65	30,00	22,65
Цукаты	83,00	20,00	16,60	20,00	16,60
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	685,95	1000,00	685,95
Выход	68,60	1000,00	685,95	1000,00	685,95
Бисквит № 1				на 420,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	118,09	100,96
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	29,16	23,32
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	145,79	145,57
Меланж	27,00	578,53	156,21	242,98	65,61
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,46	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	537,48	335,46
Выход	75,00	1000,00	750,00	420,00	315,00
Влажность 25,00±3%					
Крем «Шарлотт» № 59				на 170,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	71,78	60,30
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	101,00	69,24
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,70	0,70
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,28	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	173,76	130,24
Выход	75,00	1000,00	750,00	170,00	127,50
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 101,00 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	63,77	63,67

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
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	11,34	3,06
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	42,51	5,10
Итого	—	1164,48	711,20	117,62	71,83
Выход	68,56	1000,00	685,60	101,00	69,24
Влажность 31,44±1,5%					
Сироп для промочки № 95				на 160,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	82,09	81,97
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,31	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	7,67	0,00
Итого	—	562,94	512,30	90,07	81,97
Выход	50,00	1000,00	500,00	160,00	80,00
Влажность 50,00±4%					
Начинка яблочная				на 150,00 кг	
Сахар-песок	99,85	717,98	716,91	107,70	107,54
Пюре яблочное	10,00	478,69	47,87	71,80	7,18
Кислота лимонная	98,00	0,49	0,48	0,07	0,07
Эссенция яблочная	0,00	1,46	0,00	0,22	0,00
Вино десертное	0,00	19,43	0,00	2,91	0,00
Итого	—	1218,05	765,25	182,70	114,79
Выход	74,00	1000,00	740,00	150,00	111,00
Влажность 26,00±2%					
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67				на 30,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	11,47	9,63
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	17,63	12,09
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	1,44	1,37

Продолжение

Сырье	Содержание 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	1,42	1,42	0,04	0,04
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,05	0,00
Итого	—	1021,07	771,20	30,63	23,13
Выход	75,50	1000,00	755,00	30,00	22,65
Влажность 24,50±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 17,63 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	11,13	11,11
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	1,98	0,53
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	7,42	0,89
Итого	—	1164,48	711,20	20,53	12,53
Выход	68,56	1000,00	685,60	17,63	12,09
Влажность 31,44±1,5%					
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%					

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	121,65	104,01	124,63	106,56
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	30,04	24,03	30,78	24,62
Сахар-песок	99,85	414,88	414,26	425,05	424,42
Меланж	27,00	250,31	67,58	256,45	69,24
Эссенция	0,00	1,50	0,00	1,54	0,00
Масло сливочное	84,00	88,25	69,93	85,29	71,64
Пудра ванильная	99,85	0,74	0,74	0,76	0,76
Коньяк или вино десертное	0,00	7,95	0,00	8,14	0,00
Яйца куриные	27,00	13,32	3,60	13,65	3,69
Молоко цельное	12,00	49,93	5,99	51,15	6,14
Эссенция ромовая	0,00	0,31	0,00	0,32	0,00
Пюре яблочное	10,00	71,80	7,18	73,56	7,36
Кислота лимонная	98,00	0,07	0,07	0,07	0,07
Эссенция яблочная	0,00	0,22	0,00	0,23	0,00
Вино десертное	0,00	2,91	0,00	2,98	0,00
Сок яблочный натуральный	9,50	40,00	3,80	40,98	3,89
Какао порошок (производственный)	95,00	1,44	1,37	1,48	1,40
Коньяк	0,00	0,05	0,00	0,05	0,00
Цукаты	83,00	20,00	16,60	20,49	17,01
Итого	—	1110,37	719,16	1137,60	736,79
Выход	68,60	1000,00	685,95	1000,00	685,95

РЕЦЕПТУРА № 53

Торт «Рэз»

Два слоя бисквитного полуфабриката соединены вареньем. Поверхность отделана сливочным и сливочно-карамельным кремом и украшена фруктами. Боковые поверхности отделаны кремом и бисквитной крошкой.

Масса 1 кг 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
Бисквит № 1	75,00	350,00	262,50	350,00	262,50
Сироп для промочки	50,00	180,00	90,00	180,00	90,00
Крем сливочный карамельный	76,00	150,00	114,00	150,00	114,00
Варенье черносмородиновое	72,00	150,00	108,00	150,00	108,00
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	100,00	75,00	100,00	75,00
Фрукты в сиропе	70,00	60,00	42,00	60,00	42,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	700,90	1000,00	700,90
Выход	70,09	1000,00	700,90	1000,00	700,90
Бисквит № 1				на 350,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	98,41	84,14
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	24,36	19,44
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	121,49	121,31
Меланж	27,00	578,53	156,21	202,49	54,67
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,21	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	447,90	279,56
Выход	75,00	1000,00	750,00	350,00	262,50
Влажность 25,00±3%					
Сироп для промочки				на 180,00 кг	
Сахар-песок	99,85	511,18	510,41	92,01	91,87
Коньяк или вино десертное	0,00	67,39	0,00	12,13	0,00
Кислота лимонная	98,00	1,93	1,89	0,35	0,34
Итого	—	580,50	512,30	104,49	92,21
Выход	50,00	1000,00	500,00	180,00	90,00
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
на 150,00 кг					
Сахар-песок	99,85	289,96	289,52	43,49	43,43
Масло сливочное	84,00	470,86	395,52	70,63	59,33
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	110,72	81,94	16,61	12,29
Ванилин	0,00	0,14	0,00	0,02	0,00
Вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,25	0,00
Жженка № 116	78,00	9,92	7,74	1,49	1,16
Итого	—	883,26	774,72	132,49	116,21
Выход	76,00	1000,00	760,00	150,00	114,00
Влажность 24,00±2%					
Жженка № 116					
на 1,49 кг					
Сахар-песок	99,85	867,97	866,67	1,29	1,29
Итого	—	867,97	866,67	1,29	1,29
Выход	78,00	1000,00	780,00	1,49	1,16
Влажность 22,00±1%					
Крем сливочный «Новый» № 47					
на 100,00 кг					
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	28,71	28,67
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	46,62	39,16
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	10,96	8,11
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	0,51	0,51
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,16	0,00
Итого	—	869,72	764,53	86,96	76,45
Выход	75,00	1000,00	750,00	100,00	75,00
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
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%					
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	101,97	87,18	105,94	90,57
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	25,18	20,14	25,16	20,92
Сахар-песок	99,85	291,39	290,95	302,73	302,27
Меланж	27,00	209,82	56,65	217,98	58,85
Эссенция	0,00	1,25	0,00	1,30	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	12,29	0,00	12,77	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,35	0,34	0,36	0,35
Масло сливочное	84,00	117,25	98,49	121,81	102,32
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	27,57	20,40	28,64	21,19
Ванилин	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
Вино десертное	0,00	0,25	0,00	0,26	0,00
Варенье черносмородиновое	72,00	150,00	108,00	155,84	112,20
Пудра ванильная	99,85	0,51	0,51	0,53	0,53
Фрукты в сиропе	70,00	60,00	42,00	62,33	43,63
Итого	—	997,85	724,66	1036,67	752,85
Выход	70,09	1000,00	700,90	1000,00	700,90

РЕЦЕПТУРА № 54

Торт «Шушан»

Слой бисквитного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность покрыта желе и украшена кремом. Боковые поверхности отделаны кремом и крошкой.

Масса 0,25 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	425,00	318,75	425,00	318,75
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	146,00	109,50	146,00	109,50
Сироп для промочки № 95	50,00	146,00	73,00	146,00	73,00
Желе № 104	50,00	96,00	48,00	96,00	48,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	41,00	38,54	41,00	38,54
Начинка фруктовая	74,00	146,00	108,04	146,00	108,04
Итого	—	1000,00	695,83	1000,00	695,83
Выход	69,58	1000,00	695,83	1000,00	695,83
Бисквит № 1				на 425,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	119,49	102,17
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	29,50	23,60
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	147,52	147,30
Меланж	27,00	578,53	156,21	245,88	66,39
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,47	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	543,86	339,46
Выход	75,00	1000,00	750,00	425,00	318,75
Влажность 25,00±3%					
Крем «Шарлотт» № 59				на 146,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	61,65	51,78
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	86,74	59,47

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
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,60	0,60
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,24	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	149,23	111,85
Выход	75,00	1000,00	750,00	146,00	109,50
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 86,74 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	54,76	54,68
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	9,74	2,63
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	38,51	4,38
Итого	—	1164,48	711,20	101,01	61,69
Выход	68,56	1000,00	685,60	86,74	59,47
Влажность 31,44±1,5%					
Сироп для промочки № 95				на 146,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	74,91	74,80
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,28	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	7,00	0,00
Итого	—	562,94	512,30	82,19	74,80
Выход	50,00	1000,00	500,00	146,00	73,00
Влажность 50,00±4%					
Желе № 104				на 96,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	39,77	39,71
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	9,92	7,74
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,30	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
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,20	0,19
Агар	85,00	10,34	8,79	0,99	0,84
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,10	0,00
Итого	—	534,09	505,05	51,28	48,48
Выход	50,00	1000,00	500,00	96,00	48,00
Влажность 50,00±2%					
Крошка бисквитная жареная № 2					
на 41,00 кг					
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	14,60	12,49
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	3,61	2,88
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	18,03	18,00
Меланж	27,00	732,88	197,88	30,05	8,11
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,18	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	66,47	41,48
Выход	94,00	1000,00	940,00	41,00	38,54
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	134,09	114,65	138,72	118,61	
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	33,11	26,49	34,25	27,41	
Сахар-песок	99,85	334,99	334,49	346,56	346,04	
Меланж	27,00	275,93	74,50	285,46	77,07	
Эссенция	0,00	1,95	0,00	2,02	0,00	
Масло сливочное	84,00	61,65	51,79	63,78	53,58	
Пудра ванильная	99,85	0,60	0,60	0,62	0,62	

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
Коньяк или вино десертное	0,00	7,24	0,00	7,49	0,00
Яйца куриные	27,00	9,74	2,63	10,08	2,72
Молоко цельное	12,00	36,51	4,38	37,77	4,53
Эссенция ромовая	0,00	0,28	0,00	0,29	0,00
Патока крахмальная	78,00	9,92	7,74	10,26	8,01
Кислота лимонная	98,00	0,20	0,20	0,21	0,21
Агар	85,00	0,99	0,84	1,02	0,87
Краситель	0,00	0,10	0,00	0,10	0,00
Начинка фруктовая	74,00	146,00	108,04	151,04	111,77
Итого	—	1053,30	726,35	1089,67	751,44
Выход	69,58	1000,00	695,83	1000,00	695,83

РЕЦЕПТУРА № 55

Торт «Гюнешли»

Слой бисквитного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность покрыта сливочным кремом и украшена фигурками из желе. Боковые поверхности отделаны кремом и 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
Бисквит № 1	75,00	390,00	292,50	390,00	292,50
Начинка фруктовая	74,00	200,00	148,00	200,00	148,00
Крем сливочный № 46	86,00	200,00	172,00	200,00	172,00
Сироп для промочки № 95	50,00	150,00	75,00	150,00	75,00
Желе № 104	50,00	50,00	25,00	50,00	25,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	721,90	1000,00	721,90
Выход	72,19	1000,00	721,90	1000,00	721,90

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
Бисквит № 1					
				на 390,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	109,65	93,75
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	27,07	21,66
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	135,37	135,17
Меланж	27,00	578,53	156,21	225,63	60,92
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,35	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	499,07	311,50
Выход	75,00	1000,00	750,00	390,00	292,50
Влажность 25,00±3%					
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	5,25	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%					
Сироп для промочки № 95					
				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
Итого	—	562,94	512,30	84,44	76,85
Выход	50,00	1000,00	500,00	150,00	75,00
Влажность 50,0±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
Желе № 104					
				на 50,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	20,71	20,68
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	5,17	4,03
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,16	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,10	0,10
Агар	85,00	10,34	8,79	0,52	0,44
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,05	0,00
Итого	—	534,09	505,05	26,71	25,25
Выход	50,00	1000,00	500,00	50,00	25,00
Влажность 50,00±2%					
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%					

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	113,21	96,79	118,53	101,34
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	27,95	22,36	29,26	23,41

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	237,44	237,08	248,59	248,22
Меланж	27,00	232,96	62,90	243,90	65,85
Эссенция	0,00	1,55	0,00	1,62	0,00
Начинка фруктовая	74,00	200,00	148,00	209,39	154,95
Пудра сахарная	99,85	55,71	55,63	58,33	58,24
Масло сливочное	84,00	104,47	87,75	109,38	91,87
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	41,78	30,92	43,74	32,37
Пудра ванильная	99,85	1,03	1,03	1,08	1,08
Коньяк или вино десертное	0,00	7,53	0,00	7,88	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,29	0,00	0,30	0,00
Патока крахмальная	78,00	5,17	4,03	5,41	4,22
Кислота лимонная	98,00	0,10	0,10	0,10	0,10
Агар	85,00	0,52	0,44	0,54	0,46
Краситель	0,00	0,05	0,00	0,05	0,00
Итого	—	1029,76	747,03	1078,10	782,12
Выход	72,19	1000,00	721,90	1000,00	721,90

РЕЦЕПТУРА № 56

Торт «Шерг»

Торт состоит из двух треугольников. В одном треугольнике два слоя бисквитного полуфабриката с изюмом соединены фруктовой начинкой, покрыты сливочным кремом и обсыпаны шоколадной крупкой. В другом треугольнике два слоя бисквитного полуфабриката с изюмом и орехами соединены сливочным кремом, покрыты фруктовой начинкой и обсыпаны дробленым орехом.
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 изюмом № 9	75,00	200,00	150,00	200,00	150,00
Бисквит с орехом и изюмом № 11	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
Начинка фруктовая	74,00	155,00	114,70	155,00	114,70
Крем сливочный № 46	86,00	140,00	120,40	140,00	120,40
Сироп для промочки № 95	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	60,00	58,50	60,00	58,50
Крупка шоколадная № 107	89,30	45,00	40,19	45,00	40,19
Итого	—	1000,00	733,79	1000,00	733,79
Выход	73,38	1000,00	733,79	1000,00	733,79
Бисквит с изюмом № 9				на 200,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	271,71	232,31	54,34	46,46
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	22,36	17,89	4,47	3,58
Сахар-песок	99,85	335,45	334,95	67,09	66,99
Меланж	27,00	559,08	150,95	111,82	30,19
Виноград сушеный (изюм)	80,00	78,27	62,62	15,65	12,52
Итого	—	1266,87	798,72	253,37	159,74
Выход	75,00	1000,00	750,00	200,00	150,00
Влажность 25,00±3%					
Бисквит с орехом и изюмом № 11				на 200,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	251,71	215,21	50,34	43,04
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	20,72	16,58	4,14	3,32
Сахар-песок	99,85	310,76	310,30	62,15	62,06
Меланж	27,00	517,92	139,84	103,58	27,97
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	51,80	50,50	10,36	10,10
Виноград сушеный (изюм)	80,00	82,87	66,29	16,57	13,26
Итого	—	1235,78	798,72	247,14	159,75
Выход	75,00	1000,00	750,00	200,00	150,00
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
Крем сливочный № 46				на 140,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	39,00	38,94
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	73,13	61,43
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	29,25	21,65
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	0,72	0,72
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,24	0,00
Итого	—	1016,69	876,66	142,34	122,74
Выход	85,00	1000,00	860,00	140,00	120,40
Влажность 14,00±2%					
Сироп для промочки № 95				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%					
Крупка шоколадная № 107				на 45,00 кг	
Помада № 99	88,00	775,51	682,44	34,90	30,71
Какао порошок (производственный)	95,00	194,35	184,63	8,75	8,31
Масло сливочное	84,00	40,89	34,34	1,84	1,55
Пудра ванильная	99,85	5,19	5,18	0,23	0,23
Итого	—	1015,94	906,60	45,72	40,80
Выход	89,30	1000,00	893,00	45,00	40,19
Влажность 10,70±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
Помада № 99				на 34,90 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	27,75	27,71
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	4,16	3,25
Эссенция	0,00	2,75	0,00	0,10	0,00
Итого	—	917,29	887,10	32,01	30,96
Выход	88,00	1000,00	880,00	34,90	30,71
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	104,68	89,50	108,72	92,95
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	8,61	6,89	8,94	7,16
Сахар-песок	99,85	259,60	259,21	269,61	269,21
Меданж	27,00	215,40	58,16	223,71	60,40
Виноград сушеный (изюм)	80,00	32,22	25,78	33,46	26,77
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	10,36	10,10	10,76	10,49
Начинка фруктовая	74,00	155,00	114,70	160,98	119,12
Пудра сахарная	99,85	39,00	38,94	40,50	40,44
Масло сливочное	84,00	74,97	62,97	77,86	65,40
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	29,25	21,65	30,38	22,49
Пудра ванильная	99,85	0,95	0,95	0,99	0,99
Коньяк или вино десертное	0,00	9,83	0,00	10,21	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	60,00	58,50	62,31	60,76
Какао порошок (производственный)	95,00	8,75	8,31	9,09	8,63

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фаз		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Патока крахмальная	78,00	4,16	3,24	4,32	3,36
Эссенция	0,00	0,10	0,00	0,10	0,00
Итого	—	1013,26	758,90	1052,33	788,17
Выход	73,38	1000,00	733,79	1000,00	733,79

РЕЦЕПТУРА № 57

Торт «Арарат»

Три слоя бисквитного полуфабриката без промочки соединены сливочным кремом и фруктовой подваркой. Поверхность заглазирована шоколадной помадой и отделана кремом и жареным орехом.

Масса 0,5 кг и 1 кг.

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
Бисквит с какао № 7	76,00	500,00	380,00	500,00	380,00
Крем «Зейтун» сливочный	76,50	200,00	153,00	200,00	153,00
Подварка фруктово-ягодная	69,00	150,00	103,50	150,00	103,50
Помада шоколадная № 101	88,00	125,00	110,00	125,00	110,00
Ядро ореха рубленое (жареное)	97,50	25,00	24,38	25,00	24,38
Итого	—	1000,00	770,88	1000,00	770,88
Выход	77,09	1000,00	770,88	1000,00	770,88
Бисквит с какао № 7				на 500,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	278,65	238,24	139,33	119,12
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	22,93	18,34	11,47	9,17

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
Сахар-песок	99,85	344,02	343,50	172,01	171,75
Меланж	27,00	573,36	154,81	286,68	77,41
Какао порошок (производственный)	95,00	57,34	54,47	28,67	27,24
Итого	—	1276,30	809,37	638,16	404,69
Выход	76,00	1000,00	760,00	500,00	380,00
Влажность 24,00±3%					
Крем «Зейтун» сливочный					
на 200,00 кг					
Масло сливочное	84,00	493,56	414,59	98,71	82,92
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	493,56	365,23	98,71	73,05
Вино десертное	0,00	29,51	0,00	5,90	0,00
Ванилин	0,00	0,14	0,00	0,03	0,00
Итого	—	1016,77	779,82	203,35	155,97
Выход	76,50	1000,00	765,00	200,00	153,00
Влажность 23,50±2%					
Помада шоколадная № 101					
на 125,00 кг					
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	95,31	94,17
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	14,15	11,04
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	5,90	5,61
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,30	0,30
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,33	0,00
Итого	—	919,90	888,89	114,99	111,12
Выход	88,00	1000,00	880,00	125,00	110,00
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	139,33	119,13	144,27	123,35
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	11,47	9,18	11,88	9,51
Сахар-песок	99,85	266,32	265,92	275,75	275,35
Меланж	27,00	286,68	77,40	296,84	80,14
Какао порошок (производственный)	95,00	34,57	32,84	35,80	34,00
Масло сливочное	84,00	98,71	82,92	102,21	85,86
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	98,71	73,05	102,21	75,64
Вино десертное	0,00	5,90	0,00	6,11	0,00
Ванилин	0,00	0,03	0,00	0,03	0,00
Подварка фруктово-ягодная	69,00	150,00	103,50	155,32	107,17
Патока крахмальная	78,00	14,15	11,04	14,65	11,43
Пудра ванильная	99,85	0,30	0,30	0,31	0,31
Эссенция	0,00	0,33	0,00	0,34	0,00
Ядро ореха рубленое (жареное)	97,50	25,00	24,38	25,89	25,24
Итого	—	1131,50	799,66	1171,62	828,01
Выход	77,09	1000,00	770,88	1000,00	770,88

4. БИСКВИТНО-ФРУКТОВЫЕ ТОРТЫ

РЕЦЕПТУРА № 58

Торт «Бисквитно-фруктовый»

Слой бисквитного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность украшена фруктами и желе. Боковые поверхности отделаны фруктовой начинкой и 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	300,00	225,00	300,00	225,00
Начинка фруктовая	74,00	360,00	266,40	360,00	266,40
Сироп для промочки № 95	50,00	130,00	65,00	130,00	65,00
Фрукты в сиропе	70,00	125,00	87,50	125,00	87,50
Желе № 104	50,00	75,00	37,50	75,00	37,50
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	690,80	1000,00	690,80
Выход	69,08	1000,00	690,80	1000,00	690,80
Бисквит № 1				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
Итого	—	1279,69	798,72	383,91	239,62
Выход	75,00	1000,00	750,00	300,00	225,00
Влажность 25,00±3%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
на 130,00 кг					
Сироп для промочки № 95					
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	66,70	66,60
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,25	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	6,23	0,00
Итого	—	562,94	512,30	73,18	66,60
Выход	50,00	1000,00	500,00	130,00	65,00
Влажность 50,00±4%					
на 75,00 кг					
Желе № 104					
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	31,07	31,02
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	7,75	6,05
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,23	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,15	0,15
Агар	85,00	10,34	8,79	0,78	0,66
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,08	0,00
Итого	—	534,09	505,05	40,06	37,88
Выход	50,00	1000,00	500,00	75,00	37,50
Влажность 50,00±2%					
на 10,00 кг					
Крошка бисквитная жареная № 2					
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 I т готовой продукции, кг	
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	87,91	75,16	92,61	79,18
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	21,71	17,37	22,87	18,30
Сахар-песок	99,85	206,30	205,99	217,34	217,01
Меланж	27,00	180,89	48,84	190,57	51,45
Эссенция	0,00	1,31	0,00	1,38	0,00
Начинка фруктовая	74,00	360,00	266,40	379,26	280,65
Эссенция ромовая	0,00	0,25	0,00	0,26	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	6,23	0,00	6,56	0,00
Фрукты в сиропе	70,00	125,00	87,50	131,69	92,18
Патока крахмальная	78,00	7,75	6,05	8,16	6,37
Кислота лимонная	98,00	0,15	0,15	0,16	0,16
Агар	85,00	0,78	0,66	0,82	0,70
Краситель	0,00	0,08	0,00	0,08	0,00
Итого	—	998,36	708,12	1051,76	746,00
Выход	69,08	1000,00	690,80	1000,00	690,80

РЕЦЕПТУРА № 59

Торт «Мичуринский»

Слой бисквитного полуфабриката соединены шоколадным кремом. Поверхность украшена фруктами из компота, цукатами и покрыта желе. Боковые поверхности отделаны крошкой.
Масса 1 кг и выше.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I 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
Крем сливочный с какао № 57	86,00	170,00	146,20	170,00	146,20
Сироп для промочки № 95	50,00	175,00	87,50	175,00	87,50

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 фруктовая	74,00	115,00	85,10	115,00	85,10
Фрукты	70,00	90,00	63,00	90,00	63,00
Фрукты из компота	17,00	90,00	15,30	90,00	15,30
Желе № 104	50,00	50,00	25,00	50,00	25,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	656,50	1000,00	656,50
Выход	65,65	1000,00	656,50	1000,00	656,50
Бисквит № 1				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
	99,85	347,11	346,59	104,13	103,98
Сахар-песок	27,00	578,53	156,21	173,56	46,86
Меланж	0,00	3,47	0,00	1,04	0,00
Эссенция	—	—	—	—	—
Итого	—	1279,69	798,72	383,91	239,62
Выход	75,00	1000,00	750,00	300,00	225,00
Влажность 25,00±3%					
Крем сливочный с какао № 57				на 170,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	45,03	44,97
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	84,44	70,93
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	198,67	147,02	33,77	24,99
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	8,16	7,75
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,39	0,39
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,28	0,00
Итого	—	1012,25	876,66	172,07	149,03
Выход	86,00	1000,00	860,00	170,00	146,20
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
Сироп для промочки № 95				на 175,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	89,79	89,65
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,34	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	8,39	0,00
Итого	—	562,94	512,30	98,52	89,65
Выход	50,00	1000,00	500,00	175,00	87,50
Влажность 50,00±4%					
Желе № 104				на 50,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	20,71	20,68
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	5,17	4,03
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,16	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,10	0,10
Агар	85,00	10,34	8,79	0,52	0,44
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,05	0,00
Итого	—	534,09	505,05	26,71	25,25
Выход	50,00	1000,00	500,00	50,00	25,00
Влажность 50,00±2%					
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%					

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	87,91	75,16	91,56	78,28
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	21,71	17,37	22,61	18,09
Сахар-песок	99,85	219,03	218,70	228,12	227,78
Меланж	27,00	180,89	48,84	188,40	50,87
Эссенция	0,00	1,24	0,00	1,29	0,00
Пудра сахарная	99,85	45,03	44,96	46,90	46,83
Масло сливочное	84,00	84,44	70,93	87,94	73,87
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	33,77	24,99	35,17	26,03
Какао порошок (производственный)	95,00	8,16	7,75	8,50	8,07
Пудра ванильная	99,85	0,39	0,39	0,41	0,41
Коньяк или вино десертное	0,00	8,67	0,00	9,03	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,34	0,00	0,35	0,00
Начинка фруктовая	74,00	115,00	85,10	119,77	88,63
Фрукты	70,00	90,00	63,00	93,74	65,61
Фрукты из компота	17,00	90,00	15,30	93,74	15,93
Патока крахмальная	78,00	5,17	4,03	5,38	4,20
Кислота лимонная	98,00	0,10	0,10	0,10	0,10
Агар	85,00	0,52	0,44	0,54	0,46
Краситель	0,00	0,05	0,00	0,05	0,00
Итого	—	992,42	677,06	1033,60	705,16
Выход	65,65	1000,00	656,50	1000,00	656,50

РЕЦЕПТУРА № 59 а
Торт «Мичуринский»

Сырье	Содержание 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
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	170,00	128,35	170,00	128,35
Сироп для промочки № 95	50,00	175,00	87,50	175,00	87,50

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 фруктовая	74,00	115,00	85,10	115,00	85,10
Фрукты	70,00	90,00	63,00	90,00	63,00
Фрукты из компота	17,00	90,00	15,30	90,00	15,30
Желе № 104	50,00	50,00	25,00	50,00	25,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	638,65	1000,00	638,65
Выход	63,87	1000,00	638,65	1000,00	638,65
Бисквит № 1				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
Итого	—	1279,69	798,72	383,91	239,62
Выход	75,00	1000,00	750,00	300,00	225,00
Влажность 25,00±3%				на 170,00 кг	
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67					
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	65,00	54,60
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	99,90	68,49
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	8,18	7,77
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,24	0,24
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,26	0,00
Итого	—	1021,07	771,20	173,58	131,10
Выход	75,50	1000,00	755,00	170,00	128,35
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
Сироп «Шарлотт» № 60				на 99,90 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	63,07	62,98
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	11,21	3,03
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	42,05	5,04
Итого	—	1164,48	711,20	116,33	71,05
Выход	68,56	1000,00	685,60	99,90	68,49
Влажность 31,44±1,5%					
Сироп для промочки № 95				на 175,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	89,79	89,65
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,34	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	8,39	0,00
Итого	—	562,94	512,30	98,52	89,65
Выход	50,00	1000,00	500,00	175,00	87,50
Влажность 50,00±4%					
Желе № 104				на 50,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	20,71	20,68
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	5,17	4,03
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,16	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,10	0,10
Агар	85,00	10,34	8,79	0,52	0,44
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,05	0,00
Итого	—	534,09	505,05	26,71	25,25
Выход	50,00	1000,00	500,00	50,00	25,00
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
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%					

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	87,91	75,16	91,13	77,92
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	21,71	17,37	22,51	18,01
Сахар-песок	99,85	282,10	281,68	292,45	292,01
Меланж	27,00	180,89	48,84	187,52	50,63
Эссенция	0,00	1,24	0,00	1,29	0,00
Масло сливочное	84,00	65,00	54,60	67,38	56,60
Какао порошок (производственный)	95,00	8,18	7,77	8,48	8,05
Пудра ванильная	99,85	0,24	0,24	0,25	0,25
Коньяк	0,00	0,26	0,00	0,27	0,00
Яйца куриные	27,00	11,21	3,03	11,62	3,14
Молоко цельное	12,00	42,05	5,05	43,59	5,24

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	0,34	0,00	0,35	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	8,39	0,00	8,70	0,00
Начинка фруктовая	74,00	115,00	85,10	119,22	88,22
Фрукты	70,00	90,00	63,00	93,30	65,31
Фрукты из компота	17,00	90,00	15,30	93,30	15,86
Шатока крахмальная	78,00	5,17	4,03	5,36	4,18
Кислота лимонная	98,00	0,10	0,10	0,10	0,10
Агар	85,00	0,52	0,44	0,54	0,46
Краситель	0,00	0,05	0,00	0,05	0,00
Итого	—	1010,36	661,71	1047,41	685,98
Выход	63,87	1000,00	638,65	1000,00	638,65

РЕЦЕПТУРА № 60

Торт «Фруктово-ореховый»

Слой бисквитного полуфабриката с орехами и изюмом соединены сливовым джемом. Поверхность покрыта желе и отделана орехами и марципаном.

Масса 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 с орехами и изюмом	75,00	452,00	339,00	452,00	339,00
Джем сливовый	72,00	272,00	195,84	272,00	195,84
Сироп для промочки № 95	50,00	120,00	60,00	120,00	60,00
Ядро кешью (дробленое на обсыпку)	97,50	104,00	101,40	104,00	101,40
Марципан для фруктов, овощей № 108	93,00	40,00	37,20	40,00	37,20

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
Желе № 104	50,00	8,00	4,00	8,00	4,00
Пудра сахарная	99,85	4,00	3,99	4,00	3,99
Итого	—	1000,00	741,43	1000,00	741,43
Выход	74,14	1000,00	741,43	1000,00	741,43
Бисквит с орехами и изюмом				на 452,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	309,64	264,74	139,96	119,66
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	12,90	10,32	5,83	4,66
Сахар-песок	99,85	322,54	322,06	145,79	145,57
Меланж	27,00	322,54	87,09	145,79	39,36
Ядро кешью тертое (жареное)	97,50	64,51	62,90	29,16	28,43
Виноград сушеный (изюм)	80,00	64,51	52,61	29,16	23,33
Эссенция	0,00	3,23	0,00	1,46	0,00
Итого	—	1099,87	798,72	497,15	361,01
Выход	75,00	1000,00	750,00	452,00	339,00
Влажность 25,00±3%					
Сироп для промочки № 95				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
Марципан для фруктов, овощей № 108				на 40,00 кг	
Ядро миндаля (подсушенное)	96,00	497,61	477,70	19,90	19,11
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 8,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	3,31	3,31
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	0,83	0,64
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,02	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,02	0,02
Агар	85,00	10,34	8,79	0,08	0,07
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,01	0,00
Итого	—	534,09	505,05	4,27	4,04
Выход	50,00	1000,00	500,00	8,00	4,00
Влажность 50,00±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	139,96	119,67	147,02	125,70
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	5,83	4,66	6,12	4,89

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	226,59	226,25	238,01	237,66
Меланж	27,00	145,79	39,36	153,14	41,34
Ядро кешью тертое (жареное)	97,50	29,16	28,43	30,63	29,86
Виноград сушеный (изюм)	80,00	29,16	23,33	30,63	24,51
Эссенция	0,00	1,48	0,00	1,55	0,00
Джем сливовый	72,00	272,00	195,84	285,71	205,71
Эссенция ромовая	0,00	0,23	0,00	0,24	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	6,94	0,00	7,29	0,00
Ядро кешью (дробленое на обсыпку)	97,50	104,00	101,40	109,24	106,51
Ядро миндаля (подсушенное)	96,00	19,90	19,10	20,90	20,06
Пудра сахарная	99,85	7,98	7,97	8,38	8,37
Патока крахмальная	78,00	1,43	1,12	1,50	1,18
Краситель	0,00	0,05	0,00	0,05	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,02	0,02	0,02	0,02
Агар	85,00	0,08	0,07	0,08	0,07
Итого	—	990,60	767,22	1040,51	805,90
Выход	74,14	1000,00	741,43	1000,00	741,43

РЕЦЕПТУРА № 61

Торт «Фруктовое поле с клюквенным вареньем»

Три слоя бисквитного полуфабриката соединены абрикосовым джемом и клюквенным вареньем. Поверхность отделана абрикосовым джемом, дольками абрикосов из компота, ягодами из клюквенного варенья, желе 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
Бисквит № 3	75,00	370,00	277,50	370,00	277,50
Джем абрикосовый	72,00	320,00	230,40	320,00	230,40

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
Варенье клюквенное	72,00	160,00	115,20	160,00	115,20
Желе № 104	50,00	45,00	22,50	45,00	22,50
Абрикосы из компота	17,00	55,00	9,35	55,00	9,35
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Сироп для промочки № 95	50,00	40,00	20,00	40,00	20,00
Итого	—	1000,00	684,35	1000,00	684,35
Выход	68,44	1000,00	684,35	1000,00	684,35
Бисквит № 3				на 370,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	384,41	328,67	142,23	121,61
Сахар-песок	99,85	346,00	345,48	128,02	127,83
Меланж	27,00	461,35	124,57	170,70	46,09
Эссенция цитрусовая	0,00	2,98	0,00	1,10	0,00
Итого	—	1194,74	798,72	442,05	295,53
Выход	75,00	1000,00	750,00	370,00	277,50
Влажность 25,00±3%					
Желе № 104				на 45,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	18,64	18,61
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,51	4,65	3,63
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,14	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,09	0,09
Агар	85,00	10,34	8,79	0,47	0,40
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,05	0,00
Итого	—	534,09	505,05	24,04	22,73
Выход	50,00	1000,00	500,00	45,00	22,50
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
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%					
Сироп для промочки № 95				на 40,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	20,52	20,49
Эссенция ромбвая	0,00	1,92	0,00	0,08	0,00
Коренья или вино десертное	0,00	47,95	0,00	1,92	0,00
Итого	—	562,94	512,30	22,52	20,49
Выход	50,00	1000,00	500,00	40,00	20,00
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	145,79	124,65	150,17	128,39
Сахар-песок	99,85	171,58	171,32	176,73	176,47
Меланж	27,00	178,03	48,07	183,38	49,51
Эссенция цитрусовая	0,00	1,10	0,00	1,13	0,00
Джем абрикосовый	72,00	320,00	230,40	329,61	237,32

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
Варенье клюквенное	72,00	160,00	115,20	164,81	118,66
Патока крахмальная	78,00	4,65	3,63	4,79	3,74
Эссенция	0,00	0,18	0,00	0,19	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,09	0,09	0,09	0,09
Агар	85,00	0,47	0,40	0,48	0,41
Краситель	0,00	0,05	0,00	0,05	0,00
Абрикосы из компота	17,00	55,00	9,35	56,65	9,63
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,88	0,70	0,91	0,72
Эссенция ромовая	0,00	0,08	0,00	0,08	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	1,92	0,00	1,98	0,00
Итого	—	1039,82	703,81	1071,05	724,95
Выход	68,44	1000,00	684,35	1000,00	684,35

РЕЦЕПТУРА № 62

Торт «Колокольчик»

Два слоя бисквитно-орехового полуфабриката соединены подкисленным джемом. Поверхность покрыта помадой, украшена рисунком из джема с какао в виде орнамента с двумя-тремя цветками колокольчика. Боковые стороны отделаны жареным орехом. 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 с орехом № 10	75,00	370,00	277,50	370,00	277,50
Джем подкисленный	72,00	170,00	122,40	170,00	122,40
Помада № 99	88,00	150,00	132,00	150,00	132,00
Сироп для промочки № 95	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00

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 дробленое (жареное)	97,50	60,00	58,50	60,00	58,50
Джем с какао порошковым	73,80	50,00	36,90	50,00	36,90
Итого	—	1000,00	727,30	1000,00	727,30
Выход	72,73	1000,00	727,30	1000,00	727,30
Бисквит с орехом № 10				на 370,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	274,50	234,70	101,57	86,84
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	22,59	18,08	8,36	6,69
Сахар-песок	99,85	338,88	338,37	125,39	125,20
Меланж	27,00	564,81	152,50	208,98	56,43
Ядро ореха рубленое (жареное)	97,50	56,48	55,07	20,90	20,38
Итого	—	1257,26	798,72	465,20	295,54
Выход	75,00	1000,00	750,00	370,00	277,50
Влажность 25,00±3%					
Джем подкисленный				на 170,00 кг	
Джем	72,00	1004,07	722,93	170,69	122,90
Кислота лимонная	98,00	0,70	0,69	0,12	0,12
Итого	—	1004,77	723,62	170,81	123,02
Выход	72,00	1000,00	720,00	170,00	122,40
Влажность 28,00±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
Помада № 99					
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
Итого	—	917,29	887,10	137,59	133,07
Выход	88,00	1000,00	880,00	150,00	132,00
Влажность 12,00±1%					
Сироп для промочки № 95					
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%					
Джем с какао порошком					
Джем	72,00	924,12	665,37	46,21	33,27
Какао порошок (производственный)	95,00	80,36	76,34	4,02	3,82
Итого	—	1004,48	741,71	50,23	37,09
Выход	73,80	1000,00	738,00	50,00	36,90
Влажность 26,20±1%					

Сводная рецептура

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
Мука пшеничная в. с.	85,50	101,57	86,84	106,53	91,08
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	8,36	6,69	8,77	7,02
Сахар-песок	99,85	347,29	346,77	364,25	363,70
Меланж	27,00	208,98	56,42	219,19	59,18
Ядро ореха рубленое (жареное)	97,50	20,90	20,38	21,92	21,38
Джем	72,00	216,90	156,17	227,49	163,80
Кислота лимонная	98,00	0,12	0,12	0,13	0,13
Патока крахмальная	78,00	17,89	13,95	18,76	14,63
Эссенция	0,00	0,41	0,00	0,43	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,38	0,00	0,40	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	9,59	0,00	10,06	0,00
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	60,00	58,50	62,93	61,36
Какао порошок (производственный)	95,00	4,02	3,82	4,22	4,01
Итого	—	996,41	749,66	1045,08	786,27
Выход	72,73	1000,00	727,30	1000,00	727,30

РЕЦЕПТУРА № 63

Торт «Янтарный»

Четыре слоя бисквитного полуфабриката без промочки соединены абрикосовым джемом. Поверхность покрыта абрикосовым джемом и желе и отделана дольками абрикосов. Боковые поверхности отделаны абрикосовым джемом и бисквитной крошкой.

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
Бисквит № 3	75,00	265,00	198,75	265,00	198,75
Джем абрикосовый	72,00	595,00	428,40	595,00	428,40
Абрикосы из компота	17,00	70,00	11,90	70,00	11,90
Желе № 104	50,00	60,00	30,00	60,00	30,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	678,45	1000,00	678,45
Выход	67,85	1000,00	678,45	1000,00	678,45
Бисквит № 3		на 265,00 кг			
Мука пшеничная в. с.	85,50	384,41	328,67	101,87	87,10
Сахар-песок	99,85	346,00	345,48	91,69	91,55
Меланж	27,00	461,35	124,57	122,26	33,01
Эссенция цитрусовая	0,00	2,98	0,00	0,79	0,00
Итого	—	1194,74	798,72	316,61	211,55
Выход	75,00	1000,00	750,00	265,00	198,75
Влажность 25,00±3%					
Желе № 104		на 60,00 кг			
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	24,86	24,82
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	6,20	4,84
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,19	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,12	0,12
Агар	85,00	10,34	8,79	0,62	0,53
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,06	0,00
Выход	—	534,09	505,05	32,05	30,31
Итого	50,00	1000,00	500,00	60,00	30,00
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
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%					

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	105,43	90,14
Сахар-песок	99,85	120,95	120,77	124,75	124,57
Меланж	27,00	129,59	34,99	133,66	36,09
Эссенция цитрусовая	0,00	0,79	0,00	0,81	0,00
Джем абрикосовый	72,00	595,00	428,40	613,71	441,87
Абрикосы из компота	17,00	70,00	11,90	72,20	12,27
Патока крахмальная	78,00	6,20	4,84	6,39	4,99
Эссенция	0,00	0,23	0,00	0,24	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,12	0,12	0,12	0,12
Агар	85,00	0,62	0,53	0,64	0,55
Краситель	0,00	0,06	0,00	0,06	0,00
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,88	0,70	0,91	0,72
Итого	—	1029,87	692,39	1062,23	714,16
Выход	67,85	1000,00	678,45	1000,00	678,45

РЕЦЕПТУРА № 64

Торт «Фирменный»

Три слоя бисквитного полуфабриката без промочки соединены кремом «Шарлотт» клюквенным. Поверхность отделана ягодами из клюквенного варенья, покрыта желе и украшена рисунком из крема «Шарлотт» в виде цветов нарцисса. Боковые поверхности отделаны клюквенным кремом и бисквитной крошкой.

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
Бисквит № 3	75,00	320,00	240,00	320,00	240,00
Крем «Шарлотт» клюквенный № 80	74,20	290,00	215,18	290,00	215,18
Ягоды из клюквенного варенья	72,00	265,00	190,80	265,00	190,80
Желе № 104	50,00	85,00	42,50	85,00	42,50
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	30,00	22,50	30,00	22,50
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	720,38	1000,00	720,38
Выход	72,04	1000,00	720,38	1000,00	720,38
Бисквит № 3				на 320,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	384,41	328,67	123,01	105,17
Сахар-песок	99,85	346,00	345,48	110,72	110,55
Меланж	27,00	461,35	124,57	147,63	39,86
Эссенция цитрусовая	0,00	2,98	0,00	0,95	0,00
Итого	—	1194,74	798,72	382,31	255,58
Выход	75,00	1000,00	750,00	320,00	240,00
Влажность 25,00±3%					
Крем «Шарлотт» клюквенный № 80				на 290,00 кг	
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	733,02	549,77	212,58	159,43

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
Сироп из клюквенного варенья	72,00	271,12	195,21	78,62	56,61
Итого	—	1004,14	744,98	291,20	216,04
Выход	74,20	1000,00	742,00	290,00	215,18
Влажность 25,80±2%					
Крем «Шарлотт» № 59				на 212,58 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	89,76	75,40
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	126,30	86,59
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
Итого	—	1022,08	766,09	217,28	162,86
Выход	75,00	1000,00	750,00	212,58	159,43
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 126,30 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	79,74	79,62
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	14,18	3,83
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	53,16	6,38
Итого	—	1164,48	711,20	147,08	89,83
Выход	68,56	1000,00	685,60	126,30	86,59
Влажность 31,44±1,5%					
Желе № 104				на 85,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	35,21	35,16
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	8,78	6,85
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,26	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,18	0,17

Продолжение

Сырье	Содержание 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	0,88	0,75
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,09	0,00
Итого	—	534,09	505,05	45,40	42,93
Выход	50,00	1000,00	500,00	85,00	42,50
Влажность 50,00±2%					
Крем «Шарлотт» № 59				на 30,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	12,67	10,64
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	17,82	12,22
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,12	0,12
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,05	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	30,66	22,98
Выход	75,00	1000,00	750,00	30,00	22,50
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 17,82 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	11,25	11,23
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	2,00	0,54
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	7,50	0,90
Итого	—	1164,48	711,20	20,75	12,67
Выход	68,56	1000,00	685,60	17,82	12,22
Влажность 31,44±1,5%					
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

Продолжение

Сырье	Содержание 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
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	126,57	108,22	129,94	110,41
Сахар-песок	99,85	241,32	240,96	246,21	245,84
Меланж	27,00	154,96	41,84	158,10	42,69
Эссенция цитрусовая	0,00	0,95	0,00	0,97	0,00
Сироп из клюквенного варенья	72,00	78,62	56,61	80,21	57,76
Масло сливочное	84,00	102,43	86,04	104,51	87,78
Пудра ванильная	99,85	0,99	0,99	1,01	1,01
Коньяк или вино десертное	0,00	0,40	0,00	0,41	0,00
Яйца куриные	27,00	16,18	4,37	16,51	4,46
Молоко цельное	12,00	60,66	7,28	61,89	7,43
Ягоды из клюквенного варенья	72,00	265,00	190,80	270,37	194,67
Патока крахмальная	78,00	8,78	6,85	8,96	6,99
Эссенция	0,00	0,30	0,00	0,31	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,18	0,18	0,18	0,18
Агар	85,00	0,88	0,75	0,90	0,77
Краситель	0,00	0,09	0,00	0,09	0,00
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,88	0,70	0,90	0,71
Итого	—	1059,19	745,59	1080,67	760,70
Выход	72,04	1000,00	720,38	1000,00	720,38

РЕЦЕПТУРА № 65

Торт «Чайный»

Слой бисквитного полуфабриката с орехом соединены конфитюром или джемом. Поверхность заглазирована помадой и украшена помадой и воздушным полуфабрикатом. Боковые поверхности обсыпаны ореховой 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
Бисквит со сливочным маслом и орехом	75,00	500,00	375,00	500,00	375,00
Помада № 99	88,00	150,00	132,00	150,00	132,00
Сироп для промочки № 95	50,00	150,00	75,00	150,00	75,00
Джем	72,00	150,00	108,00	150,00	108,00
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	20,00	19,30	20,00	19,30
Ядро ореха (жареное на обсыпку)	97,50	30,00	29,25	30,00	29,25
Итого	—	1000,00	738,55	1000,00	738,55
Выход	73,86	1000,00	738,55	1000,00	738,55
Бисквит со сливочным маслом и орехом				на 500,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	264,94	226,52	132,47	113,26
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	17,66	14,12	8,83	7,06
Сахар-песок	99,85	282,51	282,09	141,26	141,05
Меланж	27,00	161,56	43,62	80,78	21,81
Желток яичный (сырой)	46,00	314,32	144,58	157,16	72,29

Продолжение

Сырье	Содержание 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	35,32	29,67	17,66	14,84
Ядро ореха (сырое)	94,00	61,82	58,11	30,91	29,06
Итого	—	1138,13	798,72	569,07	399,37
Выход	75,00	000,00	750,00	500,00	375,00
Влажность 25,00±3%					
Помада № 99				на 150,00 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
Итого	—	917,29	887,10	137,59	133,07
Выход	88,00	1000,00	880,00	150,00	132,00
Влажность 12,00±1%					
Сироп для промочки № 95				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
Итого	—	562,94	512,30	84,44	76,85
Выход	50,00	1000,00	500,00	150,00	75,00
Влажность 50,00±4%					
Полуфабрикат воздушный № 23				на 20,00 кг	
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	19,23	19,20

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
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
Итого	—	1329,19	1010,47	26,58	20,21
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	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	132,47	113,26	138,85	118,72
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	8,83	7,06	9,26	7,40
Сахар-песок	99,85	356,74	356,20	373,92	373,36
Меланж	27,00	80,78	21,81	84,67	22,86
Желток яичный (сырой)	46,00	157,16	72,29	164,73	75,77
Масло сливочное	84,00	17,66	14,83	18,51	15,54
Ядро ореха (сырое)	94,00	30,91	29,06	32,40	30,46
Патока крахмальная	78,00	17,89	13,95	18,75	14,62
Эссенция	0,00	0,41	0,00	0,43	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,29	0,00	0,30	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	7,19	0,00	7,54	0,00
Джем	72,00	150,00	108,00	157,22	113,20
Белок яичный (сырой)	12,00	7,21	0,87	7,56	0,91
Пудра ванильная	99,85	0,14	0,14	0,15	0,15
Ядро ореха (жареное на обсыпку)	97,50	30,00	29,25	31,44	30,66
Итого	—	997,68	766,72	1045,73	803,65
Выход	73,86	1000,00	738,55	1000,00	738,55

РЕЦЕПТУРА № 66

Торт «Фруктово-желейный»

Слой бисквитного полуфабриката соединены фруктовой подваркой. Поверхность покрыта желе и украшена круглым бисквитом и цукатами. Боковые поверхности отделаны 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
Бисквит № 1	75,00	370,00	277,50	370,00	277,50
Подварка фруктово-ягодная	69,00	320,00	220,80	320,00	220,80
Сироп для промочки № 95	50,00	120,00	60,00	120,00	60,00
Желе № 104	50,00	100,00	50,00	100,00	50,00
Цукаты (сухие)	83,00	74,00	61,42	74,00	61,42
Бисквит круглый № 5	84,00	10,00	8,40	10,00	8,40
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	6,00	5,64	6,00	5,64
Итого	—	1000,00	683,76	1000,00	683,76
Выход	68,38	1000,00	683,76	1000,00	683,76
Бисквит № 1 на 370,00 кг					
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	104,03	88,94
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	25,69	20,55
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	128,43	128,24
Меланж	27,00	578,53	156,21	214,06	57,80
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,28	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	473,49	295,53
Выход	75,00	1000,00	750,00	370,00	277,50
Влажность 25,00±3%					
Сироп для промочки № 95 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

Продолжение

Сырье	Содержание 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	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%					
Желе № 104				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%					
Бисквит круглый № 5				на 100,00 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
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%					
Крошка бисквитная жареная № 2				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

Продолжение

Сырье	Содержание 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	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
Итого	—	1621,13	1011,84	9,74	6,07
Выход	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	110,06	94,10	114,82	98,17
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	26,22	20,98	27,35	21,89
Сахар-песок	99,85	237,49	237,13	247,75	247,38
Меланж	27,00	218,46	58,98	227,90	61,53
Эссенция	0,00	1,64	0,00	1,71	0,00
Подварка фруктово-ягодная	69,00	320,00	220,80	333,83	230,34
Эссенция ромовая	0,00	0,23	0,00	0,24	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	5,75	0,00	6,00	0,00
Патока крахмальная	78,00	10,33	8,06	10,78	8,41
Кислота лимонная	98,00	0,23	0,23	0,24	0,24
Агар	85,00	1,03	0,88	1,07	0,92
Краситель	0,00	0,10	0,00	0,10	0,00
Цукаты (сухие)	83,00	74,00	61,42	77,20	64,07
Желток яичный (сырой)	46,00	3,42	1,57	3,57	1,64
Белок яичный (сырой)	12,00	5,13	0,62	5,35	0,65
Итого	—	1014,09	704,77	1057,91	735,23
Выход	68,38	1000,00	683,76	1000,00	683,76

РЕЦЕПТУРА № 67

Торт «Бисквитный, глазированный шоколадом»

Слой бисквитного полуфабриката без промочки соединены вареньем. Поверхность заглазирована шоколадной глазурью и отделе на рисунком из 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
Бисквит № 1	75,00	470,00	352,50	470,00	352,50
Варенье	72,00	265,00	190,80	265,00	190,80
Глазурь шоколадная	99,10	265,00	262,62	265,00	262,62
Итого	—	1000,00	805,92	1000,00	805,92
Выход	80,59	1000,00	805,92	1000,00	805,92
Бисквит № 1				на 470,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	132,15	112,98
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	32,63	26,10
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	163,14	162,90
Меланж	27,00	578,53	156,21	271,91	73,42
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,63	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	601,46	375,40
Выход	75,00	1000,00	750,00	470,00	352,50

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	132,15	112,99	138,02	118,01
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	32,63	26,10	34,08	27,26
Сахар-песок	99,85	163,14	162,90	170,39	170,14
Меланж	27,00	271,91	73,42	283,99	76,68
Эссенция	0,00	1,63	0,00	1,70	0,00
Варенье	72,00	265,00	190,80	276,77	199,28
Глазурь шоколадная	99,10	265,00	262,62	276,77	274,29
Итого	—	1131,46	828,83	1181,72	865,65
Выход	80,59	1000,00	805,92	1000,00	805,92

РЕЦЕПТУРА № 68

Торт «Бисквитно-ореховый»

Два слоя бисквитного полуфабриката соединены джемом. Поверхность покрыта шоколадной помадой, на которую нанесена сеточка из сырцовая глазури, и украшена орехом. Боковые поверхности обсыпаны бисквитной крошкой.

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 № 1	75,00	370,00	277,50	370,00	277,50
Помада шоколадная № 101	88,00	190,00	167,20	190,00	167,20
Джем	72,00	170,00	122,40	170,00	122,40
Сироп для промочки № 95	50,00	180,00	90,00	180,00	90,00
Глазурь сырцовая	87,00	40,00	34,80	40,00	34,80
Ядро ореха (жареное)	97,50	40,00	39,00	40,00	39,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	740,30	1000,00	740,30
Выход	74,03	1000,00	740,30	1000,00	740,30
Бисквит № 1				на 370,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	104,03	88,94
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	25,69	20,55
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	128,43	128,24
Меланж	27,00	578,53	156,21	214,06	57,80
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,28	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	473,49	295,53
Выход	75,00	1000,00	750,00	370,00	277,50
Помада шоколадная № 101				на 190,00 кг	
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	143,36	143,14
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	21,50	16,77

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
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	8,97	8,53
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,45	0,45
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,50	0,00
Итого	—	919,90	888,89	174,78	168,89
Выход	88,00	1000,00	880,00	190,00	167,20
Влажность 12,00±1%					
Сироп для промочки № 95				на 180,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	92,35	92,21
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,35	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	8,63	0,00
Итого	—	562,94	512,30	101,33	92,21
Выход	50,00	1000,00	500,00	180,00	90,00
Влажность 50,00±4%					
Глазурь сырцовая				на 40,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	865,97	864,67	34,64	34,59
Белок яичный (сырой)	12,00	168,99	20,28	6,76	0,81
Кислота лимонная	98,00	0,10	0,10	0,00	0,00
Итого	—	1035,06	885,05	41,40	35,40
Выход	87,00	1000,00	870,00	40,00	34,80
Влажность 13,00±2%					
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

Продолжение

Сырье	Содержание 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	107,59	91,99	110,85	94,78
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	26,37	21,26	27,38	21,90
Сахар-песок	99,85	368,54	367,99	379,72	379,15
Меланж	27,00	221,39	59,78	228,11	61,59
Эссенция	0,00	1,82	0,00	1,88	0,00
Патока крахмальная	78,00	21,50	16,77	22,15	17,28
Какао порошок (производственный)	95,00	8,97	8,52	9,24	8,78
Пудра ванильная	99,85	0,45	0,45	0,46	0,46
Джем	72,00	170,00	122,40	175,16	126,11
Эссенция ромовая	0,00	0,35	0,00	0,36	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	8,63	0,00	8,89	0,00
Пудра сахарная	99,85	34,64	34,59	35,69	35,64
Белок яичный (сырой)	12,00	6,76	0,81	6,97	0,83
Кислота лимонная	98,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	40,00	39,00	41,21	40,18
Итого	—	1017,21	763,56	1048,07	786,72
Выход	74,03	1000,00	740,30	1000,00	740,30

5. БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С ПОВИДЛОМ

РЕЦЕПТУРА № 69

Торт «Прага»

Три слоя бисквитного полуфабриката с какао порошком (без промочки) соединены пражским кремом. Верхняя и боковые поверхности покрыты повидлом и заглазированы шоколадной помадой. Поверхность отделана рисунком из крема.

Форма круглая. Масса 0,86 кг и 1,72 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 «Прага» № 14	76,00	471,51	358,35	471,51	358,35
Крем «Пражский»	72,50	358,72	260,07	358,72	260,07
Помада шоколадная № 101	88,00	116,27	102,32	116,27	102,32
Повидло фруктово-ягодное	66,00	53,50	35,31	53,50	35,31
Итого	—	1000,00	756,05	1000,00	756,05
Выход	75,61	1000,00	756,05	1000,00	756,05
Бисквит «Прага» № 14				на 471,51 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	237,60	203,14	112,03	95,78
Масло сливочное	84,00	78,41	65,86	36,97	31,05
Сахар-песок	99,85	309,84	309,37	146,09	145,87
Какао порошок (производственный)	95,00	48,00	45,61	22,63	21,51

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Яйца куриные	27,00	686,62	185,39	323,75	87,41
Итого	—	1360,47	809,37	641,47	381,62
Выход	76,00	1000,00	760,00	471,51	358,35
Влажность 24,00±3%					
Крем «Пражский»				на 358,72 кг	
Масло сливочное	84,00	536,83	450,93	192,57	161,76
Какао порошок (производственный)	95,00	25,18	23,92	9,03	8,58
Желток яичный (сырой)	46,00	55,88	25,70	20,05	9,22
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	324,31	239,99	116,34	86,09
Ванилин	0,00	0,29	0,00	0,10	0,00
Итого	—	942,49	740,55	338,09	265,65
Выход	72,50	1000,00	725,00	358,72	260,07
Влажность 27,50±2%					
Помада шоколадная № 101				на 116,27 кг	
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	87,73	87,60
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	13,16	10,26
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	5,49	5,22
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,27	0,27
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,30	0,00
Итого	—	919,90	888,89	106,95	103,35
Выход	88,00	1000,00	880,00	116,27	102,32
Влажность 12,00±1%					

Сводная рецептура

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
Мука пшеничная в. с.	85,50	112,03	95,79	115,76	98,98
Масло сливочное	84,00	229,54	192,81	237,18	199,23
Сахар-песок	99,85	233,82	233,47	241,60	241,24
Какао порошок (производственный)	95,00	37,15	35,29	38,39	36,46
Яйца куриные	27,00	323,75	87,41	334,53	90,32
Желток яичный (сырой)	46,00	20,05	9,22	20,72	9,53
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	116,34	86,09	120,21	88,96
Ванилин	0,00	0,10	0,00	0,10	0,00
Патока крахмальная	78,00	13,16	10,26	13,60	10,60
Пудра ванильная	99,85	0,27	0,27	0,28	0,28
Эссенция	0,00	0,30	0,00	0,31	0,00
Повидло фруктово-ягодное	66,00	53,50	35,31	55,28	36,49
Итого	—	1140,01	785,92	1177,96	812,08
Выход	75,61	1000,00	756,05	1000,00	756,05

РЕЦЕПТУРА № 70

Торт «Рубин»

Слой бисквитного полуфабриката соединены повидлом. Поверхность украшена кремом и цветным желе. Боковые поверхности отделаны 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
Бисквит № 1	75,00	350,00	262,50	350,00	262,50
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	300,00	150,00	300,00	150,00
Крем «Шарлотт» на агаре № 65	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
Повидло яблочное	66,00	140,00	92,40	140,00	92,40
Желе № 104	50,00	7,00	3,50	7,00	3,50
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	3,00	2,82	3,00	2,82
Итого	—	1000,00	661,22	1000,00	661,22
Выход	66,12	1000,00	661,22	1000,00	661,22
на 350,00 кг					
Бисквит № 1					
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	98,41	84,14
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	24,30	19,44
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	121,49	121,31
Меланж	27,00	578,53	156,21	202,49	54,67
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,21	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	447,90	279,56
Выход	75,00	1000,00	750,00	350,00	262,50
Влажность 25,00±3%					
на 300,00 кг					
Сироп для промочки (крепленный) № 96					
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	153,92	153,69
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,58	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	14,39	0,00
Коньяк	0,00	56,30	0,00	16,89	0,00
Итого	—	619,24	512,30	185,78	153,69
Выход	50,00	1000,00	500,00	300,00	150,00
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
Крем «Шарлотт» на агаре № 65					
на 200,00 кг					
Масло сливочное	84,00	443,01	372,12	88,60	74,42
Сахар-песок	99,85	355,99	355,46	71,20	71,09
Яйца куриные	27,00	31,64	8,54	6,33	1,71
Молоко цельное	12,00	213,59	25,63	42,72	5,13
Пудра ванильная	99,85	3,95	3,94	0,79	0,79
Агар	85,00	0,47	0,40	0,09	0,08
Коньяк	0,00	1,58	0,00	0,32	0,00
Итого	—	1050,23	766,09	210,05	153,22
Выход	75,00	1000,00	750,00	200,00	150,00
Влажность 25,00±2%					
Желе № 104					
на 7,00 кг					
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	2,90	2,90
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	0,72	0,56
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,02	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,01	0,01
Агар	85,00	10,34	8,79	0,07	0,06
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,01	0,00
Итого	—	524,09	505,05	3,73	3,53
Выход	50,00	1000,00	500,00	7,00	3,50
Влажность 50,00±2%					
Крошка бисквитная жареная № 2					
на 3,00 кг					
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	1,07	0,91
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,26	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
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	1,32	1,32
Меланж	27,00	732,88	197,88	2,20	0,59
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,01	0,00
Итого	—	1627,13	1011,84	4,86	3,03
Выход	94,00	1000,00	940,00	3,00	2,82
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	99,48	85,06	103,08	88,14
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	24,56	19,65	25,45	20,36
Сахар-песок	99,85	350,83	350,30	363,52	362,97
Меланж	27,00	204,69	55,27	212,09	57,27
Эссенция	0,00	1,24	0,00	1,28	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,58	0,00	0,60	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	14,39	0,00	14,91	0,00
Коньяк	0,00	17,21	0,00	17,83	0,00
Масло сливочное	84,00	88,60	74,42	91,80	77,11
Яйца куриные	27,00	6,33	1,71	6,56	1,77
Молоко цельное	12,00	42,72	5,13	44,27	5,32
Пудра ванильная	99,85	0,79	0,79	0,82	0,82
Агар	85,00	0,16	0,14	0,17	0,15
Повидло яблочное	66,00	140,00	92,40	145,06	95,74
Патока крахмальная	78,00	0,72	0,56	0,75	0,58
Кислота лимонная	98,00	0,01	0,01	0,01	0,01
Краситель	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Итого	—	992,32	685,44	1028,21	710,23
Выход	66,12	1000,00	661,22	1000,00	661,22

РЕЦЕПТУРА № 71

Торт «Салют»

Слон бисквитного полуфабриката соединены кремом. Поверхность покрыта повидлом, желе и украшена кремом. Боковые поверхности отделаны кремом и 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
Бисквит № 1	75,00	350,00	262,50	350,00	262,50
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	230,00	115,00	230,00	115,00
Крем «Шарлотт» на агаре № 65	75,00	207,00	155,25	207,00	155,25
Повидло яблочное	66,00	140,00	92,40	140,00	92,40
Желе № 104	50,00	70,00	35,00	70,00	35,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	3,00	2,82	3,00	2,82
Итого	—	1000,00	662,97	1000,00	662,97
Выход	66,30	1000,00	662,97	1000,00	662,97
Бисквит № 1				на 350,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	98,41	84,14
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	24,30	19,44
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	121,49	121,31
Меланж	27,00	578,53	156,21	202,49	54,67
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,21	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	447,90	279,56
Выход	75,00	1000,00	750,00	350,00	262,50
Влажность 25,00±3%					
Сироп для промочки (крепленный) № 96				на 230,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	118,01	117,83
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,44	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	11,03	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
Коньяк	0,00	56,30	0,00	12,95	0,00
Итого	—	619,24	512,30	142,43	117,83
Выход	50,00	1000,00	500,00	230,00	115,00
Влажность 50,00±4%					
Крем «Шарлотт» на агаре № 65				на 207,00 кг	
Масло сливочное	84,00	443,01	372,12	91,70	77,03
Сахар-песок	99,85	355,99	355,46	73,69	73,58
Яйца куриные	27,00	31,64	8,54	6,55	1,77
Молоко цельное	12,00	213,59	25,63	44,21	5,31
Пудра ванильная	99,85	3,95	3,94	0,82	0,82
Агар	85,00	0,47	0,40	0,10	0,08
Коньяк	0,00	1,58	0,00	0,33	0,00
Итого	—	1050,23	766,09	217,40	158,59
Выход	75,00	1000,00	750,00	207,00	155,25
Влажность 25,00±2%					
Желе № 104				на 70,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	29,00	28,95
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	7,23	5,64
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,22	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,14	0,14
Агар	85,00	10,34	8,79	0,72	0,62
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,07	0,00
Итого	—	534,09	505,05	37,38	35,35
Выход	50,00	1000,00	500,00	70,00	35,00
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
Крошка бисквитная жареная № 2				на 3,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	1,07	0,91
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,26	0,21
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	1,32	1,32
Меланж	27,00	732,88	197,88	2,20	0,59
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,01	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	4,86	3,03
Выход	94,00	1000,00	940,00	3,00	2,82
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	99,48	85,06	102,16	87,35
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	24,56	19,65	25,22	20,18
Сахар-песок	99,85	343,51	342,99	352,77	352,23
Меланж	27,00	204,69	55,27	210,21	56,76
Эссенция	0,00	1,44	0,00	1,48	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,44	0,00	0,45	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	11,03	0,00	11,33	0,00
Коньяк	0,00	13,28	0,00	13,64	0,00
Масло сливочное	84,00	91,70	77,03	94,17	79,11
Яйца куриные	27,00	6,55	1,77	6,73	1,82
Молоко цельное	12,00	44,21	5,31	45,40	5,45
Пудра ванильная	99,85	0,82	0,82	0,84	0,84
Агар	85,00	0,82	0,70	0,84	0,72
Повидло яблочное	66,00	140,00	92,40	143,77	94,89
Патока крахмальная	78,00	7,23	5,64	7,42	5,79
Кислота лимонная	98,00	0,14	0,14	0,14	0,14
Краситель	0,00	0,07	0,00	0,07	0,00
Итого	—	989,97	686,78	1016,64	705,29
Выход	66,30	1000,00	662,97	1000,00	662,97

РЕЦЕПТУРА № 72

Торт «Любительский с какао»

Два слоя бисквитного полуфабриката соединены повидлом. Поверхность заглазирована помадой и украшена рисунком из смеси повидла с какао порошком. Боковые поверхности отделаны повидлом и обсыпаны бисквитной крошкой.

Форма круглая или 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
Бисквит с какао порошком	76,00	400,00	304,00	400,00	304,00
Помада № 99	88,00	206,00	181,28	206,00	181,28
Сироп для промочки № 95	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Повидло фруктово-ягодное	66,00	134,00	88,44	134,00	88,44
Повидло (на отделку)	66,00	46,00	30,36	46,00	30,36
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Какао порошок (производственный)	95,00	4,00	3,80	4,00	3,80
Итого	—	1000,00	717,28	1000,00	717,28
Выход	71,73	1000,00	717,28	1000,00	717,28
Бисквит с какао порошком					
на 400,00 кг					
Мука пшеничная в. с.	85,50	273,63	233,96	109,45	93,58
Сахар-песок	99,85	347,15	346,63	138,86	138,65
Меланж	27,00	578,59	156,22	231,44	62,49
Какао порошок (производственный)	95,00	76,39	72,57	30,56	29,03
Эссенция	0,00	3,46	0,00	1,38	0,00
Итого	—	1279,22	809,37	511,69	323,75
Выход	76,00	1000,00	760,00	400,00	304,00
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
Помада № 99					
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
Итого	—	917,29	887,10	188,96	182,74
Выход	88,00	1000,00	880,00	206,00	181,28
Влажность 12,00±1%					
Сироп для промочки № 95					
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±1%					
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%					

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	113,01	96,62	118,16	101,02
Сахар-песок	99,85	409,69	409,08	428,35	427,71
Меланж	27,00	238,77	64,47	249,65	67,41
Какао порошок (производственный)	95,00	34,56	32,83	36,13	34,33
Эссенция	0,00	1,99	0,00	2,08	0,00
Патока крахмальная	78,00	24,57	19,16	25,69	20,03
Эссенция ромовая	0,00	0,38	0,00	0,40	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	9,59	0,00	10,03	0,00
Повидло фруктово-ягодное	66,00	134,00	88,44	140,10	92,47
Повидло (на отделку)	66,00	46,0	30,36	48,10	31,74
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,8	0,70	0,92	0,73
Итого	—	1013,44	741,66	1059,61	775,44
Выход	71,73	1000,00	717,28	1000,00	717,28

РЕЦЕПТУРА № 73

Торт «Бисквитный с фруктами»

Слой бисквитного полуфабриката соединены повидлом. Поверхность отделана фруктами и желе. Боковая поверхность отделана повидлом и бисквитной крошкой.
Масса 0,5 кг 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	290,00	217,50	290,00	217,50
Повидло фруктово-ягодное	66,00	300,00	198,00	300,00	198,00
Сироп для промочки № 95	50,00	203,00	101,50	203,00	101,50

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
Фрукты в сиропе	70,00	125,00	87,50	125,00	87,50
Желе № 104	50,00	75,00	37,50	75,00	37,50
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,00	6,58	7,00	6,58
Итого	—	1000,00	648,58	1000,00	648,58
Выход	64,86	1000,00	648,58	1000,00	648,58
Бисквит № 1				на 290,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	81,54	69,71
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	20,13	16,10
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	100,66	100,51
Меланж	27,00	578,53	156,21	167,77	45,30
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,01	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	371,11	231,62
Выход	75,00	1000,00	750,00	290,00	217,50
Влажность 25,00±3%					
Сироп для промочки № 95				на 203,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	104,15	104,00
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,39	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	9,73	0,00
Итого	—	562,94	512,30	114,27	104,00
Выход	50,00	1000,00	500,00	203,00	101,50
Влажность 50,00±4%					
Желе № 104				на 75,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	31,07	31,02
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	7,75	6,05
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,23	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,15	0,15

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
Агар	85,00	10,34	8,79	0,78	0,66
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,08	0,00
Итого	—	534,09	505,05	40,06	37,88
Выход	50,00	1000,00	500,00	75,00	37,50
Влажность 50,00±2%					
Крошка бисквитная жареная № 2				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
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	84,03	71,85	87,98	75,23
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	20,75	16,60	21,73	17,38
Сахар-песок	99,85	238,96	238,60	250,19	249,82
Меланж	27,00	172,90	46,68	181,03	48,87
Эссенция	0,00	1,27	0,00	1,33	0,00
Повидло фруктовоягодное	66,00	300,00	198,00	314,10	207,31

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	0,39	0,00	0,41	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	9,73	0,00	10,19	0,00
Фрукты в сиропе	70,00	125,00	87,50	130,88	91,61
Патока крахмальная	78,00	7,75	6,05	8,11	6,33
Кислота лимонная	98,00	0,15	0,15	0,16	0,16
Агар	85,00	0,78	0,66	0,82	0,69
Краситель	0,00	0,08	0,00	0,08	0,00
Итого	—	961,79	666,09	1007,01	697,40
Выход	64,86	1000,00	648,58	1000,00	648,58

РЕЦЕПТУРА № 74

Торт «Октябрьский»

Два слоя бисквитного полуфабриката соединены повидлом. Поверхность обсыпана бисквитной крошкой и отделана по трафарету рисунком из сахарной пудры.

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
Бисквит № 1	75,00	500,00	375,00	500,00	375,00
Повидло фруктово-ягодное	66,00	220,00	145,20	220,00	145,20
Сироп для промочки № 95	50,00	232,00	116,00	232,00	116,00
Пудра сахарная	99,85	28,00	27,96	28,00	27,96
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	20,00	18,80	20,00	18,80
Итого	—	1000,00	682,96	1000,00	682,96
Выход	68,30	1000,00	682,96	1000,00	682,96

Продолжение

Сырье	Содержание 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					на 500,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	140,58	120,20
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	34,71	27,77
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	173,56	173,30
Меланж	27,00	578,53	156,21	289,27	78,11
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,74	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	639,86	399,38
Выход	75,00	1000,00	750,00	500,00	375,00
Влажность 25,00±3%					
Сироп для промочки № 95					на 232,00 кг
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	119,03	118,85
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,45	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	11,12	0,00
Итого	—	562,94	512,30	130,60	118,85
Выход	50,00	1000,00	500,00	232,00	116,00
Влажность 50,00±4%					
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	147,70	126,28	151,61	129,62
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	36,47	29,18	37,44	29,95
Сахар-песок	99,85	301,38	300,93	309,35	308,89
Меланж	27,00	303,93	82,06	311,97	84,23
Эссенция	0,00	1,83	0,00	1,88	0,00
Повидло фруктово-ягодное	66,00	220,00	145,20	225,82	149,04
Эссенция ромовая	0,00	0,45	0,00	0,46	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	11,12	0,00	11,41	0,00
Пудра сахарная	99,85	28,00	27,96	28,74	28,70
Итого	—	1050,88	711,61	1078,68	730,44
Выход	68,30	1000,00	682,96	1000,00	682,96

РЕЦЕПТУРА № 75

Торт «ТОМЕ»

Слой бисквитного полуфабриката соединены повидлом с лимонной кислотой. Поверхность покрыта повидлом и отделана фруктами, желе и Сордиором из сливочного крема. 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
Бисквит № 1	75,00	350,00	262,50	350,00	262,50
Повидло подкисленное	66,06	230,00	151,94	230,00	151,94
Сироп для промочки № 95	50,00	150,00	75,00	150,00	75,00
Фрукты в сиропе	70,00	100,00	70,00	100,00	70,00
Желе № 104	50,00	85,00	42,50	85,00	42,50
Крем сливочный «Новый» № 47	75,00	80,00	60,00	80,00	60,00

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 бисквитная жареная № 2	94,00	5,00	4,70	5,00	4,70
Итого	—	1000,00	666,64	1000,00	666,64
Выход	66,66	1000,00	666,64	1000,00	666,64
Бисквит № 1				на 350,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	98,41	84,14
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	24,30	19,44
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	121,49	121,31
Меланж	27,00	578,53	156,21	202,49	54,67
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,21	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	447,90	279,56
Выход	75,00	1000,00	750,00	350,00	262,50
Влажность 25,00±3%				на 230,00 кг	
Повидло подкисленное					
Повидло фруктово-ягодное	66,00	999,00	659,34	229,77	151,65
Кислота лимонная	98,00	2,00	1,96	0,46	0,45
Итого	—	1001,00	661,30	230,23	152,10
Выход	66,06	1000,00	660,64	230,00	151,94
Влажность 33,94±2%				на 150,00 кг	
Сироп для промочки № 95					
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
Итого	—	562,94	512,30	84,44	76,85
Выход	50,00	1000,00	500,00	150,00	75,00
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
Желе № 104					
				на 85,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	35,21	35,16
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	8,78	6,85
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,26	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,18	0,17
Агар	85,00	10,34	8,79	0,88	0,75
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,09	0,00
Итого	—	534,09	505,05	45,40	42,93
Выход	50,00	1000,00	500,00	85,00	42,50
Влажность 50,00±2%					
Крем сливочный «Новый» № 47					
				на 80,00 кг	
Сахар-песок	99,85	287,10	286,67	22,97	22,93
Масло сливочное	84,00	466,22	391,62	37,30	31,33
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	109,63	81,13	8,77	6,49
Пудра ванильная	99,85	5,13	5,12	0,41	0,41
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,13	0,00
Итого	—	869,72	764,53	69,58	61,16
Выход	75,00	1000,00	750,00	80,00	60,00
Влажность 25,00±2%					
Крошка бисквитная жареная № 2					
				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	
		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	100,19	85,66	104,33	89,20
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	24,74	19,79	25,76	20,61
Сахар-песок	99,85	258,83	258,44	269,52	269,11
Меланж	27,00	206,15	55,66	214,66	57,96
Эссенция	0,00	1,49	0,00	1,55	0,00
Повидло фруктовое	66,00	229,77	151,65	239,26	157,91
Кислота лимонная	98,00	0,64	0,63	0,67	0,66
Эссенция ромовая	0,00	0,29	0,00	0,30	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	7,32	0,00	7,62	0,00
Фрукты в сиропе	70,00	100,00	70,00	104,13	72,89
Патока крахмальная	78,00	8,78	6,85	9,14	7,13
Агар	85,00	0,88	0,75	0,92	0,78
Краситель	0,00	0,09	0,00	0,09	0,00
Масло сливочное	84,00	37,30	31,33	38,84	32,62
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	8,77	6,49	9,13	6,76
Пудра ванильная	99,85	0,41	0,41	0,43	0,43
Итого	—	985,65	687,66	1026,35	716,05
Выход	66,66	1000,00	666,64	1000,00	666,46

РЕЦЕПТУРА № 76

Торт «Павсарис»

Слой бисквитного полуфабриката соединены кремом сливочным и повидлом. Поверхность покрыта светло-желтым или розовым кремом и украшена полуфабрикатом воздушным.
Масса 1,0 кг 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	400,00	300,00	400,00	300,00
Крем сливочный № 46	86,00	333,00	286,38	333,00	286,38

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Повидло фруктово-ягодное	66,00	222,00	146,52	222,00	146,52
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	23,00	11,50	23,00	11,50
Полуфабрикат воздушный № 23	96,50	22,00	21,23	22,00	21,23
Итого	—	1000,00	765,63	1000,00	765,63
Выход	76,56	1000,00	765,63	1000,00	765,63
Бисквит № 1					
				на 400,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	112,46	96,16
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	27,77	22,21
Сахар-песок	99,85	347,11	316,59	138,84	138,64
Меланж	27,00	578,53	156,21	231,41	62,48
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,39	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	511,87	319,49
Выход	75,00	1000,00	750,00	400,00	300,00
Влажность 25,00±3%					
Крем сливочный № 46				на 333,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	92,76	92,63
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	173,94	146,11
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	69,57	51,49
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	1,71	1,71
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,57	0,00
Итого	—	1016,69	876,67	338,55	291,94
Выход	86,00	1000,00	860,00	333,00	286,38
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
Сироп для промочки (крепленный) № 96				на 23,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	11,80	11,78
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,04	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	1,10	0,00
Коньяк	0,00	56,30	0,00	1,29	0,00
Итого	—	619,24	512,30	14,23	11,78
Всего	50,00	1000,00	500,00	23,00	11,50
Влажность 50,00±1%					
Полуфабрикат воздушный № 23				на 22,00 кг	
Сахар-песок	99,85	961,44	960,00	21,15	21,12
Белок яичный (сырой)	12,00	360,54	43,27	7,93	0,95
Пудра ванильная	99,85	7,21	7,20	0,16	0,16
Итого	—	1329,19	1010,47	29,24	22,23
Выход	96,50	1000,00	965,00	22,00	21,23
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	112,46	96,15	118,05	100,93
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	27,77	22,22	29,15	23,32
Сахар-песок	99,85	171,79	171,53	180,33	180,06
Меланж	27,00	231,41	62,48	242,91	65,59
Эссенция	0,00	1,39	0,00	1,46	0,00
Пудра сахарная	99,85	92,76	92,62	97,37	97,22

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
Масло сливочное	84,00	173,94	146,11	182,59	153,37
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	69,57	51,48	73,03	54,04
Пудра ванильная	99,85	1,87	1,87	1,96	1,96
Коньяк или вино десертное	0,00	1,67	0,00	1,75	0,00
Повидло фруктовоягодное	66,00	222,00	146,52	233,04	153,80
Эссенция ромовая	0,00	0,04	0,00	0,04	0,00
Коньяк	0,00	1,29	0,00	1,35	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	7,93	0,95	8,32	1,00
Итого	—	1115,89	791,93	1171,35	831,30
Выход	76,56	1000,00	765,63	1000,00	765,63

РЕЦЕПТУРА № 77

Торт «Няви»

Два слоя бисквитного полуфабриката соединены повидлом. Поверхность отделана зефиром и сливочно-шоколадным кремом. Боковые поверхности отделаны зефиром и 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	280,00	210,00	280,00	210,00
Сироп для промочки № 95	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Полуфабрикат зефир «Особый» № 109	66,60	300,00	199,80	300,00	199,80
Крем сливочный с какао № 57	86,00	100,00	86,00	100,00	86,00

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
Повидло фруктовоягодное	66,00	110,00	72,60	110,00	72,60
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	677,80	1000,00	677,80
Выход	67,78	1000,00	677,80	1000,00	677,80
Бисквит № 1				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%					
Сироп для промочки № 95				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±4%					
Полуфабрикат зефир «Особый» № 109				на 300,00 кг	
Сахар-песок	99,85	387,17	386,58	116,15	115,97
Белок яичный (сырой)	12,00	167,86	20,14	50,36	6,04
Кислота лимонная	98,00	1,78	1,74	0,53	0,52
Начинка фруктовая	74,00	385,39	285,19	115,62	85,56

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
Агар	85,00	2,67	2,27	0,80	0,68
Эссенция ванильная	0,00	3,55	0,00	1,07	0,00
Итого	—	948,42	695,92	284,53	208,77
Выход	66,60	1000,00	666,00	300,00	199,80
Влажность 33,40±2%					
Крем сливочный с какао № 57				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
Итого	—	1012,25	876,66	101,23	87,66
Выход	86,00	1000,00	860,00	100,00	86,00
Влажность 14,00±2%					
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%					

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	82,28	70,35	84,94	72,62
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	20,32	16,26	20,98	16,78
Сахар-песок	99,85	320,35	319,87	330,69	330,20
Меланж	27,00	169,32	45,72	174,79	47,20
Эссенция	0,00	1,01	0,00	1,04	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	9,76	0,00	10,08	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	50,36	6,04	51,99	6,24
Кислота лимонная	98,00	0,53	0,52	0,55	0,54
Начинка фруктовая	74,00	115,62	85,56	119,35	88,32
Агар	85,00	0,80	0,68	0,83	0,70
Эссенция ванильная	0,00	1,07	0,00	1,10	0,00
Пудра сахарная	99,85	26,49	26,45	27,35	27,30
Масло сливочное	84,00	49,67	41,72	51,27	43,70
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	19,87	14,70	20,51	15,17
Какао порошок (производственный)	95,00	4,80	4,56	4,95	4,71
Пудра ванильная	99,85	0,23	0,23	0,24	0,24
Повидло фруктово-ягодное	66,00	110,00	72,60	113,55	74,94
Итого	—	982,86	705,26	1014,60	728,03
Выход	67,78	1000,00	677,80	1000,00	677,80

РЕЦЕПТУРА № 78

Торт «Домашний»

Слой бисквитного полуфабриката соединены повидлом. Поверхность покрыта слоем повидла и обсыпана бисквитной крошкой и сахарной пудрой.
Весовой.

Сырье	Содержание 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	482,00	361,50	482,00	361,50
Сироп для промочки № 95	50,00	254,50	127,25	254,50	127,25
Повидло фруктово-ягодное	66,00	227,00	149,82	227,00	149,82
Пудра сахарная	90,85	27,50	27,46	27,50	27,46
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	9,00	8,46	9,00	8,46
Итого	—	1000,00	674,49	1000,00	674,49
Выход	67,45	1000,00	674,49	1000,00	674,49
Бисквит № 1					на 482,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	135,52	115,87
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	33,46	26,77
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	167,31	167,06
Меланж	27,00	578,53	156,21	278,85	75,29
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,67	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	616,81	384,99
Выход	75,00	1000,00	750,00	482,00	361,50
Влажность 25,00±3%					
Сироп для промочки № 95					на 254,50 кг
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	130,58	130,38
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,49	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	12,20	0,00
Итого	—	562,94	512,30	143,27	130,38
Выход	50,00	1000,00	500,00	254,50	127,25
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
Крошка бисквитная жареная № 2					на 9,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,21	2,74
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,79	0,63
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	3,96	3,95
Меланж	27,00	732,88	197,88	6,60	1,78
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	14,60	9,10
Выход	94,00	1000,00	940,00	9,00	8,46
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	138,73	118,61	145,09	124,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	34,25	27,40	35,82	28,66
Сахар-песок	99,85	301,85	301,40	315,69	315,22
Меланж	27,00	285,45	77,07	298,54	80,60
Эссенция	0,00	1,71	0,00	1,79	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,49	0,00	0,51	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	12,20	0,00	12,76	0,00
Повидло фруктово-ягодное	66,00	227,00	149,82	237,41	156,69
Пудра сахарная	99,85	27,50	27,46	28,76	28,72
Итого	—	1029,18	701,76	1076,37	733,94
Выход	67,45	1000,00	674,49	1000,00	674,49

6. БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

РЕЦЕПТУРА № 79

Торт «Калач»

Бисквитный полуфабрикат прослоен сливочным кремом с какао. Украшен белками, сбитыми с сахаром, которые придают тарту форму калача. Белки заколерованы в печи. 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	250,00	187,50	250,00	187,50
Белки, сбитые с сахаром	76,00	310,00	235,60	310,00	235,60
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	284,00	214,42	284,00	214,42
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	156,00	78,00	156,00	78,00
Итого	—	1000,00	715,52	1000,00	715,52
Выход	71,55	1000,00	715,52	1000,00	715,52
Бисквит № 1				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
Итого	—	1279,69	798,72	319,93	199,68
Выход	75,00	1000,00	750,00	250,00	187,50
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
Белки, сбитые с сахаром				на 310,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	735,64	734,53	228,05	227,70
Белок яичный (сырой)	12,00	275,87	33,10	85,52	10,26
Пудра ванильная	99,85	5,51	5,50	1,71	1,71
Итого	—	1017,02	773,14	315,28	239,67
Выход	76,00	1000,00	760,00	310,00	235,60
Влажность 24,00±2%					
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67				на 284,00 кг	
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	108,58	91,21
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	166,90	114,42
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	13,67	12,99
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,40	0,40
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,43	0,00
Итого	—	1021,07	771,20	289,98	219,02
Выход	75,50	1000,00	755,00	284,00	214,42
Влажность 24,50±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 166,90 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	105,37	105,21
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	18,73	5,06
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	70,25	8,43
Итого	—	1164,48	711,20	194,35	118,70
Выход	68,56	1000,00	685,60	166,90	114,42
Влажность 31,44±1,5%					
Сироп для промочки (крепленный) № 96				на 156,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	80,04	79,92
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,30	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	7,48	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
Коньяк	0,00	56,30	0,00	8,78	0,00
Итого	—	619,24	512,30	96,60	79,92
Выход	50,00	1000,00	500,00	156,00	78,00
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	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	70,29	60,10	72,05	61,61
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	17,36	13,89	17,79	14,24
Сахар-песок	99,85	272,19	271,78	279,01	278,59
Меланж	27,00	144,63	39,05	148,25	40,03
Эссенция	0,00	0,87	0,00	0,89	0,00
Пудра сахарная	99,85	228,05	227,71	233,76	233,41
Белок яичный (сырой)	12,00	85,52	10,26	87,66	10,52
Пудра ванильная	99,85	2,11	2,11	2,16	2,16
Масло сливочное	84,00	108,58	91,21	111,30	93,49
Какао порошок (производственный)	95,00	13,67	12,99	14,01	13,32
Коньяк	0,00	9,21	0,00	9,44	0,00
Яйца куриные	27,00	18,73	5,06	19,20	5,19
Молоко цельное	12,00	70,25	8,43	72,01	8,64
Эссенция ромовая	0,00	0,30	0,00	0,31	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	7,48	0,00	7,67	0,00
Итого	—	1049,24	742,59	1075,51	761,19
Выход	71,55	1000,00	715,52	1000,00	715,52

РЕЦЕПТУРА № 80

Торт «Бисквитный» с белковым кремом и фруктовой прослойкой

Слой бисквитного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность украшена белковым кремом и фруктами. Боковая поверхность отделана 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
Бисквит № 1	75,00	300,00	225,00	300,00	225,00
Крем белковый № 87	70,00	242,00	169,40	242,00	169,40
Начинка фруктовая	74,00	260,00	192,40	260,00	192,40
Сироп для промочки № 95	50,00	140,00	70,00	140,00	70,00
Фрукты	70,00	25,00	17,50	25,00	17,50
Пудра сахарная	99,85	24,00	23,96	24,00	23,96
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	9,00	8,46	9,00	8,46
Итого	—	1000,00	706,72	1000,00	706,72
Выход	70,67	1000,00	706,72	1000,00	706,72
Бисквит № 1					
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
Итого	—	1279,69	798,72	383,91	239,62
Выход	75,00	1000,00	750,00	300,00	225,00
Влажность 25,00±3%					
Крем белковый № 87					
на 242,00 кг					
Сахар-песок	99,85	649,77	648,79	157,24	157,01
Белок яичный (сырой)	12,00	324,88	38,99	78,62	9,44

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
Пудра ванильная	99,85	24,37	24,33	5,90	5,89
Итого	—	999,02	712,11	241,76	172,34
Выход	70,00	1000,00	700,00	242,00	169,40
Влажность 30,00±2%					
Сироп для промочки № 95				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
Итого	—	562,94	512,30	78,81	71,72
Выход	50,00	1000,00	500,00	140,00	70,00
Влажность 50,00±4%					
Крошка бисквитная жареная № 2				на 9,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,21	2,74
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,79	0,63
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	3,96	3,95
Меланж	27,00	732,88	197,88	6,60	1,78
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	14,60	9,10
Выход	94,00	1000,00	940,00	9,00	8,46
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	87,56	74,86	92,67	79,23
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	21,62	17,30	22,88	18,31
Сахар-песок	99,85	337,16	336,65	356,82	356,28
Меланж	27,00	180,16	48,64	190,67	51,48
Эссенция	0,00	1,08	0,00	1,14	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	78,62	9,43	83,21	9,98
Пудра ванильная	99,85	5,90	5,89	6,24	6,23
Начинка фруктовая	74,00	260,00	192,40	275,16	203,62
Эссенция ромовая	0,00	0,27	0,00	0,29	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	6,71	0,00	7,10	0,00
Фрукты	70,00	25,00	17,50	26,46	18,52
Пудра сахарная	99,85	24,00	23,96	25,40	25,36
Итого	—	1028,08	726,63	1088,04	769,01
Выход	70,67	1000,00	706,72	1000,00	706,72

РЕЦЕПТУРА № 81

Торт «Бисквитный» со сливочным и белковым кремами

Слой бисквитного полуфабриката соединены сливочным кремом. Поверхность украшена белковым кремом, желе и фруктами. Боковые поверхности покрыты сливочным кремом и обсыпаны бисквитной крошкой.

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
Бисквит № 1	75,00	300,00	225,00	300,00	225,00
Крем сливочный № 46	86,00	240,00	206,40	240,00	206,40
Крем белковый № 87	70,00	222,00	155,40	222,00	155,40
Сироп для промочки № 95	50,00	140,00	70,00	140,00	70,00
Фрукты	70,00	55,00	38,50	55,00	38,50

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
Пудра сахарная	99,85	24,00	23,95	24,00	23,96
Желе № 104	50,00	10,00	5,00	10,00	5,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	9,00	8,46	9,00	8,46
Итого	—	1000,00	732,72	1000,00	732,72
Выход	73,27	1000,00	732,72	1000,00	732,72
Бисквит № 1				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	153,21	173,56	46,86
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,04	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	383,91	239,62
Выход	75,00	000,00	750,00	300,00	225,00
Влажность 25,00±3%					
Крем сливочный № 46				на 240,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	66,86	66,76
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	125,36	105,30
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	50,14	37,11
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	1,24	1,23
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,41	0,00
Итого	—	1016,69	876,66	244,01	210,40
Выход	86,00	1000,00	860,00	240,00	206,40
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
Крем белковый № 87				на 222,00 кг	
Сахар-песок	99,85	649,77	648,79	144,25	144,03
Белок яичный (сырой)	12,00	324,88	38,99	72,12	8,66
Пудра ванильная	99,85	24,37	24,33	5,41	5,40
Итого	—	999,02	712,11	221,78	158,09
Выход	70,00	1000,00	700,00	222,00	155,40
Влажность 30,00±2%					
Сироп для промочки № 95				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
Итого	—	562,94	512,30	78,81	71,72
Выход	50,00	1000,00	500,00	140,00	70,00
Влажность 50,00±4%					
Желе № 104				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
на 9,00 кг					
Крошка бисквитная жареная № 2					
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,21	2,74
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,79	0,63
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	3,96	3,95
Меланж	27,00	732,88	197,88	6,60	1,78
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	14,60	9,10
Выход	94,00	1000,00	940,00	9,00	8,46

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	87,56	74,86	91,10	77,89		
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	21,62	17,30	22,49	18,00		
Сахар-песок	99,85	328,31	327,82	341,58	341,07		
Меланж	27,00	180,16	48,64	187,44	50,61		
Эссенция	0,00	1,11	0,00	1,15	0,00		
Пудра сахарная	99,85	90,86	90,72	94,53	94,39		
Масло сливочное	84,00	125,36	105,30	130,43	109,56		
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	50,14	37,10	52,17	38,60		
Пудра ванильная	99,85	6,65	6,64	6,92	6,91		
Коньяк или вино десертное	0,00	7,12	0,00	7,41	0,00		
Белок яичный (сырой)	12,00	72,12	8,65	75,04	9,00		
Эссенция ромовая	0,00	0,27	0,00	0,28	0,00		
Фрукты	70,00	55,00	38,50	57,22	40,06		
Патока крахмальная	78,00	1,03	0,80	1,07	0,83		

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
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
Итого	—	1027,44	756,44	1068,96	787,02
Выход	73,27	1000,00	732,72	1000,00	732,72

РЕЦЕПТУРА № 81 а

Торт «Бисквитный» с кремами «Шарлотт» и белковым

Сырье	Содержание 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
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	240,00	180,00	240,00	180,00
Крем белковый № 87	70,00	222,00	155,40	222,00	155,40
Сироп для промочки № 95	50,00	140,00	70,00	140,00	70,00
Фрукты	70,00	55,00	38,50	55,00	38,50
Пудра сахарная	99,85	24,00	23,96	24,00	23,96
Желе № 104	50,00	10,00	5,00	10,00	5,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	9,00	8,46	9,00	8,46
Итого	—	1000,00	706,32	1000,00	706,32
Выход	70,63	1000,00	706,32	1000,00	706,32
Бисквит № 1				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

Продолжение

Сырье	Содержание 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	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
Итого	—	1279,69	798,72	383,91	239,62
Выход	75,00	1000,00	750,00	300,00	225,00
Влажность 25,00±3%					
Крем «Шарлотт» № 59				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
Итого	—	1022,08	766,09	245,30	183,86
Выход	75,00	1000,00	750,00	240,00	180,00
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				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
Итого	—	1164,48	711,20	166,04	101,41
Выход	68,56	1000,00	685,60	142,59	97,76
Влажность 31,44±1,5%					
Крем белковый № 87				на 222,00 кг	
Сахар-песок	99,85	649,77	648,79	144,25	144,03
Белок яичный (сырой)	12,00	324,88	38,99	72,12	8,66

Продолжение

Сырье	Содержание 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	24,37	24,33	5,41	5,40
Итого	—	999,02	712,11	221,78	158,09
Выход	70,00	1000,00	700,00	222,00	155,40
Влажность 30,00±2%					
Сироп для промочки № 95				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
Итого	—	562,94	512,30	78,81	71,72
Выход	50,00	1000,00	500,00	140,00	70,00
Влажность 50,00±4%					
Желе № 104				на 10,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	4,14	4,14
Патока крахмальная	78,00	103,31	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%					
Крошка бисквитная жареная № 2				на 9,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,21	2,74
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,79	0,63

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
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	3,96	3,95
Меланж	27,00	732,88	197,88	6,80	1,78
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	14,60	9,10
Выход	94,00	1000,00	940,00	9,00	8,46

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	87,56	74,86	90,56	77,42
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	21,62	17,30	22,36	17,89
Сахар-песок	99,85	418,33	417,70	432,66	432,00
Меланж	27,00	180,16	48,64	186,33	50,31
Эссенция	0,00	1,11	0,00	1,15	0,00
Масло сливочное	84,00	101,34	85,13	104,81	88,05
Пудра ванильная	99,85	6,39	6,38	6,61	6,60
Коньяк или вино десертное	0,00	7,10	0,00	7,34	0,00
Яйца куриные	27,00	16,00	4,32	16,55	4,47
Молоко цельное	12,00	60,02	7,20	62,08	7,45
Белок яичный (сырой)	12,00	72,12	8,65	74,59	8,95
Эссенция ромовая	0,00	0,27	0,00	0,28	0,00
Фрукты	70,00	55,00	38,50	56,88	39,82
Пудра сахарная	99,85	24,00	23,96	24,82	24,78
Патока крахмальная	78,00	1,03	0,80	1,07	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
Итого	—	1052,18	733,55	1088,22	758,67
Выход	70,63	1000,00	706,32	1000,00	706,32

РЕЦЕПТУРА № 82

Торт «Северянка»

Слов бисквитного полуфабриката соединены клюквенным вареньем и белковым клюквенным кремом. Поверхность покрыта и украшена белковым кремом и желе в виде ягод клюквы. Боковые поверхности отделаны белковым клюквенным кремом и бисквитной крошкой.

Масса 1,2 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	350,00	262,50	350,00	262,50
Крем белковый на агаре № 86	69,00	240,00	165,60	240,00	165,60
Сироп для промочки № 95	50,00	225,00	112,50	225,00	112,50
Крем белковый на агаре № 83	70,00	80,00	56,00	80,00	56,00
Варенье клюквенное	72,00	75,00	54,00	75,00	54,00
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
Итого	—	1000,00	670,00	1000,00	670,00
Выход	67,00	1000,00	670,00	1000,00	670,00
Бисквит № 1				на 350,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	98,41	84,14
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	24,30	19,44
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	121,49	121,31
Меланж	27,00	578,53	156,21	202,49	54,67
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,21	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	447,90	279,56
Выход	75,00	1000,00	750,00	350,00	262,50

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
Крем белковый на агаре № 86				на 240,00 кг	
Сахар-песок	99,85	450,29	449,61	108,07	107,91
Белок яичный (сырой)	12,00	225,24	27,03	54,06	6,49
Агар	85,00	3,15	2,68	0,76	0,64
Варенье	72,00	309,17	222,61	74,20	53,43
Итого	—	987,85	701,93	237,09	168,47
Выход	69,00	1000,00	690,00	240,00	165,60
Влажность 31,00±2%					
Сироп для промочки № 95				на 225,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	115,44	115,27
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,43	0,00
Ковьяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	10,79	0,00
Итого	—	562,94	512,30	126,66	115,27
Выход	50,00	1000,00	500,00	225,00	112,50
Влажность 50,00±4%					
Крем белковый на агаре № 83				на 80,00 кг	
Сахар-песок	99,85	668,92	667,91	53,51	53,43
Белок яичный (сырой)	12,00	334,46	40,13	26,76	3,21
Агар	85,00	4,78	4,07	0,38	0,33
Итого	—	1008,16	712,11	80,65	56,97
Выход	70,00	1000,00	700,00	80,00	56,00
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
Желе № 104				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
Итого	—	534,09	505,05	10,69	10,10
Выход	50,00	1000,00	500,00	20,00	10,00
Влажность 50,00±2%					
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%					
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	101,97	87,18	105,67	90,34
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	25,18	20,14	26,09	20,87

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	411,20	410,58	426,12	425,47
Меланж	27,00	209,82	56,65	217,43	58,70
Эссенция	0,00	1,31	0,00	1,36	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	80,82	9,70	83,75	10,05
Агар	85,00	1,35	1,15	1,40	1,19
Варенье	72,00	74,20	53,42	76,89	55,36
Эссенция ромовая	0,00	0,43	0,00	0,45	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	10,79	0,00	11,18	0,00
Варенье клюквенное	72,00	75,00	54,00	77,72	55,96
Патока крахмальная	78,00	2,07	1,61	2,15	1,67
Кислота лимонная	98,00	0,04	0,04	0,04	0,04
Краситель	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
Итого	—	994,20	694,47	1030,27	719,66
Выход	67,00	1000,00	670,00	1000,00	670,00

РЕЦЕПТУРА № 83

Торт «Южный»

Три слоя бисквитного полуфабриката соединены абрикосовым джемом и абрикосовым кремом. Поверхность отделана белковым кремом и украшена абрикосами из компота. Боковые поверхности отделаны абрикосовым кремом и бисквитной крошкой.

Масса менее 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	350,00	262,50	350,00	262,50
Крем «Абрикосовый»	70,00	250,00	175,00	250,00	175,00
Сироп для промочки	50,00	225,00	112,50	225,00	112,50
Крем белковый на агаре № 83	70,00	80,00	56,00	80,00	56,00
Джем абрикосовый	72,00	75,00	54,00	75,00	54,00

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 бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Абрикосы из компота	17,00	10,00	1,70	10,00	1,70
Итого	—	1000,00	671,10	1000,00	671,10
Выход	67,11	1000,00	671,10	1000,00	671,10
Бисквит № 1				на 350,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	98,41	84,14
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	24,30	19,44
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	121,49	121,31
Меланж	27,00	578,53	156,21	202,49	54,67
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,21	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	447,90	279,56
Выход	75,00	1000,00	750,00	350,00	262,50
Влажность 25,00±3%					
Крем «Абрикосовый»				на 250,00 кг	
Сахар-песок	99,85	600,42	599,52	150,11	149,88
Белок яичный (сырой)	12,00	300,21	36,03	75,05	9,01
Абрикосы из компота	17,00	429,01	72,93	107,25	18,23
Агар	85,00	4,26	3,63	1,07	0,91
Итого	—	1333,90	712,11	333,48	178,03
Выход	70,00	1000,00	700,00	250,00	175,00
Влажность 30,00±2%					
Сироп для промочки				на 225,00 кг	
Сахар-песок	99,85	374,33	373,77	84,22	84,10
Сироп из абрикосового компота	17,00	520,31	88,45	117,07	19,90

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
Ликер абрикосовый	40,00	125,19	50,07	28,17	11,27
Итого	—	1019,83	512,30	229,46	115,27
Выход	50,00	1000,00	500,00	225,00	112,50
Влажность 50,00±4%					
Крем белковый на агаре № 83				на 80,00 кг	
Сахар-песок	99,85	668,92	667,91	53,51	53,43
Белок яичный (сырой)	12,00	334,46	40,13	26,76	3,21
Агар	85,00	4,78	4,07	0,38	0,33
Итого	—	1008,16	712,11	80,65	56,97
Выход	70,00	1000,00	700,00	80,00	56,00
Влажность 30,00±2%					
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%					

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	101,97	87,18	102,79	87,88
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	25,18	20,14	25,38	20,30
Сахар-песок	99,85	413,73	413,11	417,07	416,45
Меланж	27,00	209,82	56,65	211,52	57,11
Эссенция	0,00	1,25	0,00	1,26	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	101,81	12,22	102,63	12,32
Абрикосы из компота	17,00	117,25	19,93	118,20	20,09
Агар	85,00	1,45	1,23	1,46	1,24
Сироп из абрикосового компота	17,00	117,07	19,90	118,02	20,06
Ликер абрикосовый	40,00	28,17	11,27	28,40	11,36
Джем абрикосовый	72,00	75,00	54,00	75,61	54,44
Итого	—	1192,70	695,63	1202,34	701,25
Выход	67,11	1000,00	671,10	1000,00	671,10

РЕЦЕПТУРА № 84

Торт «Анапа»

Два слоя бисквитного полуфабриката соединены джемом и белковым кремом. Поверхность торта покрыта помадой и украшена рисунком из белкового крема и желе с надписью «Анапа». Боковые поверхности отделаны белковым кремом и бисквитной крошкой.

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
Бисквит № 1	75,00	290,00	217,50	290,00	217,50
Крем белковый на агаре № 83	70,00	230,00	161,00	230,00	161,00
Помада № 99	88,00	200,00	176,00	200,00	176,00
Сироп для промочки	50,00	130,00	65,00	130,00	65,00

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	130,00	93,60	130,00	93,60
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Желе № 104	50,00	10,00	5,00	10,00	5,00
Итого	—	1000,00	727,50	1000,00	727,50
Выход	72,75	1000,00	727,50	1000,00	727,50
Бисквит № 1				на 290,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	81,54	69,71
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	20,13	16,10
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	100,66	100,51
Меланж	27,00	578,53	156,21	167,77	45,30
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,01	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	371,11	231,62
Выход	75,00	1000,00	750,00	290,00	217,50
Влажность 25,00±3%					
Крем белковый на агаре № 83				на 230,00 кг	
Сахар-песок	99,85	668,92	667,91	153,85	153,62
Белок яичный (сырой)	12,00	334,46	40,13	76,93	9,23
Агар	85,00	4,78	4,07	1,10	0,94
Итого	—	1008,16	712,11	231,88	163,79
Выход	70,00	1000,00	700,00	230,00	161,00
Влажность 30,00±2%					
Помада № 99				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

Продолжение

Сырье	Содержание 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	2,76	0,00	0,55	0,00
Итого	—	917,29	887,10	183,46	177,42
Выход	88,00	1000,00	880,00	200,00	176,00
Влажность 12,00±1%					
Сироп для промочки				на 130,00 кг	
Сахар-песок	99,85	417,60	416,97	54,29	54,21
Сок виноградный	14,00	680,93	95,33	88,52	12,39
Эссенция	0,00	1,92	0,00	0,25	0,00
Итого	—	1100,45	512,30	143,06	66,60
Выход	50,00	1000,00	500,00	130,00	65,00
Влажность 50,00±4%					
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%					
Желе № 104				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

Продолжение

Сырье	Содержание 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	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%

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	85,10	72,76	88,22	75,43
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	21,01	16,81	21,78	17,43
Сахар-песок	99,85	476,39	475,68	493,88	493,14
Меланж	27,00	175,10	47,28	181,53	49,02
Эссенция	0,00	1,88	0,00	1,95	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	76,93	9,23	79,75	9,57
Агар	85,00	1,20	1,02	1,24	1,06
Патока крахмальная	78,00	24,89	19,41	25,80	20,12
Сок виноградный	14,00	88,52	12,39	91,77	12,84
Джем	72,00	130,00	93,60	134,77	97,04
Кислота лимонная	98,00	0,02	0,02	0,02	0,02
Краситель	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Итого	—	1081,05	748,20	1120,72	775,67
Выход	72,75	1000,00	727,50	1000,00	727,50

РЕЦЕПТУРА № 85

Торт «Колобок»

Три слоя бисквитного полуфабриката соединены клюквенным вареньем и белковым кремом. Поверхность покрыта желе яичного цвета и обсыпана орехом.

Форма круглая, с выпуклой поверхностью.
Масса 0,4 кг 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
Бисквит № 1	75,00	380,00	285,00	380,00	285,00
Варенье клюквенное	72,00	300,00	216,00	300,00	216,00
Крем белковый на агаре № 84	70,00	240,00	168,00	240,00	168,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	60,00	58,50	60,00	58,50
Желе № 104	50,00	20,00	10,00	20,00	10,00
Итого	—	1000,00	737,50	1000,00	737,50
Выход	73,75	1000,00	737,50	1000,00	737,50
Бисквит № 1				на 380,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	106,84	91,35
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	26,38	21,10
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	131,90	131,70
Меланж	27,00	578,53	156,21	219,84	59,36
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,32	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	486,28	303,51
Выход	75,00	1000,00	750,00	380,00	285,00

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
Крем белковый на агаре № 84				на 240,00 кг	
Сахар-песок	99,85	667,74	666,73	160,26	160,02
Белок яичный (сырой)	12,00	333,87	40,07	80,13	9,62
Кислота лимонная	98,00	4,45	4,36	1,07	1,05
Агар	85,00	1,11	0,95	0,27	0,23
Итого	—	1007,17	712,11	241,73	170,92
Выход	70,00	1000,00	700,00	240,00	168,00
Влажность 30,00±2%					
Желе № 104				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
Итого	—	534,09	505,05	10,69	10,10
Выход	50,00	1000,00	500,00	20,00	10,00
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	
		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	106,84	91,35	110,43	94,42
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	26,38	21,10	27,27	21,81
Сахар-песок	99,85	300,45	300,00	310,56	310,09
Меданж	27,00	219,84	59,36	227,23	61,36
Эссенция	0,00	1,38	0,00	1,43	0,00
Варенье клюквенное	72,00	300,00	216,00	310,09	223,27
Белок яичный (сырой)	12,00	80,13	9,62	82,83	9,94
Кислота лимонная	98,00	1,11	1,09	1,15	1,13
Агар	85,00	0,48	0,41	0,50	0,42
Ядро ореха (жареное)	97,50	60,00	58,50	62,02	60,47
Патока крахмальная	78,00	2,07	1,61	2,14	1,66
Краситель	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
Итого	—	1098,70	759,04	1135,67	784,57
Выход	73,75	1000,00	737,50	1000,00	737,50

РЕЦЕПТУРА № 86

Торт «Клюквенно-черносмородиновый»

Слой бисквитного полуфабриката соединены белковым кремом в смеси с вареньем из клюквы и черной смородины. Поверхность покрыта таким же кремом и отделана сеткой из белкового крема и веточкой из желе в виде ягод. Боковые поверхности отделаны крошкой.

Форма круглая или овальная.
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
Бисквит № 1	75,00	420,00	315,00	420,00	315,00
Крем белковый на агаре	70,60	250,00	176,50	250,00	176,50
Сироп для промочки (крепленый) № 96	50,00	175,00	87,50	175,00	87,50

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 белковый на агаре № 83	70,00	80,00	56,00	80,00	56,00
Желе № 104	50,00	40,00	20,00	40,00	20,00
Крем сливочный шоколадный № 58	76,00	20,00	15,20	20,00	15,20
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	15,00	14,10	15,00	14,10
Итого	—	1000,00	684,30	1000,00	684,30
Выход	68,43	1000,00	684,30	1000,00	684,30
Бисквит № 1				на 420,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	118,09	100,96
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	29,16	23,32
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	145,79	145,57
Меланж	27,00	578,53	156,21	242,98	65,61
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,46	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	537,48	335,46
Выход	75,00	1000,00	750,00	420,00	315,00
Влажность 25,00±3%					
Крем белковый на агаре				на 250,00 кг	
Крем белковый на агаре № 83	70,00	704,22	492,95	176,06	123,24
Варенье клюквенное	72,00	150,90	108,65	37,73	27,16
Варенье черносмородиновое	72,00	150,90	108,65	37,73	27,16
Итого	—	1006,02	710,26	251,52	177,56
Выход	70,60	1000,00	706,00	250,00	176,50
Влажность 29,40±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 белковый на агаре № 83				на 176,06 кг	
Сахар-песок	99,85	668,92	667,91	117,77	117,59
Белок яичный (сырой)	12,00	334,46	40,13	58,89	7,07
Агар	85,00	4,78	4,07	0,84	0,72
Итого	—	1008,16	712,11	177,50	125,38
Выход	70,00	1000,00	700,00	176,06	123,24
Влажность 30,00±2%					
Сироп для промочки (крепленный) № 96				на 175,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	89,79	89,65
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,34	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	8,39	0,00
Коньяк	0,00	56,30	0,00	9,85	0,00
Итого	—	619,24	512,30	108,37	89,65
Выход	50,00	1000,00	500,00	175,00	87,50
Влажность 50,00±4%					
Крем белковый на агаре № 83				на 80,00 кг	
Сахар-песок	99,85	668,92	667,91	53,51	53,43
Белок яичный (сырой)	12,00	334,46	40,13	26,76	3,21
Агар	85,00	4,78	4,07	0,38	0,33
Итого	—	1008,16	712,11	80,65	56,97
Выход	70,00	1000,00	700,00	80,00	56,00
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
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%					
Крем сливочный шоколадный № 58					
				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%					
Крошка бисквитная жареная № 2					
				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

Продолжение

Сырье	Содержание 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	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	123,43	105,53	127,16	108,72
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	30,48	24,38	31,40	25,12
Сахар-песок	99,85	434,56	433,91	447,71	447,04
Меланж	27,00	253,97	68,57	261,65	70,64
Эссенция	0,00	1,65	0,00	1,70	0,00
Варенье клюквенное	72,00	37,73	27,17	38,87	27,99
Варенье черносмородиновое	72,00	37,73	27,17	38,87	27,99
Белок яичный (сырой)	12,00	85,65	10,28	88,24	10,59
Агар	85,00	1,63	1,39	1,68	1,43
Эссенция ромовая	0,00	0,34	0,00	0,35	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	8,42	0,00	8,67	0,00
Коньяк	0,00	9,85	0,00	10,15	0,00
Патока крахмальная	78,00	4,13	3,22	4,25	3,32
Кислота лимонная	98,00	0,08	0,08	0,08	0,08
Краситель	0,00	0,04	0,00	0,04	0,00
Масло сливочное	84,00	9,79	8,22	10,09	8,47

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	2,06	1,52	2,12	1,57
Какао порошок (производственный)	95,00	1,24	1,18	1,28	1,22
Пудра ванильная	99,85	0,05	0,05	0,05	0,05
Итого	—	1042,83	712,67	1074,36	734,23
Выход	68,43	1000,00	684,30	1000,00	684,30

РЕЦЕПТУРА № 87

Торт «Снежинка»

Слой бисквитного полуфабриката соединены фруктовой подваркой. Поверхность покрыта белковым кремом, украшена цукатами, желе и песочным полуфабрикатом. Боковые поверхности отделаны 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 № 1	75,00	380,00	285,00	380,00	285,00
Крем белковый № 87	70,00	182,00	127,40	182,00	227,40
Подварка фруктово-ягодная	69,00	150,0	103,50	150,00	103,50
Сироп для промочки № 95	50,00	180,00	90,00	180,00	90,00

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
Цукаты (сухие)	83,00	50,00	41,50	50,00	41,50
Желе № 104	50,00	40,00	20,00	40,00	20,00
Полуфабрикат песочный № 16	94,50	12,00	11,34	12,00	11,34
Кошка бисквитная жареная № 2	94,00	6,00	5,64	6,00	5,64
Итого	—	1000,00	684,38	1000,00	684,38
Выход	68,44	1000,00	684,38	1000,00	684,38
Бисквит № 1					
на 380,00 кг					
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	106,84	91,35
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	26,38	21,10
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	131,90	131,70
Меланж	27,00	578,53	156,21	219,84	59,36
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,32	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	486,28	303,51
Выход	75,00	1000,00	750,00	380,00	285,00
Влажность 25,00±3%					
Крем белковый № 87					
на 182,00 кг					
Сахар-песок	99,85	649,77	648,79	118,26	118,08
Белок яичный (сырой)	12,00	324,88	38,99	59,13	7,10
Пудра ванильная	99,85	24,37	24,33	4,44	4,43
Итого	—	999,02	712,11	181,83	129,61
Выход	70,00	1000,00	700,00	182,00	127,40
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
Сироп для промочки № 95				на 180,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	92,35	92,21
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,35	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	8,63	0,00
Итого	—	562,94	512,30	101,33	92,21
Выход	50,00	1000,00	500,00	180,00	90,00
Влажность 50,00±4%					
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%					
Полуфабрикат песочный № 16				на 12,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	515,42	440,69	6,19	5,29
Мука пшеничная в. с. (на подпыливание)	85,50	41,24	35,25	0,49	0,42
Сахар-песок	99,85	206,17	205,86	2,47	2,47
Масло сливочное	84,00	309,25	259,78	3,71	3,12

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
Меланж	27,00	72,16	19,48	0,87	0,23
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	2,07	0,00	0,02	0,00
Соль	96,50	2,06	1,99	0,02	0,02
Итого	—	1149,41	963,30	13,79	11,55
Выход	94,50	1000,00	945,00	12,00	11,34
Влажность 5,50±1,5%					
Крошка бисквитная жареная № 2				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
Итого	—	1621,13	1011,84	9,74	6,07
Выход	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	115,17	98,47	119,04	101,78
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	26,91	21,53	27,81	22,25
Сахар-песок	99,85	364,19	363,64	376,42	375,86
Меланж	27,00	225,11	60,78	232,67	62,82
Эссенция	0,00	1,49	0,00	1,54	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	59,13	7,10	61,12	7,34
Пудра ванильная	99,85	4,44	4,43	4,59	4,58
Подварка фруктово-ягодная	69,00	150,00	103,50	155,04	106,98
Эссенция ромовая	0,00	0,35	0,00	0,36	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	8,63	0,00	8,92	0,00
Цукаты (сухие)	83,00	50,00	41,50	51,68	42,89
Патока крахмальная	78,00	4,13	3,22	4,27	3,33
Кислота лимонная	98,00	0,08	0,08	0,08	0,08
Агар	85,00	0,41	0,35	0,42	0,36
Краситель	0,00	0,04	0,00	0,04	0,00
Мука пшеничная в. с. (на подпыливание)	85,50	0,49	0,42	0,51	0,43
Масло сливочное	84,00	3,71	3,12	3,83	3,22
Сода питьевая	50,00	0,01	0,01	0,01	0,01
Аммоний углекислый	0,00	0,01	0,00	0,01	0,00
Соль	96,50	0,02	0,02	0,02	0,02
Итого	—	1014,32	708,17	1048,38	731,96
Выход	68,44	1000,00	684,38	1000,00	684,38

РЕЦЕПТУРА № 88

Торт «Клен»

Четыре слоя бисквитного полуфабриката соединены суфле. Верхняя и боковая поверхности покрыты суфле и обсыпаны шоколадной крупкой. Название выполнено сахарной пудрой по графурету.

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 с какао № 7	76,00	420,00	319,20	420,00	319,20
Суфле № 105	76,00	380,00	288,80	380,00	288,80
Сироп для промочки (крепленный) № 96	50,00	90,00	45,00	90,00	45,00
Крупка шоколадная № 107	89,30	70,00	62,51	70,00	62,51
Сироп ягодный натуральный	70,00	30,00	21,00	30,00	21,00
Пудра сахарная	99,85	10,00	9,99	10,00	9,99
Итого	—	1000,00	746,50	1000,00	746,50
Выход	74,65	1000,00	746,50	1000,00	746,50
Бисквит с какао № 7				на 420,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	278,65	238,24	117,03	100,06
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	22,93	18,34	9,63	7,70
Сахар-песок	99,85	344,02	343,50	144,49	144,27
Меланж	27,00	573,36	154,81	240,81	65,02
Какао порошок (производственный)	95,00	57,34	54,47	24,08	22,88
Итого	—	1276,30	809,37	536,04	331,93
Выход	76,00	1000,00	760,00	420,00	319,20
Влажность 24,00 ± 3%				на 380,00 кг	
Суфле № 105					
Сироп сахаро-агаровый № 98	80,00	610,71	488,57	232,07	185,66
Масло сливочное	84,00	226,27	190,07	85,98	72,23

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
Белок яичный (сырой)	12,00	64,25	7,71	24,42	2,93
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	110,14	81,50	41,85	30,97
Кислота лимонная	98,00	3,80	3,72	1,44	1,41
Эссенция цитрусовая	0,00	2,55	0,00	0,97	0,00
Итого	—	1017,72	771,57	386,73	293,20
Выход	76,00	1000,00	760,00	380,00	288,80
Влажность 24,00±2%					
Сироп сахаро-агаровый № 98				на 232,07 кг	
Сахар-песок	99,85	585,34	584,46	135,84	135,64
Патока крахмальная	78,00	292,66	228,28	67,92	52,98
Агар	85,00	8,16	6,93	1,89	1,61
Итого	—	886,16	819,67	205,65	190,23
Выход	80,00	1000,00	800,00	232,07	185,66
Влажность 20,00±3%					
Сироп для промочки (крепленный) № 96				на 90,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	46,18	4,11
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
Итого	—	619,24	512,30	55,74	4,11
Выход	50,00	1000,00	500,00	90,00	45,00
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
Крупка шоколадная № 107				на 70,00 кг	
Помеда № 99	88,00	775,51	682,44	54,29	47,77
Какао порошок (производственный)	95,00	194,35	184,63	13,60	12,92
Масло сливочное	84,00	40,89	34,34	2,86	2,40
Пудра ванильная	99,85	5,19	5,18	0,36	0,36
Итого	—	1015,94	906,60	71,11	63,45
Выход	89,30	1000,00	893,00	70,00	62,51
Влажность 10,70±2%					
Помеда № 99				на 54,29 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	43,17	43,11
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	6,48	5,05
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,15	0,00
Итого	—	917,29	887,10	49,80	48,16
Выход	88,00	1000,00	880,00	54,29	47,77
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	117,03	100,06	119,36	102,05
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	9,63	7,70	9,82	7,85
Сахар-песок	99,85	369,68	369,13	377,01	376,48
Меланж	27,00	240,81	65,02	245,61	66,32
Какао порошок (производственный)	95,00	37,68	35,80	38,43	36,51

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	24,42	2,93	24,91	2,99
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	41,85	30,97	42,68	31,59
Кислота лимонная	98,00	1,44	1,41	1,47	1,44
Эссенция цитрусовая	0,00	0,97	0,00	0,99	0,00
Патока крахмальная	78,00	74,40	58,03	75,88	59,19
Агар	85,00	1,89	1,61	1,93	1,64
Эссенция ромовая	0,00	0,17	0,00	0,17	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	4,32	0,00	4,41	0,00
Коньяк	0,00	5,07	0,00	5,17	0,00
Пудра ванильная	99,85	0,36	0,36	0,37	0,37
Эссенция	0,00	0,15	0,00	0,15	0,00
Сироп ягодный натуральный	70,00	30,00	21,00	30,60	21,42
Пудра сахарная	99,85	10,00	9,99	10,20	10,19
Итого	—	1058,71	778,64	1079,80	794,15
Выход	74,65	1000,00	746,50	1000,00	746,50

РЕЦЕПТУРА № 89

Торт «Освежающий»

Слой бисквитного полуфабриката соединены желеино-фруктовым кремом. Поверхность покрыта желеино-фруктовым кремом и отделана этим же кремом и желе. Боковые поверхности отделаны кремом и 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
Бисквит № 1	75,00	400,00	300,00	400,00	300,00
Сироп для промочки № 95	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Крем желеино-фруктовый	74,00	350,00	259,00	350,00	259,00

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 желеино-фруктовый	78,00	40,00	31,20	40,00	31,20
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	699,60	1000,00	699,60
Выход	69,96	1000,00	699,60	1000,00	699,60
Бисквит № 1				на 400,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	112,46	96,16
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	27,77	22,21
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	138,84	138,64
Меланж	27,00	578,53	156,21	231,41	62,48
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,39	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	511,87	319,49
Выход	75,00	1000,00	750,00	400,00	300,00
Влажность 25,00±3%					
Сироп для промочки № 95				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%					

Продолжение

Сырье	Содержание 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 желеино-фруктовый				на 350,00 кг	
Сахар-песок	99,85	530,25	529,45	185,59	185,31
Патока крахмальная	78,00	106,10	82,76	37,14	28,97
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	100,79	80,64	35,28	28,22
Белок яичный (сырой)	12,00	35,33	4,24	12,37	1,48
Подварка фруктово-ягодная	61,00	73,82	50,93	25,84	17,83
Кислота лимонная	98,00	3,31	3,25	1,16	1,14
Эссенция малиновая или земляничная	0,00	0,88	0,00	0,31	0,00
Краситель	0,00	0,49	0,00	0,17	0,00
Итого	—	850,97	751,27	297,86	262,95
Выход	74,00	1000,00	740,00	350,00	259,00
Влажность 26,00±2%					
Полуфабрикат желеино-фруктовый				на 40,00 кг	
Сахар-песок	99,85	524,57	523,78	20,98	20,95
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	104,95	83,96	4,20	3,36
Патока крахмальная	78,00	95,40	74,42	3,82	2,98
Подварка фруктово-ягодная	69,00	66,37	45,80	2,65	1,83
Кислота лимонная	98,00	3,90	3,82	0,16	0,15
Эссенция	0,00	0,77	0,00	0,03	0,00
Сахар-песок на обсыпку и разделку	99,85	60,19	60,10	2,41	2,40
Краситель	0,00	0,47	0,00	0,02	0,00
Итого	—	856,62	791,88	34,27	31,67
Выход	78,00	1000,00	780,00	40,00	31,20
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
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%					

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	116,02	99,20	119,97	102,58
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	68,13	54,50	70,45	56,36
Сахар-песок	99,85	452,42	451,74	467,83	467,13
Меланж	27,00	238,74	64,46	246,87	66,66
Эссенция	0,00	1,46	0,00	1,51	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	9,59	0,00	9,92	0,00
Патока крахмальная	78,00	40,96	31,95	42,36	33,04
Белок яичный (сырой)	12,00	12,37	1,48	12,79	1,53
Подварка фруктово-ягодная	69,00	28,49	19,66	29,46	20,33
Кислота лимонная	98,00	1,32	1,29	1,36	1,33
Эссенция малиновая или земляничная	0,00	0,31	0,00	0,32	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
Краситель	0,00	0,19	0,00	0,20	0,00
Сахар-песок на обсыпку и разделку	99,85	2,41	2,41	2,49	2,49
Итого	—	972,79	726,69	1005,92	751,45
Выход	69,96	1000,00	699,60	1000,00	699,60

РЕЦЕПТУРА № 90

Торт «Бахар» (Весна)

Слон бисквитного полуфабриката соединены желеино-фруктовым кремом. Поверхность украшена этим же кремом. Боковые поверхности отделаны 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
Бисквит № 1	75,00	400,00	300,00	400,00	300,00
Крем желеино-фруктовый	74,00	390,00	288,00	390,00	288,60
Сироп для промочки № 95	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	698,00	1000,00	698,00
Выход	69,80	1000,00	698,00	1000,00	698,00
Бисквит № 1				на 400,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	112,46	96,16
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	27,77	22,21

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
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	138,84	138,64
Меланж	27,00	578,53	156,21	231,41	62,48
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,39	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	511,87	319,49
Выход	75,00	1000,00	750,00	400,00	300,00
Влажность 25,00±3%					
Крем желеино-фруктовый				на 390,00 кг	
Сахар-песок	99,85	530,25	529,45	206,80	206,49
Патока крахмальная	78,00	106,10	82,76	41,38	32,28
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	100,79	80,64	39,31	31,45
Белок яичный (сырой)	12,00	35,33	4,24	13,78	1,65
Подварка фруктово-ягодная	69,00	73,82	50,93	28,79	19,86
Кислота лимонная	98,00	3,31	3,25	1,29	1,27
Эссенция малиновая или земляничная	0,00	0,88	0,00	0,34	0,00
Краситель	0,00	0,49	0,00	0,19	0,00
Итого	—	850,97	751,27	331,88	293,00
Выход	74,00	1000,00	740,00	390,00	288,60
Влажность 26,00±2%					
Сироп для промочки № 95				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%					

Продолжение

Сырье	Содержание 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%					

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	в натуре	в сухих веществах		
Мука пшеничная в. с.	85,50	116,02	99,20	119,97	102,58		
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	67,96	54,37	70,27	56,22		
Сахар-песок	99,85	452,65	451,97	468,05	467,35		
Меланж	27,00	238,74	64,46	246,86	66,65		
Эссенция	0,00	1,43	0,00	1,48	0,00		
Патока крахмальная	78,00	41,38	32,28	42,79	33,38		
Белок яичный (сырой)	12,00	13,78	1,65	14,25	1,71		
Подварка фруктово-ягодная	69,00	28,79	19,87	29,77	20,55		
Кислота лимонная	98,00	1,29	1,26	1,33	1,30		
Эссенция малиновая или земляничная	0,00	0,34	0,00	0,35	0,00		
Краситель	0,00	0,19	0,00	0,20	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
Эссенция ромовая	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	9,59	0,00	9,92	0,00
Итого	—	972,54	725,06	1005,63	749,73
Выход	69,80	1000,00	698,00	1000,00	698,00

РЕЦЕПТУРА № 91

Торт «Вей, ветерок»

Слон бисквитного полуфабриката соединены белковым кремом. Поверхность покрыта этим же кремом и отделана сеточкой из шоколадной глазури и фруктами из компота, покрытыми желе. Боковые поверхности отделаны кремом «Шарлотт» с добавлением какао порошка.

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
Крем белковый с клубничкой	78,00	490,00	382,20	490,00	382,20
Сироп для промочки № 95	50,00	80,00	40,00	80,00	40,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	76,00	57,00	76,00	57,00
Фрукты из компота	17,00	30,00	5,10	30,00	5,10
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	25,00	23,50	25,00	23,50
Глазурь шоколадная	99,10	25,00	24,78	25,00	24,78
Желе № 104	50,00	20,00	10,00	20,00	10,00
Какао порошок (производственный)	95,00	4,00	3,80	4,00	3,80
Итого	—	1000,00	733,88	1000,00	733,88
Выход	73,39	1000,00	733,88	1000,00	733,88

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
Бисквит № 1					
				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
Итого	—	1279,69	798,72	319,93	199,68
Выход	75,00	1000,00	750,00	250,00	187,50
Влажность 25,00±3%					
Крем белковый с клубникой					
				на 490,00 кг	
Сироп сахаро-агаровый № 98	80,00	526,93	421,54	258,20	206,55
Масло сливочное	84,00	158,08	132,79	77,46	65,07
Белок яичный (сырой)	12,00	79,00	9,48	38,71	4,65
Сахар-песок	99,85	73,78	73,67	36,15	36,10
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	94,85	70,19	46,48	34,39
Кислота лимонная	98,00	3,12	3,06	1,53	1,50
Клубника протертая с сахаром	55,00	147,54	81,15	72,29	39,76
Итого	—	1083,30	791,88	530,82	388,02
Выход	78,00	1000,00	780,00	490,00	382,20
Влажность 22,00±2%					
Сироп сахаро-агаровый № 98					
				на 258,20 кг	
Сахар-песок	99,85	585,34	584,46	151,13	150,91
Патока крахмальная	78,00	292,66	228,28	75,56	58,94
Агар	85,00	8,16	6,93	2,11	1,79
Итого	—	886,16	819,67	228,80	211,64
Выход	80,00	1000,00	800,00	258,20	206,55
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
Сироп для промочки № 95					
				на 80,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	41,05	40,98
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,15	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	3,84	0,00
Итого	—	562,94	512,30	45,04	40,98
Выход	50,00	1000,00	500,00	80,00	40,00
Влажность 50,00±4%					
Крем «Шарлотт» № 59					
				на 76,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	32,09	26,96
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	45,15	30,96
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
Итого	—	1022,08	766,09	77,67	58,23
Выход	75,00	1000,00	750,00	76,00	57,00
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60					
				на 45,15	
Сахар-песок	99,85	631,34	30,39	28,51	28,46
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	5,07	1,37
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	19,00	2,28
Итого	—	1164,48	711,20	52,58	32,11
Выход	68,56	1000,00	685,00	45,15	30,96
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
на 25,00 кг					
Крошка бисквитная жареная № 2					
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	8,90	7,61
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	2,20	1,76
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	10,99	10,98
Меланж	27,00	732,88	197,88	18,32	4,95
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,11	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	40,52	25,30
Выход	94,00	1000,00	940,00	25,00	23,50
Влажность 6,00±2%					
Желе № 104					
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
Итого	—	534,09	505,05	10,69	10,10
Выход	50,00	1000,00	500,00	20,00	10,00
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	79,19	67,71	81,89	70,02
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	19,56	15,65	20,23	16,18
Сахар-песок	99,85	362,90	362,36	375,29	374,73
Меланж	27,00	162,95	44,00	168,51	45,50
Эссенция	0,00	1,04	0,00	1,08	0,00
Масло сливочное	84,00	109,55	92,02	113,29	95,16
Белок яичный (сырой)	12,00	38,71	4,65	40,03	4,81
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	46,48	34,40	48,07	35,57
Кислота лимонная	98,00	1,57	1,54	1,62	1,59
Клубника протертая с сахаром	55,00	72,29	39,76	74,76	41,12
Патока крахмальная	78,00	77,63	60,55	80,28	62,62
Агар	85,00	2,32	1,97	2,40	2,04
Эссенция ромовая	0,00	0,15	0,00	0,16	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	3,96	0,00	4,10	0,00
Пудра ванильная	99,85	0,31	0,31	0,32	0,32
Яйца куриные	27,00	5,07	1,37	5,24	1,42
Молоко цельное	12,00	19,00	2,28	19,65	2,36
Фрукты из компота	17,00	30,00	5,10	31,02	5,27
Глазурь шоколадная	99,10	25,00	24,78	25,85	25,63
Краситель	0,00	0,02	0,00	0,02	0,00
Какао порошок (производственный)	95,00	4,00	3,80	4,14	3,93
Итого	—	1061,70	762,25	1097,95	788,27
Выход	73,39	1000,00	733,88	1000,00	733,88

РЕЦЕПТУРА № 92

Торт «Ширак»

Три слоя бисквитного полуфабриката без промочки прослоены белково-фруктовым кремом. Поверхность отделана сливочным кремом.
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 № 1	75,00	350,00	262,50	350,00	262,50
Крем фруктово-белковый № 92	70,40	250,00	176,00	250,00	176,00
Бисквит с какао № 7	76,00	175,00	133,00	175,00	133,00
Крем сливочный № 46	86,00	155,00	133,30	155,00	133,30
Крем сливочный с какао № 57	86,00	70,00	60,20	70,00	60,20
Итого	—	1000,00	765,00	1000,00	765,00
Выход	76,50	1000,00	765,00	1000,00	765,00
Бисквит № 1				на 350,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	98,41	84,14
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	24,30	19,44
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	121,49	121,31
Меланж	27,00	578,53	156,21	202,49	54,67
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,21	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	447,90	279,56
Выход	75,00	1000,00	750,00	350,00	262,50
Влажность 25,00±3%					
Крем фруктово-белковый № 92				на 250,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	314,76	314,28	78,69	78,57
Белок яичный (сырой)	12,00	186,30	22,35	46,58	5,59

Продолжение

Сырье	Содержание 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	533,08	367,82	133,27	91,96
Пудра ванильная	99,85	13,94	13,92	3,49	3,48
Итого	—	1048,08	718,37	262,03	179,60
Выход	70,40	1000,00	704,00	250,00	176,00
Влажность 29,60±2%					
Бисквит с какао № 7				на 175,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	278,55	238,24	48,76	41,69
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	22,93	18,34	4,01	3,21
Сахар-песок	99,85	344,02	343,50	60,20	60,11
Меланж	27,00	573,36	154,81	100,34	27,09
Какао порошок (производительный)	95,00	57,34	54,47	10,03	9,53
Итого	—	1276,30	809,37	223,34	141,63
Выход	76,00	1000,00	760,00	175,00	133,00
Влажность 24,00±3%					
Крем сливочный № 46				на 155,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	43,18	43,11
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	80,96	68,01
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	32,38	23,96
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	0,80	0,80
Коньяк или вино десертное	0,00	1,72	0,00	0,27	0,00
Итого	—	1016,69	876,66	157,59	135,88
Выход	86,00	1000,00	860,00	155,00	133,30
Влажность 14,00±2%					
Крем сливочный с какао № 57				на 70,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	264,90	264,51	18,54	18,52
Масло сливочное	84,00	496,68	417,21	34,77	29,20

Продолженн

Сырье	Содержание 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	198,67	147,02	13,91	10,29
Какао порошок (производственный)	95,00	48,02	45,61	3,36	3,19
Пудра ванильная	99,85	2,32	2,32	0,16	0,16
Коньяк или вино десертное	0,00	1,66	0,00	0,12	0,00
Итого	—	1012,25	876,66	70,86	61,36
Выход	86,00	1000,00	860,00	70,00	60,20

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	147,17	125,83	151,54	129,56
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	28,31	22,65	29,15	23,32
Сахар-песок	99,85	181,69	181,42	187,08	186,80
Меланж	27,00	302,83	81,76	311,81	84,19
Эссенция	0,00	1,21	0,00	1,25	0,00
Пудра сахарная	99,85	140,41	140,20	144,57	144,36
Белок яичный (сырой)	12,00	46,58	5,59	47,96	5,76
Подварка фруктово-ягодная	69,00	133,27	91,96	137,22	94,69
Пудра ванильная	99,85	4,45	4,44	4,58	4,57
Какао порошок (производственный)	95,00	13,39	12,72	13,79	13,10
Масло сливочное	84,00	115,73	97,21	119,16	100,09
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	46,29	34,25	47,66	35,27
Коньяк или вино десертное	0,00	0,39	0,00	0,40	0,00
Итого	—	1161,72	798,03	1196,17	821,70
Выход	76,50	1000,00	765,00	1000,00	765,00

370

РЕЦЕПТУРА № 93

Торт «Сейл»

Слой бисквитного полуфабриката соединены белково-фруктовым кремом. Поверхность и боковые стороны покрыты белковым кремом. 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
Бисквит № 1	75,00	410,00	307,50	410,00	307,50
Крем белковый на агаре	70,60	315,00	222,39	315,00	222,39
Крем белковый на агаре № 83	70,00	130,00	91,00	130,00	91,00
Сироп для промочки № 95	50,00	145,00	72,50	145,00	72,50
Итого	—	1000,00	693,39	1000,00	693,39
Выход	69,34	1000,00	693,39	1000,00	693,39
Бисквит № 1				на 410,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	115,28	98,56
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	28,46	22,77
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	142,32	142,10
Меланж	27,00	578,53	156,21	237,20	64,05
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,42	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	524,68	327,48
Выход	75,00	1000,00	750,00	410,00	307,50
Влажность 25,00±3%				на 315,00 кг	
Крем белковый на агаре	70,00	704,22	492,95	221,83	155,28
Крем белковый на агаре № 83	72,00	301,81	217,31	95,07	68,45
Джем абрикосовый	72,00	301,81	217,31	95,07	68,45
Итого	—	1006,03	710,26	316,90	223,73
Выход	70,60	1000,00	706,00	315,00	222,39
Влажность 29,40±2%					

37

Продолжение

Сырье	Содержание 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 белковый на агаре № 83				на 221,83 кг	
Сахар-песок	99,85	668,82	667,97	148,39	148,16
Белок яичный (сырой)	12,00	334,46	40,13	74,19	8,90
Агар	85,00	4,78	4,07	1,06	0,90
Итого	—	1008,16	712,11	223,64	157,96
Выход	70,00	1000,00	700,00	221,83	155,28
Влажность 30,00±2%					
Крем белковый на агаре № 83				на 130,00 кг	
Сахар-песок	99,85	668,92	667,91	86,96	86,83
Белок яичный (сырой)	12,00	334,46	40,13	43,48	5,22
Агар	85,00	4,78	4,07	0,62	0,53
Итого	—	1008,16	712,11	131,06	92,58
Выход	70,00	1000,00	700,00	130,00	91,00
Влажность 30,00±2%					
Сироп для промочки № 95				на 145,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	74,40	74,28
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,28	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	6,95	0,00
Итого	—	562,94	512,30	81,63	74,28
Выход	50,00	1000,00	500,00	145,00	72,50
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	
		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	115,28	98,56	119,12	101,84
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	28,46	22,77	29,41	23,53
Сахар-песок	99,85	452,07	451,39	467,14	466,43
Меланж	27,00	237,20	64,04	245,10	66,17
Эссенция	0,00	1,42	0,00	1,47	0,00
Джем абрикосовый	72,00	95,07	68,45	98,24	70,73
Белок яичный (сырой)	12,00	117,67	14,12	121,59	14,59
Агар	85,00	1,68	1,43	1,74	1,48
Эссенция ромовая	0,00	0,28	0,00	0,29	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	6,95	0,00	7,18	0,00
Итого	—	1056,08	720,76	1091,28	744,78
Выход	69,34	1000,00	693,39	1000,00	693,39

7. БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С ЗЕФИРОМ И СУФЛЕ

РЕЦЕПТУРА № 94

Торт «Бисквитно-зефирный»

Слои бисквитного полуфабриката без промочки соединены ягодным вареньем. Поверхность отделана зефиром. Боковые поверхности отделаны 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 № 3	75,00	430,00	322,50	430,00	322,50
Зефир № 114	64,00	250,00	160,00	250,00	160,00
Варенье черносмородиновое или клюквенное	72,00	313,00	225,36	313,00	225,36
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,00	6,58	7,00	6,58
Итого	—	1000,00	714,44	1000,00	714,44
Выход	71,44	1000,00	714,44	1000,00	714,44
Бисквит № 3				на 430,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	384,41	328,67	165,30	141,33
Сахар-песок	99,85	346,00	345,48	148,78	148,56
Меланж	27,00	461,35	124,57	198,38	53,57
Эссенция цитрусовая	0,00	2,98	0,00	1,28	0,00
Итого	—	1194,74	798,72	513,74	343,46
Выход	75,00	1000,00	750,00	430,00	322,50
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
Зефир № 114				на 250,00 кг	
Сахар-песок	99,85	256,11	255,72	64,03	63,93
Белок яичный (сырой)	12,00	256,11	30,73	64,03	7,68
Начинка фруктовая	74,00	512,21	379,04	128,05	94,76
Агар	85,00	3,84	3,26	0,96	0,82
Краситель	0,00	1,27	0,00	0,32	0,00
Итого	—	1029,54	668,76	257,39	167,19
Выход	64,00	1000,00	640,00	250,00	160,00
Влажность 36,00±2%					
Крошка бисквитная жареная № 2				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
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	167,79	143,46	175,35	149,92
Сахар-песок	99,85	215,89	215,57	225,61	225,28
Меланж	27,00	203,51	54,95	212,68	57,43
Эссенция цитрусовая	0,00	1,28	0,00	1,34	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	64,03	7,68	66,91	8,03
Начинка фруктовая	74,00	128,05	94,76	133,82	99,03
Агар	85,00	0,96	0,82	1,00	0,85
Краситель	0,00	0,32	0,00	0,33	0,00
Варенье черносмородиновое или клюквенное	72,00	313,00	225,36	327,10	235,51
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,62	0,50	0,65	0,52
Эссенция	0,00	0,03	0,00	0,03	0,00
Итого	—	1095,48	743,10	1144,82	776,57
Выход	71,44	1000,00	714,44	1000,00	714,44

РЕЦЕПТУРА № 95

Торт «Зефирно-бисквитный»

Два слоя бисквитного полуфабриката соединены зефирной начинкой. Поверхность отделана зефирной начинкой и ромбиками из желе. Боковые поверхности отделаны фруктовой начинкой 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
Бисквит № 1	75,00	270,00	202,50	270,00	202,50
Начинка зефирная	86,80	310,00	269,08	310,00	269,08
Начинка фруктовая	74,00	110,00	81,40	110,00	81,40
Сироп для промочки № 95	50,00	270,00	135,00	270,00	135,00

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	30,00	15,00	30,00	15,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	712,38	1000,00	712,38
Выход	71,24	1000,00	712,38	1000,00	712,38
Бисквит № 1				на 270,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	75,91	64,91
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	18,74	14,99
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	93,72	93,58
Меланж	27,00	578,53	156,21	156,20	42,18
Эссенция	0,00	3,47	0,00	0,94	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	345,51	215,66
Выход	75,00	1000,00	750,00	270,00	202,50
Влажность 25,00±3%					
Начинка зефирная				на 310,00 кг	
Сахар-песок	99,85	799,84	798,65	247,95	247,58
Пудра сахарная	99,85	30,59	30,55	9,48	9,47
Пюре яблочное	10,00	399,05	39,91	123,71	12,37
Белок яичный (сырой)	12,00	53,21	6,38	16,50	1,98
Агар	85,00	8,80	7,48	2,73	2,32
Кислота молочная	40,00	6,86	2,74	2,13	0,85
Эссенция ванильная	0,00	1,02	0,00	0,32	0,00
Эссенция	0,00	1,02	0,00	0,32	0,00
Краситель	0,00	1,23	0,00	0,38	0,00
Итого	—	1301,62	885,71	403,52	274,57
Выход	86,80	1000,00	868,00	310,00	269,08
Влажность 13,20±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
Сироп для промочки № 95				на 270,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	138,53	138,32
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,52	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	12,95	0,00
Итого	—	562,94	512,30	152,00	138,32
Выход	50,00	1000,00	500,00	270,00	135,00
Влажность 50,00±4%					
Желе № 104				на 30,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	12,43	12,41
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	3,10	2,42
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,09	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,06	0,06
Агар	85,00	10,34	8,79	0,31	0,26
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,03	0,00
Итого	—	534,09	505,05	16,02	15,15
Выход	50,00	1000,00	500,00	30,00	15,00
Влажность 50,00±2%					
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%					

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	79,47	67,95	82,09	70,19
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	19,62	15,70	20,27	16,22
Сахар-песок	99,85	497,03	496,28	513,43	512,66
Меланж	27,00	163,53	44,15	168,93	45,61
Эссенция	0,00	1,39	0,00	1,44	0,00
Пудра сахарная	99,85	9,48	9,47	9,79	9,78
Пюре яблочное	10,00	123,71	12,37	127,79	12,78
Белок яичный (сырой)	12,00	16,50	1,98	17,04	2,05
Агар	85,00	3,04	2,58	3,14	2,67
Кислота молочная	40,00	2,13	0,85	2,20	0,88
Эссенция ванильная	0,00	0,32	0,00	0,33	0,00
Краситель	0,00	0,41	0,00	0,42	0,00
Начинка фруктовая	74,00	110,00	81,40	113,63	84,09
Эссенция ромовая	0,00	0,52	0,00	0,54	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	12,95	0,00	13,38	0,00
Патока крахмальная	78,00	3,10	2,42	3,20	2,50
Кислота лимонная	98,00	0,06	0,06	0,06	0,06
Итого	—	1043,26	735,21	1077,68	759,47
Выход	71,24	1000,00	712,38	1000,00	712,38

РЕЦЕПТУРА № 96

Торт «Молодежный»

Слой бисквитного полуфабриката соединены шоколадным суфле. Поверхность покрыта сливочным суфле, отделана белковым полуфабрикатом и шоколадной глазурью. Боковые поверхности отделаны шоколадной крупкой.

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	400,00	300,00	400,00	300,00
Суфле № 105	76,00	180,00	136,80	180,00	136,80

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Суфле шоколадное № 106	79,00	140,00	110,60	140,00	110,60
Сироп ягодный натуральный	70,00	180,00	126,00	180,00	126,00
Крупка шоколадная № 107	89,30	80,00	71,44	80,00	71,44
Полуфабрикат белковый	96,50	10,00	9,65	10,00	9,65
Глазурь шоколадная	99,10	10,00	9,91	10,00	9,91
Итого	—	1000,00	764,40	1000,00	764,40
Выход	76,44	1000,00	764,40	1000,00	764,40
Бисквит № 1				на 400,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	112,46	92,16
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	27,77	22,21
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	138,84	138,64
Меланж	27,00	578,53	156,21	231,41	62,48
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,39	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	511,87	319,49
Выход	75,00	1000,00	750,00	400,00	300,00
Влажность 25,00±2%					
Суфле № 105				на 180,00 кг	
Сироп сахаро-агаровый № 98	80,00	610,71	488,57	109,93	87,94
Масло сливочное	84,00	226,27	190,07	40,73	34,21
Белок яичный (сырой)	12,00	64,25	7,71	11,57	1,39
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	110,14	81,50	19,83	14,67
Кислота лимонная	98,00	3,80	3,72	0,68	0,67
Эссенция цитрусовая	0,00	2,55	0,00	0,46	0,00
Итого	—	1017,72	771,57	183,20	138,88
Выход	76,00	1000,00	760,00	180,00	136,80
Влажность 24,00±2%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сироп сахаро-агаровый № 98				на 109,93 кг	
Сахар-песок	99,85	585,34	584,46	64,35	64,25
Патока крахмальная	78,00	292,66	228,28	32,17	25,09
Агар	85,00	8,16	6,93	0,90	0,76
Итого	—	886,16	819,67	97,42	90,10
Выход	80,00	1000,00	800,00	109,93	87,94
Влажность 20,00±3,0%					
Суфле шоколадное № 106				на 140,00 кг	
Сироп сахаро-агаровый № 98	80,00	586,65	469,32	82,13	65,70
Масло сливочное	84,00	217,34	182,57	30,43	25,56
Белок яичный (сырой)	12,00	61,67	7,40	8,63	1,04
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	105,80	78,29	14,81	10,96
Какао порошок (производственный)	95,00	64,07	60,87	8,97	8,52
Кислота лимонная	98,00	3,65	3,58	0,51	0,50
Эссенция цитрусовая	0,00	2,45	0,00	0,34	0,00
Итого	—	1041,63	802,03	145,82	112,28
Выход	79,00	1000,00	790,00	140,00	110,60
Влажность 21,00±2,0%					
Сироп сахаро-агаровый № 98				на 82,13 кг	
Сахар-песок	99,85	585,34	584,46	48,07	48,00
Патока крахмальная	78,00	292,66	228,28	24,04	18,75
Агар	85,00	8,16	6,93	0,67	0,57
Итого	—	886,16	819,67	72,78	67,32
Выход	80,00	1000,00	800,00	82,13	65,70
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
Крупка шоколадная № 107				на 80,00 кг	
Помада № 99	88,00	775,51	682,44	62,04	54,60
Какао порошок (производственный)	95,00	194,35	184,63	15,55	14,77
Масло сливочное	84,00	40,89	34,34	3,27	4,75
Пудра ванильная	99,85	5,19	5,18	0,42	0,41
Итого	—	1015,94	906,60	81,28	72,53
Выход	89,30	1000,00	893,00	80,00	71,44
Влажность 10,70±2%					
Помада № 99				на 62,04 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	49,34	49,26
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	7,40	5,77
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,17	0,00
Итого	—	917,29	887,10	56,91	55,03
Выход	88,00	1000,00	880,00	62,04	54,60
Влажность 12,00±1%					
Полуфабрикат белковый				на 10,00 кг	
Сахар-песок	99,85	958,41	956,97	9,58	9,57
Белок яичный (сырой)	12,00	445,81	53,50	4,46	0,54
Итого	—	1404,22	1010,47	14,04	10,11
Выход	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	112,46	96,15	115,26	98,55
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	27,77	22,22	28,46	22,77
Сахар-песок	99,85	310,18	309,71	317,91	317,43
Мелаж	27,00	231,41	62,48	237,18	64,04
Эссенция	0,00	1,56	0,00	1,60	0,00
Масло сливочное	84,00	74,43	62,52	76,29	64,08
Белок яичный (сырой)	12,00	24,66	2,96	25,27	3,03
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	34,64	25,63	35,50	26,27
Кислота лимонная	98,00	1,19	1,17	1,22	1,20
Эссенция цитрусовая	0,00	0,80	0,00	0,82	0,00
Патока крахмальная	78,00	63,61	49,62	65,20	50,86
Агар	85,00	1,57	1,33	1,61	1,36
Какао порошок (производственный)	95,00	24,52	23,29	25,13	23,87
Сироп ягодный натуральный	70,00	180,00	126,00	184,49	129,14
Пудра ванильная	99,85	0,42	0,42	0,43	0,43
Глазурь шоколадная	99,10	10,00	9,91	10,25	10,16
Итого	—	1099,22	793,41	1126,62	813,19
Выход	76,44	1000,00	764,40	1000,00	764,40

РЕЦЕПТУРА № 97

Торт «Славутич»

Слой бисквитного полуфабриката соединены суфле. Верхний слой бисквита промочен теплым желевым сиропом. Поверхность покрыта суфле, заглазирована шоколадной глазурью и украшена белковым сбивным полуфабрикатом.

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 № 1	75,00	399,98	299,98	399,98	299,98
Желе № 104	50,00	149,99	75,00	149,99	75,00
Суфле № 105	76,00	299,98	227,99	299,98	227,99
Глазурь шоколадная	99,10	137,99	136,75	137,99	136,75
Полуфабрикат белковый	96,50	12,00	11,58	12,00	11,58
Итого	—	999,94	751,30	999,94	751,30
Выход	75,13	1000,00	751,30	1000,00	751,30
Бисквит № 1				на 399,98 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	112,46	96,15
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	27,77	22,21
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	138,84	138,63
Меланж	27,00	578,53	156,21	231,40	62,48
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,39	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	511,86	319,47
Выход	75,00	1000,00	750,00	399,98	299,98
Влажность 25,00±3%					
Желе № 104				на 149,99 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	62,13	62,04
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	15,50	12,09
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,46	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,31	0,30

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
Агар	85,00	10,34	8,79	1,55	1,32
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,15	0,00
Итого	—	534,09	505,05	80,10	75,75
Выход	50,00	1000,00	500,00	149,99	75,00
Влажность 50,00±2%					
Суфле № 105				на 299,98 кг	
Сироп сахаро-агаровый № 98	80,00	610,71	488,57	183,20	146,56
Масло сливочное	84,00	226,27	190,07	67,88	57,02
Белок яичный (сырой)	12,00	64,25	7,71	19,27	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	0,76	0,00
Итого	—	1017,72	771,57	305,29	231,46
Выход	76,00	1000,00	760,00	299,98	227,99
Влажность 24,00±2%					
Сироп сахаро-агаровый № 98				на 183,20 кг	
Сахар-песок	99,85	585,34	584,46	107,23	107,07
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	162,34	150,16
Выход	80,00	1000,00	800,00	183,20	146,56
Влажность 20,00±3%					

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Полуфабрикат белковый				на 12,00 кг	
Сахар-песок	99,85	958,41	956,97	11,50	11,48
Белок яичный (сырой)	12,00	445,81	53,50	5,35	0,64
Итого	—	1404,22	1010,47	16,85	12,12
Выход	96,50	1000,00	965,00	12,00	11,58
Влажность 3,50±1,5%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на I т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	112,46	96,15	115,36	98,63
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	27,77	22,22	28,49	22,79
Сахар-песок	99,85	319,70	319,22	327,95	327,46
Меланж	27,00	231,40	62,48	237,37	64,09
Эссенция	0,00	1,85	0,00	1,90	0,00
Патока крахмальная	78,00	69,12	53,91	70,90	55,30
Кислота лимонная	98,00	1,45	1,42	1,49	1,46
Агар	85,00	3,04	2,58	3,12	2,65
Краситель	0,00	0,15	0,00	0,15	0,00
Масло сливочное	84,00	67,88	57,02	69,63	58,49
Белок яичный (сырой)	12,00	24,62	2,95	25,26	3,03
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	33,04	24,45	33,89	25,08
Эссенция цитрусовая	0,00	0,76	0,00	0,78	0,00
Глазурь шоколадная	99,10	137,99	136,75	141,55	140,28
Итого	—	1031,23	779,15	1057,84	799,26
Выход	75,13	1000,00	751,30	1000,00	751,30

РЕЦЕПТУРА № 98

Торт «Барвинок»

Слой бисквитного полуфабриката соединены шоколадным суфле. Поверхность покрыта сливочным суфле, отделана шоколадной крупкой и рисунком из суфле. Боковые поверхности отделаны шоколадной крупкой.

Масса 0,5 кг и 1 кг.

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Бисквит № 1	75,00	400,00	300,00	400,00	300,00
Суфле № 105	76,00	180,00	136,80	180,00	136,80
Суфле шоколадное № 106	79,00	140,00	110,60	140,00	110,60
Сироп ягодный натуральный	70,00	180,00	126,00	180,00	126,00
Крупка шоколадная 107	89,30	100,00	89,30	100,00	89,30
Итого	—	1000,00	762,70	1000,00	762,70
Выход	76,27	1000,00	762,70	1000,00	762,70
Бисквит № 1				на 400,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	112,46	96,16
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	27,77	22,21
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	138,84	138,64
Меланж	27,00	578,53	156,21	231,41	62,48
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,39	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	511,87	319,49
Выход	75,00	1000,00	750,00	400,00	300,00
Влажность 25,00±3%					
Суфле № 105				на 180,00 кг	
Сироп сахаро-агаровый № 98	80,00	610,71	488,57	109,93	187,94
Масло сливочное	84,00	226,27	190,07	40,73	34,21
Белок яичный (сырой)	12,00	64,25	7,71	11,57	1,39
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	110,14	81,50	19,83	14,67

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
Кислота лимонная	98,00	3,80	3,72	0,68	0,67
Эссенция цитрусовая	0,00	2,55	0,00	0,46	0,00
Итого	—	1017,72	771,57	183,20	138,88
Выход	76,00	1000,00	760,00	180,00	136,80
Влажность 24,00±2%					
Сироп сахаро-агаровый № 98				на 109,93 кг	
Сахар-песок	99,85	585,34	584,46	64,35	61,25
Патока крахмальная	78,00	292,66	228,28	32,17	25,09
Агар	85,00	8,16	6,93	0,90	0,76
Итого	—	886,16	819,67	97,42	90,10
Выход	80,00	1000,00	830,00	109,93	87,94
Влажность 20,00±3%					
Суфле шоколадное № 106				на 140,00 кг	
Сироп сахаро-агаровый № 98	80,00	586,65	469,32	82,13	65,70
Масло сливочное	84,00	217,34	182,57	30,43	25,56
Белок яичный (сырой)	12,00	61,67	7,40	8,63	1,04
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	105,80	78,29	14,81	10,96
Какао порошок (производственный)	95,00	64,07	60,87	8,97	8,52
Кислота лимонная	98,00	3,65	3,58	0,51	0,50
Эссенция цитрусовая	0,00	2,45	0,00	0,34	0,00
Итого	—	1041,63	802,03	145,82	112,28
Выход	79,00	1000,00	790,00	140,00	110,60
Влажность 21,00±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
Сироп сахаро-агаровый № 98				на 82,13 кг	
Сахар-песок	99,85	585,34	584,46	48,07	48,00
Патока крахмальная	78,00	292,66	228,28	24,04	18,75
Агар	85,00	8,16	6,93	0,67	0,57
Итого	—	886,16	819,67	72,78	67,32
Выход	80,00	1000,00	800,00	82,13	65,70
Влажность 20,00±3%					
Крупка шоколадная № 107				на 100,00 кг	
Помеда № 99	88,00	775,51	682,44	77,55	68,24
Какао порошок (производственный)	95,00	194,35	184,63	19,44	18,46
Масло сливочное	84,00	40,89	34,34	4,09	3,43
Пудра ванильная	99,85	5,19	5,18	0,52	0,52
Итого	—	1015,94	906,60	101,60	90,65
Выход	89,30	1000,00	893,00	100,00	89,30
Влажность 10,70±2%					
Помеда № 99				на 77,55 кг	
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	61,67	61,58
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	9,25	7,22
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,21	0,00
Итого	—	917,29	887,10	71,13	68,80
Выход	88,00	1000,00	880,00	77,55	68,24
Влажность 12,00±1,0%					

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	112,46	96,15	115,26	98,55
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	27,77	22,22	28,46	22,77
Сахар-песок	99,85	312,93	312,46	320,73	320,25
Меланж	27,00	231,41	62,48	237,18	64,04
Эссенция	0,00	1,60	0,00	1,64	0,00
Масло сливочное	84,00	75,25	63,21	77,13	64,79
Белок яичный (сырой)	12,00	20,20	2,42	20,70	2,48
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	34,64	25,63	35,50	26,27
Кислота лимонная	98,00	1,19	1,17	1,22	1,20
Эссенция цитрусовая	0,00	0,80	0,00	0,82	0,00
Патока крахмальная	78,00	65,46	51,06	67,09	52,33
Агар	85,00	1,57	1,33	1,61	1,36
Какао порошок (производственный)	95,00	28,41	26,99	29,12	27,66
Сироп ягодный натуральный	70,00	180,00	126,00	184,49	129,14
Пудра ванильная	99,85	0,52	0,52	0,53	0,53
Итого	—	1094,21	791,64	1121,48	811,38
Выход	76,27	1000,00	762,70	1000,00	762,70

РЕЦЕПТУРА № 99

Торт «Хвиля»

Слой бисквитного полуфабриката без промочки соединены суфле с джемом. Поверхность покрыта шоколадной помадой и отделана суфле с джемом и белковым полуфабрикатом.

Форма прямоугольная или 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
Бисквит со сливочным маслом и какао	75,00	440,00	330,00	440,00	330,00

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
Суфле с джемом	74,40	300,00	223,20	300,00	223,20
Желе № 104	50,00	140,00	70,00	140,00	70,00
Помада шоколадная № 101	88,00	100,00	88,00	100,00	88,00
Полуфабрикат белковый	96,50	20,00	19,30	20,00	19,30
Итого	—	1000,00	730,50	1000,00	730,50
Выход	73,05	1000,00	730,50	1000,00	730,50
Бисквит со сливочным маслом и какао					на 440,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	249,42	213,25	109,74	93,83
Сахар-песок	99,85	301,08	300,62	132,48	132,27
Меланж	27,00	645,22	174,21	283,90	76,65
Масло сливочное	84,00	85,99	72,23	37,84	31,78
Какао порошок (производственный)	95,00	51,64	49,06	22,72	21,59
Итого	—	1333,35	809,37	586,68	356,12
Выход	76,00	1000,00	760,00	440,00	330,00
Влажность 24,00±3%					
Суфле с джемом					на 300,00 кг
Сироп сахаро-агаровый № 98	80,00	466,16	372,93	139,85	111,88
Масло сливочное	84,00	157,09	131,96	47,13	39,59
Белок яичный (сырой)	12,00	48,98	5,88	14,69	1,76
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	83,52	61,80	25,06	18,54
Кислота лимонная	98,00	2,91	2,85	0,87	0,86
Джем	72,00	249,88	179,91	74,96	53,97
Эссенция	0,00	1,94	0,00	0,58	0,00
Итого	—	1010,48	755,33	303,14	226,60
Выход	74,40	1000,00	744,00	300,00	223,20
Влажность 25,60±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
Сироп сахаро-агаровый № 98				на 139,85 кг	
Сахар-песок	99,85	585,34	584,46	81,86	81,74
Патока крахмальная	78,00	292,66	228,28	40,93	31,92
Агар	85,00	8,16	6,93	1,14	0,97
Итого	—	886,16	819,67	123,93	114,63
Выход	80,00	1000,00	800,00	139,85	111,88
Влажность 20,00±3%					
Желе № 104					
				на 140,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	58,00	57,91
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	14,47	11,29
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,43	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,29	0,28
Агар	85,00	10,34	8,79	1,45	1,23
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,14	0,00
Итого	—	534,09	505,05	74,78	70,71
Выход	50,00	1000,00	500,00	140,00	70,00
Влажность 50,00±2%					
Помада шоколадная № 101					
				на 100,00 кг	
Сахар-песок	99,85	754,51	753,38	75,45	75,34
Патока крахмальная	78,00	113,18	88,28	11,32	8,83
Какао порошок (производственный)	95,00	47,23	44,87	4,72	4,49
Пудра ванильная	99,85	2,36	2,36	0,24	0,24
Эссенция	0,00	2,62	0,00	0,26	0,00
Итого	—	919,90	888,89	91,99	88,90
Выход	88,00	1000,00	880,00	100,00	88,00
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
Полуфабрикат белковый				на 20,00 кг	
Сахар-песок	99,85	958,41	956,97	19,17	19,14
Белок яичный (сырой)	12,00	445,81	53,50	8,92	1,07
Итого	—	1404,22	1010,47	28,09	20,21
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	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	109,74	93,83	111,44	95,28
Сахар-песок	99,85	366,96	366,41	372,64	372,08
Меланж	27,00	283,90	76,65	288,29	77,84
Масло сливочное	84,00	84,97	71,37	86,28	72,47
Какао порошок (производственный)	95,00	27,44	26,07	27,86	26,47
Белок яичный (сырой)	12,00	23,61	2,83	23,98	2,87
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	25,06	18,54	25,25	18,83
Кислота лимонная	98,00	1,16	1,14	1,18	1,16
Джем	72,00	74,96	53,97	76,12	54,80
Эссенция	0,00	1,27	0,00	1,29	0,00
Патока крахмальная	78,00	66,72	52,04	67,75	52,85
Агар	85,00	2,59	2,20	2,63	2,23
Краситель	0,00	0,14	0,00	0,14	0,00
Пудра ванильная	99,85	0,24	0,24	0,24	0,24
Итого	—	1068,76	765,29	1085,29	777,13
Выход	73,05	1000,00	730,50	1000,00	730,50

8. БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ

РЕЦЕПТУРА № 100

Торт «С творожным кремом»

Три слоя бисквитного полуфабриката соединены творожным кремом. Поверхность покрыта кремом и украшена шоколадной глазурью. Боковые поверхности отделаны крошкой.

Форма круглая или прямоугольная. 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	358,00	268,50	358,00	268,50
Крем творожный	62,30	412,00	256,68	412,00	256,68
Сироп для промочки	54,80	194,00	106,31	194,00	106,31
Глазурь шоколадная	99,10	30,00	29,73	30,00	29,73
Глазурь бисквитная жареная № 2	94,00	6,00	5,64	6,00	5,64
Итого	—	1000,00	666,86	1000,00	666,86
Выход	66,69	1000,00	666,86	1000,00	666,86
Бисквит № 1				на 358,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	100,66	86,06
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	24,85	19,88
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	124,27	124,08
Меланж	27,00	578,53	156,21	207,11	55,92
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,24	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	458,13	285,94
Выход	75,00	1000,00	750,00	358,00	268,50
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
Крем творожный				на 412,00 кг	
Творог 9%-ной жирности в. с.	27,00	463,25	125,08	190,86	51,53
Масло сливочное	84,00	281,34	236,32	115,91	97,36
Сахар-песок	99,85	267,50	267,09	110,21	110,04
Пудра ванильная	99,85	6,59	6,58	2,72	2,71
Итого	—	1018,68	635,07	419,70	261,64
Выход	32,30	1000,00	623,00	412,00	256,68
Влажность 37,70±2%					
Сироп для промочки				на 194,00 кг	
Сахар-песок	99,85	512,93	512,16	99,51	99,36
Сок яблочный натуральный	9,50	519,07	49,32	100,70	9,57
Итого	—	1032,00	561,48	200,21	108,93
Выход	54,80	1000,00	548,00	194,00	106,31
Влажность 45,20±4%					
Крошка бисквитная жареная № 2				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
Итого	—	1621,13	1011,84	9,74	6,07
Выход	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	102,80	87,89	105,34	90,06
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	25,38	20,30	26,01	20,80
Сахар-песок	99,85	336,63	336,13	344,94	344,43
Меланж	27,00	211,51	57,11	216,73	58,52
Эссенция	0,00	1,27	0,00	1,30	0,00
Творог 9%-ной жирности в. с.	27,00	190,86	51,53	195,57	52,80
Масло сливочное	84,00	115,91	97,36	118,77	99,76
Пудра ванильная	99,85	2,72	2,72	2,79	2,79
Сок яблочный натуральный	9,50	100,70	9,57	103,19	9,81
Глазурь шоколадная	99,10	30,00	29,73	30,74	30,46
Итого	—	1117,78	692,34	1145,38	709,43
Выход	66,69	1000,00	666,86	1000,00	666,86

РЕЦЕПТУРА № 101

Торт «Нарцисс»

Два или три слоя бисквитного полуфабриката без промочки соединены творожным кремом. Поверхность покрыта и украшена этим же кремом. Боковые поверхности отделаны 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
Бисквит № 1	75,00	350,00	262,50	350,00	262,50
Крем творожный	68,00	645,00	438,60	645,00	438,60
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	5,00	4,70	5,00	4,70
Итого	—	1000,00	705,80	1000,00	705,80
Выход	70,58	1000,00	705,80	1000,00	705,80

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
Бисквит № 1					на 350,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	98,41	84,14
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	24,30	19,44
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	121,49	121,31
Меланж	27,00	578,53	156,21	202,49	54,67
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,21	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	447,90	279,56
Выход	75,00	1000,00	750,00	350,00	262,50
Влажность 25,00±3%					на 645,00 кг
Крем творожный					
Масло сливочное	84,00	277,35	232,98	178,89	150,27
Сахар-песок	99,85	277,35	276,94	178,89	178,63
Творог 20%-ной жирности	39,00	462,25	180,28	298,15	116,28
Пудра ванильная	99,85	3,69	3,68	2,38	2,37
Итого	—	1020,64	693,88	658,31	447,55
Выход	68,00	1000,00	680,00	645,00	438,60
Влажность 32,00±2%					на 5,00 кг
Крошка бисквитная жареная № 2					
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

Продолжение

Сырье	Содержание 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	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	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	100,19	85,66	103,74	88,69
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	24,74	19,79	25,62	20,49
Сахар-песок	99,85	302,58	302,13	313,30	312,83
Меланж	27,00	206,15	55,66	213,45	57,63
Эссенция	0,00	1,23	0,00	1,27	0,00
Масло сливочное	84,00	178,89	150,27	185,23	155,59
Творог 20%-ной жирности	39,00	298,15	116,28	308,71	120,40
Пудра ванильная	99,85	2,38	2,38	2,46	2,46
Итого	—	1114,31	732,17	1153,78	758,11
Выход	70,58	1000,00	705,80	1000,00	705,80

9. БИСКВИТНО-ОРЕХОВЫЕ И ДРУГИЕ ТОРТЫ

РЕЦЕПТУРА № 102

Торт «Ореховый»

Слой бисквитного полуфабриката соединены кремом, смешанным с орехами. Поверхность покрыта помадой, украшена фруктами и кремом.

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
Бисквит № 1	75,00	375,00	281,25	375,00	281,25
Крем сливочно-ореховый № 51	86,00	125,00	107,50	125,00	107,50
Помада № 99	88,00	206,00	181,28	206,00	181,28
Сироп для промочки № 95	50,00	142,00	71,00	142,00	71,00
Фрукты в сиропе	70,00	100,00	70,00	100,00	70,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	52,00	50,70	52,00	50,70
Итого	—	1000,00	761,73	1000,00	761,73
Выход	76,17	1000,00	761,73	1000,00	761,73
Бисквит № 1		на 375,00 кг			
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	105,44	90,15
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	26,03	20,82
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	130,17	129,97
Меланж	27,00	578,53	156,21	216,95	58,58
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,30	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	479,89	299,52
Выход	75,00	1000,00	750,00	375,00	281,25
Влажность 25,00±3%					

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
Крем сливочно-ореховый № 51				на 125,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	263,89	263,50	32,99	32,94
Масло сливочное	84,00	494,79	415,62	61,85	51,95
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	197,92	146,46	24,74	18,31
Ядро ореха (жареное)	97,50	47,83	46,63	5,98	5,83
Пудра ванильная	99,85	4,46	4,45	0,56	0,56
Коньяк или вино десертное	0,00	1,65	0,00	0,21	0,00
Итого	—	1010,54	876,66	126,33	109,59
Выход	86,00	1000,00	860,00	125,00	107,50
Влажность 14,00±2%					
Помада № 99				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
Итого	—	917,29	887,10	188,96	182,74
Выход	88,00	1000,00	880,00	206,00	181,28
Влажность 12,00±1%					
Сироп для промочки № 95				на 142,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	72,86	72,75
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,27	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	6,81	0,00
Итого	—	562,94	512,30	79,94	72,75
Выход	50,00	1000,00	500,00	142,00	71,00
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	
		на 1 т фаз		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	105,44	90,15	109,85	93,92
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	26,03	20,82	27,12	21,69
Сахар-песок	99,85	366,85	366,30	382,21	381,64
Меланж	27,00	216,95	58,58	226,03	61,03
Эссенция	0,00	1,87	0,00	1,95	0,00
Пудра сахарная	99,85	32,99	32,94	34,37	34,32
Масло сливочное	84,00	61,85	51,95	64,44	54,13
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	24,74	18,31	25,78	19,08
Ядро ореха (жареное)	97,50	57,98	56,53	60,41	58,90
Пудра ванильная	99,85	0,56	0,56	0,58	0,58
Коньяк или вино десертное	0,00	7,02	0,00	7,31	0,00
Патока крахмальная	78,00	24,57	19,16	25,60	19,96
Эссенция ромовая	0,00	0,27	0,00	0,28	0,00
Фрукты в сиропе	70,00	100,00	70,00	104,19	72,93
Итого	—	1027,12	785,30	1070,12	818,18
Выход	76,17	1000,00	761,73	1000,00	761,73

РЕЦЕПТУРА № 102а

Торт «Ореховый»

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
Бисквит № 1	75,00	375,00	281,25	375,00	281,25
Крем «Шарлотт» сливочно-ореховый № 72	75,40	125,00	94,25	125,00	94,25
Помада № 99	88,00	206,00	181,28	206,00	181,28
Сироп для промочки № 95	50,00	142,00	71,00	142,00	71,00

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
Фрукты в сиропе	70,00	100,00	70,00	100,00	70,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	52,00	50,70	52,00	50,70
Итого	—	1000,00	748,48	1000,00	748,48
Выход	74,85	1000,00	748,48	1000,00	748,48
Бисквит № 1				на 375,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	105,44	90,15
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	26,03	20,82
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	130,17	129,97
Меланж	27,00	578,53	156,21	216,95	58,58
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,30	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	479,89	299,52
Выход	75,00	1000,00	750,00	375,00	281,25
Влажность 25,00±3%					
Крем «Шарлотт» сливочно-ореховый № 72				на 125,00 кг	
Масло сливочное	84,00	369,57	310,52	46,21	38,82
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	595,80	408,48	74,48	51,06
Ядро ореха (сырое)	94,00	50,62	47,59	6,33	5,95
Пудра ванильная	99,85	3,59	3,58	0,45	0,45
Коньяк или вино десертное	0,00	1,43	0,00	0,18	0,00
Итого	—	1021,11	770,17	127,65	96,28
Выход	75,40	1000,00	754,00	125,00	94,25
Влажность 24,60±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 74,48 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	47,02	46,95
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	8,36	2,26
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	31,35	3,76
Итого	—	1164,48	711,20	86,73	52,97
Выход	68,56	1000,00	685,60	74,48	51,06
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
Помада № 99				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
Итого	—	917,29	887,10	188,96	182,74
Выход	88,00	1000,00	880,00	206,00	181,28
Влажность 12,00±1%					
Сироп для промочки № 95				на 142,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	72,86	72,75
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,27	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	6,81	0,00
Итого	—	562,94	512,30	79,94	72,75
Выход	50,00	1000,00	500,00	142,00	71,00
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	105,44	90,15	109,07	93,25
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	26,03	20,82	26,93	21,54
Сахар-песок	99,85	413,87	413,25	428,10	427,46
Меланж	27,00	216,95	58,58	224,41	60,59
Эссенция	0,00	1,87	0,00	1,93	0,00
Масло сливочное	81,00	46,21	38,82	47,80	40,15
Ядро ореха (сырое)	94,00	6,33	5,95	6,55	6,15
Пудра ванильная	99,85	0,45	0,45	0,47	0,47

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	6,99	0,00	7,23	0,00
Яйца куриные	27,00	8,36	2,26	8,65	2,34
Молоко цельное	12,00	31,35	3,76	32,43	3,89
Патока крахмальная	78,00	24,57	19,16	25,41	19,82
Эссенция ромовая	0,00	0,27	0,00	0,28	0,00
Фрукты в сиропе	70,00	100,00	70,00	103,44	72,41
Ядро ореха (жареное)	97,50	52,00	50,70	53,79	52,44
Итого	—	1040,69	773,90	1076,49	800,51
Выход	74,85	1000,00	748,48	1000,00	748,48

РЕЦЕПТУРА № 1026

Торт «Ореховый»

Сырье	Содержание 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	375,00	281,25	375,00	281,25
Крем «Гляссе» ореховый № 76	80,00	125,00	100,00	125,00	100,00
Помеда № 99	88,00	206,00	181,28	206,00	181,28
Сироп для промочки № 95	50,00	142,00	71,00	142,00	71,00
Фрукты в сиропе	70,00	100,00	70,00	100,00	70,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	52,00	50,70	52,00	50,70
Итого	—	1000,00	754,23	1000,00	754,23
Выход	75,42	1000,00	754,23	1000,00	754,23

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
Бисквит № 1				на 375,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	105,44	90,15
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	26,03	20,82
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	130,17	129,97
Меланж	27,00	578,53	156,21	216,95	58,58
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,30	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	479,89	299,52
Выход	75,00	1000,00	750,00	375,00	281,25
Влажность 25,00±3%					
Крем «Гляссе» ореховый № 76				на 125,00 кг	
Масло сливочное	84,00	381,05	320,08	47,63	40,01
Сахар-песок	99,85	381,05	380,47	47,63	47,56
Яйца куриные	27,00	228,64	61,73	28,58	7,72
Пудра ванильная	99,85	3,81	3,81	0,48	0,48
Коньяк или вино десертное	0,00	1,90	0,00	0,24	0,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	50,68	49,41	6,34	6,18
Итого	—	1047,13	815,49	130,90	101,95
Выход	80,00	1000,00	800,00	125,00	100,00
Влажность 20,00±2%					
Помеда № 99				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
Итого	—	917,29	887,10	188,96	182,74
Выход	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
Сироп для промочки № 95				на 142,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	72,86	72,75
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,27	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	6,81	0,00
Итого	—	562,94	512,30	79,94	72,75
Выход	50,00	1000,00	500,00	142,00	71,00
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	105,44	90,15	109,84	93,91
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	26,03	20,82	27,12	21,69
Сахар-песок	99,85	414,48	413,86	431,79	431,14
Меланж	27,00	216,95	58,58	226,01	61,03
Эссенция	0,00	1,87	0,00	1,95	0,00
Масло сливочное	84,00	47,63	40,01	49,62	41,68
Яйца куриные	27,00	28,58	7,72	29,77	8,04
Пудра магнезальная	99,85	0,48	0,48	0,50	0,50
Коньяк или вино десертное	0,00	7,05	0,00	7,34	0,00
Ядро ореха (жареное)	97,50	58,34	56,88	60,78	59,25
Патока крахмальная	78,00	24,57	19,16	25,60	19,96
Эссенция ромовая	0,00	0,27	0,00	0,28	0,00
Фрукты в сиропе	70,00	100,00	70,00	104,18	72,92
Итого	—	1031,69	777,66	1074,78	810,13
Выход	75,42	1000,00	754,23	1000,00	754,23

РЕЦЕПТУРА № 103

Торт «Орехово-бисквитный»

Слой бисквитного полуфабриката соединены шоколадным кремом и пралине. Поверхность и боковые стороны покрыты кремом и отделаны бисквитной крошкой и какао-порошком.

Масса свыше 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
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67	75,50	450,00	339,75	450,00	339,75
Сироп для промочки № 95	50,00	163,00	81,50	163,00	81,50
Пралине	99,00	75,00	74,25	75,00	74,25
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	9,00	8,46	9,00	8,46
Какао порошок (производственный)	95,00	3,00	2,85	3,00	2,85
Итого	—	1000,00	731,81	1000,00	731,81
Выход	73,18	1000,00	731,81	1000,00	731,81
Бисквит № 1					
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
Итого	—	1279,69	798,72	383,91	239,62
Выход	75,00	1000,00	750,00	300,00	225,00
Влажность 25,00±3%					
Крем «Шарлотт» шоколадный № 67					
на 450,00 кг					
Масло сливочное	84,00	382,33	321,15	172,05	144,52
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	587,66	402,90	264,45	181,31
Какао порошок (производственный)	95,00	48,14	45,73	21,66	20,58

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
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,64	0,64
Коньяк	0,00	1,52	0,00	0,68	0,00
Итого	—	1021,07	771,20	459,48	347,05
Выход	75,50	1000,00	755,00	450,00	339,75
Влажность 24,50±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 264,45 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	166,96	166,71
Яйца курные	27,00	112,24	30,30	29,68	8,01
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	111,31	13,35
Итого	—	1164,48	711,20	307,95	188,07
Выход	68,56	1000,00	685,60	264,45	181,31
Влажность 31,44±1,5%					
Сироп для премочки № 95				на 163,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	83,63	83,50
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,31	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	7,82	0,00
Итого	—	562,94	512,30	91,76	83,50
Выход	50,00	1000,00	500,00	163,00	81,50
Влажность 50,00±4%					
Крошка бисквитная жареная № 2				на 9,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	3,21	2,74
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	0,79	0,63
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	3,96	3,95

Продолжение

Сырье	Содержание 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	6,60	1,78
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,04	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	14,60	9,10
Выход	94,00	1000,00	940,00	9,00	8,46
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	87,56	74,86	90,19	77,11
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	21,62	17,30	22,27	17,82
Сахар-песок	99,85	358,68	358,14	369,44	368,89
Меланж	27,00	180,16	48,64	185,57	50,10
Эссенция	0,00	1,08	0,00	1,11	0,00
Масло сливочное	84,00	172,05	144,52	177,21	148,86
Какао порошок (пропа-водственный)	95,00	24,66	23,43	25,40	24,13
Пудра ванильная	99,85	0,64	0,64	0,66	0,66
Коньяк	0,00	0,68	0,00	0,70	0,00
Яйца курные	27,00	29,68	8,01	30,57	8,25
Молоко цельное	12,00	111,31	13,36	114,65	13,76
Эссенция ромовая	0,00	0,31	0,00	0,32	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	7,82	0,00	8,05	0,00
Пралине	99,00	75,00	74,25	77,25	76,48
Итого	—	1071,25	763,15	1103,39	786,05
Выход	73,18	1000,00	731,81	1000,00	731,81

РЕЦЕПТУРА № 104

Торт «Грильяжный»

Слон бисквитного полуфабриката соединены грильяжным кремом.
Поверхность отделана сахарной помадой и грильяжем.
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 с какао № 7	76,00	319,00	242,44	319,00	242,44
Крем грильяжный	84,00	400,00	336,00	400,00	336,00
Сироп для промочки № 95	50,00	101,00	50,50	101,00	50,50
Помада № 99	88,00	100,00	88,00	100,00	88,00
Грильяж	97,70	50,00	48,85	50,00	48,85
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	775,29	1000,00	775,29
Выход	77,53	1000,00	775,29	1000,00	775,29
Бисквит с какао № 7				на 319,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	278,65	238,24	88,89	76,00
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	22,93	18,34	7,31	5,85
Сахар-песок	99,85	344,02	343,50	109,74	109,58
Меланж	27,00	573,36	154,81	182,90	49,38
Какао порошок (производственный)	95,00	57,34	54,47	18,29	17,38
Итого	—	1276,30	809,37	407,13	258,19
Выход	76,00	1000,00	760,00	319,00	242,44
Влажность 24,00±3%					
Крем грильяжный				на 400,00 кг	
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	608,75	456,56	243,50	182,63
Грильяж	97,70	282,45	275,95	112,98	110,38
Пралине	99,00	119,31	118,12	47,72	47,24
Итого	—	1010,51	850,63	404,20	340,25
Выход	84,00	1000,00	840,00	400,00	336,00
Влажность 16,00±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 «Шарлотт» № 59				на 243,50 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	102,81	86,36
Сироп «Шарлотт» № 60	68,55	594,11	407,32	144,67	99,19
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	1,00	1,00
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,40	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	248,88	186,55
Выход	75,00	1000,00	750,00	243,50	182,63
Влажность 25,00±2%					
Грильяж				на 112,98 кг	
Пудра сахарная	99,85	697,28	696,24	78,78	78,66
Ядро кешью (жареное)	97,50	299,83	292,33	33,87	33,02
Масло сливочное	84,00	9,96	8,37	1,13	0,95
Итого	—	1007,07	996,94	113,78	112,63
Выход	97,70	1000,00	977,00	112,98	110,38
Влажность 2,30±0,5%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 144,67 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	91,34	91,20
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	16,24	4,38
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	60,89	7,31
Итого	—	1164,48	711,20	168,47	102,89
Выход	68,55	1000,00	685,60	144,67	99,19
Влажность 31,44±1,5%					

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
на 101,00 кг					
Сироп для промочки № 95					
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	51,82	51,74
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,19	0,00
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	4,84	0,00
Итого	—	562,94	512,30	56,85	51,74
Выход	50,00	1000,00	500,00	101,00	50,50
Влажность 50,00±4%					
на 100,00 кг					
Помада № 99					
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%					
на 50,00 кг					
Грильяж					
Пудра сахарная	99,85	697,28	696,24	34,86	34,81
Ядро кешью (жареное)	97,50	299,83	292,33	14,99	14,62
Масло сливочное	84,00	9,96	8,37	0,50	0,42
Итого	—	1007,07	996,94	50,35	49,85
Выход	97,70	1000,00	977,00	50,00	48,85
Влажность 2,30±0,5%					

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 яшеничная в. с.	85,50	88,89	76,00	91,60	78,32
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	7,31	5,85	7,54	6,03
Сахар-песок	99,85	332,42	331,92	342,55	342,04
Меланж	27,00	182,90	49,38	188,48	50,89
Какао порошок (производственный)	95,00	28,29	26,88	29,16	27,70
Пралине	99,00	47,72	47,24	49,17	48,68
Масло сливочное	84,00	104,44	87,73	107,62	90,40
Пудра ванильная	99,85	1,00	1,00	1,03	1,03
Коньяк или вино десертное	0,00	5,24	0,00	5,40	0,00
Пудра сахарная	99,85	113,64	113,47	117,11	116,93
Ядро кешью (жареное)	97,50	48,86	47,64	50,35	49,09
Яйца куриные	27,00	16,24	4,38	16,70	4,51
Молоко цельное	12,00	60,89	7,31	62,75	7,53
Эссенция ромовая	0,00	0,19	0,00	0,20	0,00
Патока крахмальная	78,00	11,93	9,31	12,31	9,60
Эссенция	0,00	0,28	0,00	0,29	0,00
Коньяк	0,00	20,00	0,00	20,61	0,00
Итого	—	1070,24	808,11	1102,87	832,75
Выход	77,53	1000,00	775,29	1000,00	775,29

РЕЦЕПТУРА № 105

Торт «Особый»

Три слоя бисквитного полуфабриката соединены кремом «Шарлотт» пралиновым. Поверхность покрыта этим же кремом и отделана кремом «Шарлотт» и фруктовой начинкой. Боковые поверхности отделаны кремом «Шарлотт» пралиновым и бисквитной крошкой.

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 № 1	75,00	420,00	315,00	420,00	315,00
Крем «Шарлотт» пралиновый	77,70	356,00	276,61	356,00	276,61
Начинка фруктовая	74,00	17,00	12,58	17,00	12,58
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	27,00	20,25	27,00	20,25
Сироп для промочки № 95	50,00	167,00	83,50	167,00	83,50
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	13,00	12,22	13,00	12,22
Итого	—	1000,00	720,16	1000,00	720,16
Выход	72,02	1000,00	720,16	1000,00	720,16
Бисквит № 1					на 420,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	118,09	100,96
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	29,16	23,32
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	145,79	145,57
Меланж	27,00	578,53	156,21	242,98	65,61
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,46	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	537,48	335,46
Выход	75,00	1000,00	750,00	420,00	315,00
Влажность 25,00±3%					
Крем «Шарлотт» пралиновый					на 356,00 кг
Крем «Шарлотт» № 64	75,70	542,24	410,48	193,04	146,13

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пralинне	99,00	133,04	131,71	47,36	46,89
Начинка фруктовая	74,00	227,78	168,56	81,09	60,01
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	120,95	82,92	43,06	29,52
Итого	—	1024,01	793,67	364,55	282,55
Выход	77,70	1000,00	777,00	356,00	276,61
Влажность 22,30±2%					
Крем «Шарлотт» № 64					на 193,04 кг
Масло сливочное	84,00	482,47	405,28	93,14	78,24
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	530,71	363,86	102,45	70,24
Пудра ванильная	99,85	4,12	4,11	0,80	0,79
Коньяк	0,00	1,61	0,00	0,31	0,00
Итого	—	1018,91	773,24	196,70	149,27
Выход	75,70	1000,00	757,00	193,04	146,13
Влажность 24,30±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60					на 43,06 кг
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	27,19	27,14
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	4,83	1,30
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	18,12	2,17
Итого	—	1164,48	711,20	50,14	30,61
Выход	68,56	1000,00	685,60	43,06	29,52
Влажность 31,44±1,5%					
Сироп «Шарлотт» № 60					на 102,45 кг
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	64,68	64,58
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	11,50	3,10

Продолжение

Сырье	Содержание 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	43,12	5,17
Итого	—	1164,48	711,20	119,30	72,85
Выход	68,56	1000,00	685,60	102,45	70,24
Влажность 31,44±1,5%					
Крем «Шарлотт» № 59				на 27,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	11,40	9,58
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	16,04	11,00
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,11	0,11
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,04	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	27,59	20,69
Выход	75,00	1000,00	750,00	27,00	20,25
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 16,04 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	10,13	10,11
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	1,80	0,49
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	6,75	0,81
Итого	—	1164,48	711,20	18,68	11,41
Выход	68,56	1000,00	685,60	16,04	11,00
Влажность 31,44±1,5%					
Сироп для промочки № 95				на 167,00 кг	
Сахар-песок	99,85	513,07	512,30	85,68	85,55
Эссенция ромовая	0,00	1,92	0,00	0,32	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
Коньяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	8,01	0,00
Итого	—	562,94	512,30	94,01	85,55
Выход	50,00	1000,00	500,00	167,00	83,50
Влажность 50,00±4%					
Крошка бисквитная жареная № 2				на 13,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	4,63	3,96
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	1,14	0,91
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	5,72	5,71
Меланж	27,00	732,88	197,88	9,53	2,57
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,06	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	21,08	13,15
Выход	94,00	1000,00	940,00	13,00	12,22
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	122,72	104,93	125,35	107,18
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	30,30	24,24	30,95	24,76
Сахар-песок	99,85	339,19	338,68	346,46	345,94
Меланж	27,00	252,51	68,18	257,93	69,64
Эссенция	0,00	1,52	0,00	1,55	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
Пралине	99,00	47,36	46,89	48,38	47,90
Начинка фруктовая	74,00	98,09	72,59	100,19	74,15
Масло сливочное	84,00	104,54	87,81	106,78	89,69
Пудра ванильная	99,85	0,91	0,91	0,93	0,93
Коньяк	0,00	0,31	0,00	0,32	0,00
Яйца куриные	27,00	18,13	4,90	18,52	5,01
Молоко цельное	12,00	67,99	8,16	69,45	8,33
Коньяк или вино десертное	0,00	8,05	0,00	8,22	0,00
Эссенция ромовая	0,00	0,32	0,00	0,33	0,00
Итого	—	1091,94	757,29	1115,36	773,53
Выход	72,02	1000,00	720,16	1000,00	720,16

РЕЦЕПТУРА № 106

Торт «Шоколадно-изюмный»

Два слоя изюмно-бисквитного полуфабриката без промочки прослоены шоколадно-молочной глазурью. Поверхность покрыта и отделана этой же глазурью. Боковая поверхность обсыпана крошкой изюмно-бисквитного полуфабриката.

Форма круглая или 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 изюмно-бисквитный	87,00	600,00	522,00	600,00	522,00
Глазурь шоколадно-молочная	88,00	390,00	343,20	390,00	343,20

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
Крошка изюмно-бисквитного полуфабриката	87,00	10,00	8,70	10,00	8,70
Итого	—	1000,00	873,90	1000,00	873,90
Выход	87,39	1000,00	873,90	1000,00	873,90
Полуфабрикат изюмно-бисквитный				на 600,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	243,82	208,46	146,29	125,08
Сахар-песок	99,85	316,96	316,49	190,18	189,89
Яйца куриные	27,00	390,11	105,33	234,07	63,20
Виноград сушеный (изюм)	80,00	370,30	296,24	222,18	177,74
Эссенция	0,00	0,98	0,00	0,59	0,00
Итого	—	1322,17	926,52	793,31	555,91
Выход	87,00	1000,00	870,00	600,00	522,00
Влажность 13,00±2%					
Глазурь шоколадно-молочная				на 390,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	251,34	250,96	98,02	97,87
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	544,90	403,22	212,51	157,26
Какао масло	100,00	167,94	167,94	65,50	65,50
Какао порошок (производственный)	95,00	78,25	74,34	30,52	28,99
Эссенция ванильная	0,00	0,97	0,00	0,38	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,58	0,57	0,23	0,22
Итого	—	1043,98	897,04	407,16	349,84
Выход	88,00	1000,00	880,00	390,00	343,20
Влажность 12,00±2%					

Продолжение

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 веще- ствах
Крошка изюмно-бисквитного полуфабриката		на 10,00 кг			
Мука пшеничная в. с.	85,50	246,44	210,71	2,46	2,11
Сахар-песок	99,85	320,37	319,89	3,20	3,20
Яйца куриные	27,00	394,31	106,46	3,94	1,06
Виноград сушеный (изюм)	80,00	374,29	299,43	3,74	2,99
Эссенция	0,00	0,99	0,00	0,01	0,00
Итого	—	1336,40	936,49	13,35	9,36
Выход	87,00	1000,00	870,00	10,00	8,70
Влажность 13,00±2%					

Сводная рецептура

Сырье	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продук- ции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веще- ствах
Мука пшеничная в. с.	85,50	148,75	127,18	152,58	130,45
Сахар-песок	99,85	193,38	193,09	198,36	198,06
Яйца куриные	27,00	238,01	64,26	244,14	65,91
Виноград сушеный (изюм)	80,00	225,92	180,74	231,73	185,39
Эссенция	0,00	0,60	0,00	0,62	0,00
Пудра сахарная	99,85	98,02	97,87	100,54	100,39
Молоко цельное сгущен- ное с сахаром	74,00	212,51	157,26	217,98	161,31
Какао масло	100,00	65,50	65,50	67,19	67,19
Какао порошок (произ- водственный)	95,00	30,52	28,99	31,31	29,74
Эссенция ванильная	0,00	0,38	0,00	0,39	0,00
Кислота лимонная	98,00	0,23	0,23	0,24	0,24
Итого	—	1213,82	915,12	1245,08	938,67
Выход	87,39	1000,00	873,90	1000,00	873,90

РЕЦЕПТУРА № 107

Торт «Примэвар»

Два слоя бисквитного полуфабриката с орехами без промочки соединены ореховой начинкой. Поверхность покрыта кремом «Шарлотт» и отделана рисунком из подкрашенного желе.

Масса 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 веще- ствах
Бисквит с орехом	75,00	450,00	337,50	450,00	337,50
Начинка ореховая	80,00	300,00	240,00	300,00	240,00
Крем «Шарлотт» № 59	75,00	160,00	120,00	160,00	120,00
Желе № 104	50,00	90,00	45,00	90,00	45,00
Итого	—	1000,00	742,50	1000,00	742,50
Выход	74,25	1000,00	742,50	1000,00	742,50
на 450,00 кг					
Бисквит с орехом					
Мука пшеничная в. с.	85,50	212,48	181,67	95,62	81,75
Сахар-песок	99,85	278,42	278,01	125,29	125,10
Меланж	27,00	488,45	131,88	219,80	59,35
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	212,48	207,16	95,62	93,22
Эссенция	0,00	2,44	0,00	1,10	0,00
Итого	—	1194,27	798,72	7,43	359,42
Выход	75,00	1000,00	750,00	450,00	337,50
Влажность 25,00±3%					
на 300,00 кг					
Начинка ореховая					
Ядро ореха молотое (жареное)	97,50	232,64	226,84	69,79	68,05
Меланж	27,00	310,19	83,75	93,06	25,13
Сахар-песок	99,85	514,92	514,14	154,48	154,24
Итого	—	1057,75	824,74	317,33	247,42
Выход	80,00	1000,00	800,00	300,00	240,00
Влажность 20,00±1%					

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
Крем «Шарлотт» № 59					
				на 160,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	67,56	56,75
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	95,06	65,17
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,66	0,65
Коньяк или вино десертное	0,00	1,64	0,00	0,26	0,00
Итого	—	1022,08	766,09	163,54	122,57
Выход	75,00	1000,00	750,00	160,00	120,00
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60					
				на 95,06 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	60,02	59,92
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	10,67	2,88
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	40,01	4,80
Итого	—	1164,48	711,20	110,70	67,60
Выход	68,56	1000,00	685,60	95,06	65,17
Влажность 31,44±1,5%					
Желе № 104					
				на 90,00 кг	
Сахар-песок	99,85	414,25	413,63	37,28	37,23
Патока крахмальная	78,00	103,34	80,61	9,30	7,25
Эссенция	0,00	3,10	0,00	0,28	0,00
Кислота лимонная	98,00	2,06	2,02	0,19	0,18
Агар	85,00	10,34	8,79	0,93	0,79
Краситель	0,00	1,00	0,00	0,09	0,00
Итого	—	534,09	505,05	48,07	45,45
Выход	50,00	1000,00	500,00	90,00	45,00
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	
		на сумму фаз, кг		на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в. с.	85,50	95,62	81,76	98,10	83,88
Сахар-песок	99,85	377,07	376,50	386,87	386,28
Меланж	27,00	312,86	84,47	320,99	86,67
Ядро ореха дробленое (жареное)	97,50	95,62	93,23	98,10	95,65
Эссенция	0,00	1,38	0,00	1,42	0,00
Ядро ореха молотое (жареное)	97,50	69,79	68,05	71,60	69,82
Масло сливочное	84,00	67,56	56,75	69,32	58,22
Пудра ванильная	99,85	0,66	0,66	0,68	0,68
Коньяк или вино десертное	0,00	0,26	0,00	0,27	0,00
Яйца куриные	27,00	10,67	2,88	10,95	2,95
Молоко цельное	12,00	40,01	4,80	41,05	4,92
Патока крахмальная	78,00	9,30	7,25	9,54	7,44
Кислота лимонная	98,00	0,19	0,19	0,19	0,19
Агар	85,00	0,93	0,79	0,95	0,81
Краситель	0,00	0,09	0,00	0,09	0,00
Итого	—	1082,01	777,33	1110,12	797,53
Выход	74,25	1000,00	742,50	1000,00	742,50

РЕЦЕПТУРА № 108

Торт «Варэ»

Бисквитный полуфабрикат с цукатами и маслом сливочным, не промочен. Поверхность заглазирована двухцветной помадой.
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
Бисквит с цукатами	75,00	860,00	645,00	860,00	645,00
Помада № 99	88,00	140,00	123,20	140,00	123,20
Итого	—	1000,00	768,20	1000,00	768,20
Выход	76,82	1000,00	768,20	1000,00	768,20
Бисквит с цукатами				на 860,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	277,32	237,11	238,50	203,91
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	30,43	24,35	26,17	20,94
Сахар-песок	99,85	355,10	354,57	305,39	304,93
Меланж	27,00	505,03	136,36	434,33	117,27
Масло сливочное	84,00	48,47	40,72	41,68	35,02
Цукаты (сухие)	83,00	6,76	5,62	5,81	4,83
Итого	—	1223,11	798,72	1051,88	686,90
Выход	75,00	1000,00	750,00	860,00	645,00
Влажность 25,00±3%				на 140,00 кг	
Помада № 99					
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	111,33	111,17
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	16,70	13,03
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,39	0,00
Итого	—	917,29	887,10	128,42	124,20
Выход	88,00	1000,00	880,00	140,00	123,20
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	238,50	203,92	245,80	210,16
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	26,17	20,94	26,97	21,58
Сахар-песок	99,85	416,72	416,09	429,48	428,83
Меланж	27,00	434,33	117,27	447,63	120,86
Масло сливочное	84,00	41,68	35,01	42,96	36,08
Цукаты (сухие)	83,00	5,81	4,82	5,99	4,97
Патока крахмальная	78,00	16,70	13,03	17,21	13,43
Эссенция	0,00	0,39	0,00	0,40	0,00
Итого	—	1180,30	811,08	1216,44	835,91
Выход	76,82	1000,00	768,20	1000,00	768,20

РЕЦЕПТУРА № 109

Торт «Вараз»

Два слоя бисквитного полуфабриката соединены заварным кремом. Поверхность покрыта заварным кремом и разделена по диагонали пополам: одна часть обсыпана стружкой шоколада, другая — дробленым миндалем или орехами и сахарной пудрой. Боковые поверхности отделаны соответственно стружкой шоколада и дробленым миндалем или орехами.

Весовой.

Сырье	Содержание 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 ореховый	80,00	385,00	308,00	385,00	308,00
Сироп для промочки № 95	50,00	170,00	85,00	170,00	85,00
Крем заварной ванильный	60,00	280,00	168,00	280,00	168,00
Шоколад «Узорчатый»	99,40	30,00	29,82	30,00	29,82

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
Миндаль или другие орехи (жареные)	97,50	130,00	126,75	130,00	126,75
Пудра сахарная	99,85	5,00	4,99	5,00	4,99
Итого	—	1000,00	722,56	1000,00	722,56
Выход	72,26	1000,00	722,56	1000,00	722,56
Бисквит ореховый				на 385,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	131,00	112,00	50,44	43,12
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	10,75	8,60	4,14	3,31
Сахар-песок	99,85	284,68	284,26	109,60	109,44
Меланж	27,00	476,85	128,75	183,59	49,57
Ядро ореха (сырое)	94,00	338,68	318,36	130,39	122,57
Итого	—	1241,96	851,97	478,16	328,01
Выход	80,00	1000,00	800,00	385,00	308,00
Влажность 20,00±2%					
Сироп для промочек № 95				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
Ковьяк или вино десертное	0,00	47,95	0,00	8,15	0,00
Итого	—	562,94	512,30	95,70	87,09
Выход	50,00	1000,00	500,00	170,00	85,00
Влажность 50,00±4%					
Крем заварной ванильный				на 280,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	67,35	57,58	18,86	16,12

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
Сахар-песок	99,85	217,27	216,94	60,84	60,74
Яйца куриные	27,00	86,89	23,46	24,33	6,57
Молоко цельное	12,00	347,57	41,71	97,32	11,68
Масло сливочное	84,00	324,47	272,56	90,85	76,32
Ванилин	0,00	0,09	0,00	0,03	0,00
Итого	—	1043,64	612,24	292,23	171,43
Выход	60,00	1000,00	600,00	280,00	168,00
Влажность 40,00±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	69,30	59,25	71,90	61,47
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	4,14	3,31	4,30	3,43
Сахар-песок	99,85	257,66	257,27	267,31	266,91
Меланж	27,00	183,59	49,57	190,47	51,43
Ядро ореха (сырое)	94,00	130,39	122,57	135,27	127,16
Эссенция ромовая	0,00	0,33	0,00	0,34	0,00
Ковьяк или вино десертное	0,00	8,15	0,00	8,46	0,00
Яйца куриные	27,00	24,33	6,57	25,24	6,82
Молоко цельное	12,00	97,32	11,68	100,97	12,12
Масло сливочное	84,00	90,85	76,31	94,25	79,17
Ванилин	0,00	0,03	0,00	0,03	0,00
Шоколад «Узорчатый»	99,40	30,00	29,82	31,12	30,94
Миндаль или другие орехи (жареные)	97,50	130,00	126,75	134,87	131,50
Пудра сахарная	99,85	5,00	4,99	5,19	5,18
Итого	—	1031,09	748,09	1069,72	776,11
Выход	72,26	1000,00	722,56	1000,00	722,56

РЕЦЕПТУРА № 110

Торт «Львов»

Три слоя бисквитно-миндального полуфабриката (без промочки) соединены белковым кремом. Поверхность покрыта этим же кремом и посыпана по трафарету (с изображением эмблемы г. Львова) какао порошком. Боковые поверхности отделаны кремом и крошкой бисквитно-миндального 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 бисквитно-миндальный	92,00	658,00	605,36	658,00	605,36
Крем белковый с лимонной кислотой № 90	73,00	330,00	240,90	330,00	240,90
Какао порошок (производственный)	95,00	5,00	4,75	5,00	4,75
Крошка полуфабриката бисквитно-миндального	92,00	7,00	6,44	7,00	6,44
Итого	—	1000,00	857,45	1000,00	857,45
Выход	85,75	1000,00	857,45	1000,00	857,45
Полуфабрикат бисквитно-миндальный				на 658,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	247,26	211,41	162,70	139,11
Сахар-песок	99,85	247,26	246,89	162,70	162,45
Меланж	27,00	165,20	44,60	108,70	29,35
Масло сливочное	84,00	247,26	207,71	162,70	136,67
Ядро миндаля (сырое)	94,00	247,41	232,57	162,80	153,03
Соль	96,50	0,42	0,40	0,28	0,26
Аммоний углекислый	0,00	0,42	0,00	0,28	0,00
Итого	—	1155,23	943,59	760,16	620,87
Выход	92,00	1000,00	920,00	658,00	605,36
Влажность 8,00±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 белковый с лимонной кислотой № 90				на 330,00 кг	
Сахар-песок	99,85	697,26	696,22	230,10	229,75
Белок яичный (сырой)	12,00	342,14	41,06	112,91	13,55
Кислота лимонная	98,00	5,44	5,34	1,80	1,76
Итого	—	1044,84	742,62	344,81	245,06
Выход	73,00	1000,00	730,00	330,00	240,90
Влажность 27,00±2%					
Крошка полуфабриката бисквитно-миндального				на 7,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	249,83	213,61	1,75	1,50
Сахар-песок	99,85	249,83	249,45	1,75	1,75
Меланж	27,00	166,89	45,06	1,17	0,32
Масло сливочное	84,00	249,83	209,86	1,75	1,47
Ядро миндаля (сырое)	94,00	249,98	234,99	1,75	1,64
Соль	96,50	0,43	0,41	0,00	0,00
Аммоний углекислый	0,00	0,43	0,00	0,00	0,00
Итого	—	1167,22	953,37	8,17	6,68
Выход	92,00	1000,00	920,00	7,00	6,44
Влажность 8,00±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	164,45	140,60	172,63	147,59
Сахар-песок	99,85	394,55	393,96	414,17	413,55
Меланж	27,00	109,87	29,66	115,33	31,13
Масло сливочное	84,00	164,45	138,14	172,63	145,01
Ядро миндаля (сырое)	94,00	164,55	154,68	172,73	162,37
Соль	95,50	0,28	0,27	0,29	0,28
Аммоний углекислый	0,00	0,28	0,00	0,29	0,00
Белок яичный (сырой)	12,00	112,91	13,55	118,52	14,22
Кислота лимонная	98,00	1,80	1,76	1,89	1,85
Какао порошок (производственный)	95,00	5,00	4,75	5,25	4,99
Итого	—	1118,14	877,37	1173,73	921,00
Выход	85,75	1000,00	857,45	1000,00	857,45

РЕЦЕПТУРА № 111

Торт «Бендерский»

Три слоя орехового полуфабриката соединены кремом «Шарлотт» кофейным. Поверхность заглазирована шоколадной помадой и украшена в центре хризантемой с лучами. Боковые поверхности покрыты кремом и обсыпаны крошкой.

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
Бисквит с орехом	80,00	480,00	384,00	480,00	384,00
Крем «Шарлотт» № 70	74,60	350,00	261,10	350,00	261,10
Помада шоколадная № 101	88,00	160,00	140,80	160,00	140,80
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	10,00	9,40	10,00	9,40
Итого	—	1000,00	795,30	1000,00	795,30
Выход	79,53	1000,00	795,30	1000,00	795,30

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
Бисквит с орехом					на 480,00 кг
Мука пшеничная в. с.	85,50	115,59	98,84	55,48	47,44
Сахар-песок	99,85	268,09	267,68	128,68	128,49
Меланж	27,00	674,65	182,15	323,83	87,43
Ядро ореха (жареное)	97,50	311,07	303,30	149,31	145,58
Итого	—	1369,40	851,97	657,30	408,94
Выход	80,00	1000,00	800,00	480,00	384,00
Влажность 20,00±3%					
Крем «Шарлотт» № 70					на 350,00 кг
Масло сливочное	84,00	406,28	341,27	142,20	119,44
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	406,28	278,54	142,20	97,49
Сироп кофейный № 71	68,00	203,14	138,13	71,10	48,35
Пудра ванильная	99,85	4,06	4,05	1,42	1,42
Коньяк или вино десертное	0,00	1,65	0,00	0,58	0,00
Итого	—	1021,41	762,00	357,50	266,70
Выход	74,60	1000,00	746,00	350,00	261,10
Влажность 25,40±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60					на 142,20 кг
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	89,78	89,64
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	15,96	4,31
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	59,85	7,18
Итого	—	1164,48	711,20	165,59	101,13
Выход	68,56	1000,00	685,60	142,20	97,49
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
Сироп кофейный № 71					
на 71,10 кг					
Сахар-песок	99,85	655,74	654,75	46,62	46,55
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	43,72	41,97	3,11	2,98
Итого	—	699,46	696,72	49,73	49,53
Выход	68,00	1000,00	680,00	71,10	48,35
Влажность 32,00±4%					
Помада шоколадная № 101					
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
Итого	—	919,90	888,89	147,19	142,22
Выход	88,00	1000,00	880,00	160,00	140,80
Влажность 12,00±1%					
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%					

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	59,04	50,48	60,36	51,61
Сахар-песок	99,85	390,20	389,61	398,95	398,35
Меланж	27,00	331,16	89,41	338,59	91,42
Ядро ореха (жареное)	97,50	149,31	145,58	152,66	148,85
Масло сливочное	84,00	142,20	119,45	145,39	122,13
Пудра ванильная	99,85	1,80	1,80	1,84	1,84
Коньяк или вино десертное	0,00	0,58	0,00	0,59	0,00
Яйца куриные	27,00	15,96	4,31	16,32	4,41
Молоко цельное	12,00	59,85	7,18	61,19	7,3
Кофе натуральный жареный молотый	96,00	3,11	2,99	3,18	3,06
Патока крахмальная	78,00	18,11	14,13	18,52	14,45
Какао порошок (производственный)	95,00	7,56	7,18	7,73	7,34
Эссенция	0,00	0,46	0,00	0,47	0,00
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	0,88	0,70	0,90	0,72
Итого	—	1180,22	832,82	1206,69	851,50
Выход	79,53	1000,00	795,30	1000,00	795,30

10. БИСКВИТНЫЕ ДЕТСКИЕ ТОРТЫ

РЕЦЕПТУРА № 112

Торт «Ягодка» (детский)

Слой бисквитного полуфабриката пропитаны вишневым сиропом и соединены кремом и фруктовой начинкой. Боковые поверхности отделаны кремом и бисквитной крошкой. Поверхность покрыта кремом и желе и отделана фруктами или цукатами.
Масса 0,25 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
Начинка фруктовая	74,00	173,00	128,02	173,00	128,02
Крем сливочный	86,00	150,00	129,00	150,00	129,00
Сироп для промочки	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Фрукты	70,00	120,00	84,00	120,00	84,00
Желе с клубничным сиропом	50,00	50,00	25,00	50,00	25,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,00	6,58	7,00	6,58
Итого	—	1000,00	697,60	1000,00	697,60
Выход	69,76	1000,00	697,60	1000,00	697,60
Бисквит № 1				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

Продолжение

Сырье	Содержание 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	578,53	156,21	173,56	46,86
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,04	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	383,91	239,62
Выход	75,00	1000,00	750,00	300,00	225,00
Влажность 25,00±3%					
Крем сливочный					
				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
Итого	—	1014,97	876,66	152,25	131,49
Выход	86,00	1000,00	860,00	150,00	129,00
Влажность 14,00±2%					
Сироп для промочки					
				на 200,00 кг	
Сахар-песок	99,85	334,01	333,51	66,80	66,70
Сироп клубничный или вишневый	70,00	255,41	178,79	51,08	35,76
Итого	—	589,42	512,30	117,88	102,46
Выход	50,00	1000,00	500,00	200,00	100,00
Влажность 50,00±4%					
Желе с клубничным или вишневым сиропом					
				на 50,00 кг	
Сахар-песок	99,85	147,81	147,59	7,39	7,38

Продолжение

Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сироп клубничный или вишневый	70,00	492,71	344,90	24,64	17,25
Агар	85,00	14,78	12,56	0,74	0,63
Итого	—	655,30	505,05	32,77	25,26
Выход	50,00	1000,00	500,00	50,00	25,00
Влажность 50,00±2%					
Крошка бисквитная жареная № 2					
				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
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
		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	86,84	74,25	90,63	77,49	
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	21,45	17,16	22,39	17,91	
Сахар-песок	99,85	181,40	181,13	189,32	189,04	
Меланж	27,00	178,69	48,25	186,50	50,36	

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
Эссенция	0,00	1,07	0,00	1,12	0,00
Начинка фруктовая	74,00	173,00	128,02	180,56	133,61
Пудра сахарная	99,85	41,79	41,73	43,62	43,55
Масло сливочное	84,00	78,35	65,81	81,77	68,68
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	31,34	23,19	32,71	24,20
Пудра ванильная	99,85	0,77	0,77	0,80	0,80
Сироп клубничный или вишневый	70,00	75,72	53,00	79,03	55,32
Фрукты	70,00	120,00	84,00	125,24	87,67
Агар	85,00	0,74	0,63	0,77	0,66
Итого	—	991,16	717,94	1034,46	749,30
Выход	69,76	1000,00	697,60	1000,00	697,60

РЕЦЕПТУРА № 112 а

Торт «Ягодка» (детский)

Сырье	Содержание 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
Начинка фруктовая	74,00	173,00	128,02	173,00	128,02
Крем «Шарлотт»	75,00	150,00	112,50	150,00	112,50
Сироп для промочки	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Фрукты	70,00	120,00	84,00	120,00	84,00
Желе с клубничным сиропом	50,00	50,00	25,00	50,00	25,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	7,00	6,58	7,00	6,58
Итого	—	1000,00	681,10	1000,00	681,10
Выход	68,11	1000,00	681,10	1000,00	681,10

Продолжение

Сырье	Содержание 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					
				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
Итого	—	1279,69	798,72	383,91	239,62
Выход	75,00	1000,00	750,00	300,00	225,00
Влажность 25,00±3%					
Крем «Шарлотт»					
				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
Итого	—	1020,44	766,09	153,07	114,91
Выход	75,00	1000,00	750,00	150,00	112,50
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60					
				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
Итого	—	1164,48	711,20	103,78	63,38
Выход	68,56	1000,00	685,60	89,12	61,10
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
Сироп для промочки					
				на 200,00 кг	
Сахар-песок	99,85	334,01	333,51	66,80	66,70
Сироп клубничный или вишневый	70,00	255,41	178,79	51,08	35,76
Итого	—	589,42	512,30	117,88	102,46
Выход	50,00	1000,00	500,00	200,00	100,00
Влажность 50,00±4%					
Желе с клубничным или вишневым сиропом					
				на 50,00 кг	
Сахар-песок	99,85	147,81	147,59	7,39	7,38
Сироп клубничный или вишневый	70,00	492,71	344,90	24,64	17,25
Агар	85,00	14,78	12,56	0,74	0,63
Итого	—	655,30	505,05	32,77	25,26
Выход	50,00	1000,00	500,00	50,00	25,00
Влажность 50,00±2%					
Крошка бисквитная жареная № 2					
				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
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	
		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	86,84	74,25	90,29	77,20
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	21,45	17,16	22,30	17,84
Сахар-песок	99,85	237,67	237,31	247,11	246,75
Меланж	27,00	178,69	48,25	185,79	50,17
Эссенция	0,00	1,07	0,00	1,11	0,00
Начинка фруктовая	74,00	173,00	128,02	179,87	133,10
Масло сливочное	84,00	63,33	53,20	65,84	55,31
Пудра ванильная	99,85	0,62	0,62	0,64	0,64
Яйца куриные	27,00	10,00	2,70	10,40	2,81
Молоко цельное	12,00	37,51	4,50	39,00	4,68
Сироп клубничный или вишневый	70,00	75,72	53,00	78,73	55,10
Фрукты	70,00	120,00	84,00	124,76	87,34
Агар	85,00	0,74	0,63	0,77	0,66
Итого	—	1006,64	703,64	1046,61	731,58
Выход	68,11	1000,00	681,10	1000,00	681,10

РЕЦЕПТУРА № 113

Торт «Клубничка» (детский)

Слой бисквитного полуфабриката соединены кремом с клубничным вареньем. Поверхность отделана вареньем, покрыта клубничным желе и отделана вареньем и кремом. Боковые поверхности отделаны кремом и бисквитной крошкой.

Масса 0,25 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
Крем сливочный	86,00	127,00	109,22	127,00	109,22
Варенье клубничное	72,00	280,00	201,60	280,00	201,60
Сироп для промочки	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00

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 с клубничным сиропом	50,00	60,00	30,00	60,00	30,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	13,00	12,22	13,00	12,22
Итого	—	1000,00	693,04	1000,00	693,04
Выход	69,30	1000,00	693,04	1000,00	693,04
Бисквит № 1				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
Итого	—	1279,69	798,72	409,50	255,59
Выход	75,00	1000,00	750,00	320,00	240,00
Влажность 25,00±3%					
Крем сливочный				на 127,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	35,38	35,33
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	66,34	55,72
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	208,92	154,61	26,53	19,64
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	0,65	0,65
Итого	—	1014,97	876,66	128,90	111,34
Выход	86,00	1000,00	860,00	127,00	109,22
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
Сироп для промочки				на 200,00 кг	
Сахар-песок	99,85	334,01	333,51	66,80	66,70
Сироп клубничный или вишневый	70,00	255,41	178,79	51,08	35,76
Итого	—	589,42	512,30	117,88	102,46
Выход	50,00	1000,00	500,00	200,00	100,00
Влажность 50,00±4%					
Желе с клубничным или вишневым сиропом				на 60,00 кг	
Сахар-песок	99,85	147,81	147,59	8,87	8,86
Сироп клубничный или вишневый	70,00	492,71	344,90	29,56	20,69
Агар	85,00	14,78	12,56	0,89	0,75
Итого	—	655,30	505,05	39,32	30,30
Выход	50,00	1000,00	500,00	60,00	30,00
Влажность 50,00±4%					
Крошка бисквитная жареная № 2				на 13,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	336,18	304,53	4,63	3,96
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	1,14	0,91
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	5,72	5,71
Меланж	27,00	732,88	197,88	9,53	2,57
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,06	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	21,08	13,15
Выход	94,00	1000,00	940,00	13,00	12,22
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	94,60	80,88	99,74	85,28
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	23,35	18,68	24,62	19,70
Сахар-песок	99,85	192,47	192,18	202,94	202,63
Меланж	27,00	194,66	52,56	205,25	55,42
Эссенция	0,00	1,17	0,00	1,23	0,00
Пудра сахарная	99,85	35,38	35,33	37,30	37,25
Масло сливочное	84,00	66,34	55,73	69,95	58,76
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	26,53	19,63	27,97	20,70
Пудра ванильная	99,85	0,65	0,65	0,69	0,69
Варенье клубничное	72,00	280,00	201,60	295,23	212,56
Сироп клубничный или вишневый	70,00	80,64	56,45	85,03	59,52
Агар	85,00	0,89	0,76	0,94	0,80
Итого	—	996,68	714,45	1050,89	753,30
Выход	69,30	1000,00	693,04	1000,00	693,04

РЕЦЕПТУРА № 113а

Торт «Клубничка» (детский)

Сырье	Содержание 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
Крем «Шарлотт»	75,00	127,00	95,25	127,00	95,25
Варенье клубничное	72,00	280,00	201,60	280,00	201,60
Сироп для промочки	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Желе с клубничным сиропом	50,00	60,00	30,00	60,00	30,00
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	13,00	12,22	13,00	12,22
Итого	—	1000,00	679,07	1000,00	679,07
Выход	67,91	1000,00	679,07	1000,00	679,07

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
Бисквит № 1				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
Итого	—	1279,69	798,72	409,50	255,59
Выход	75,00	1000,00	750,00	320,00	240,00
Влажность 25,00±3%					
Крем «Шарлотт»				на 127,00 кг	
Масло сливочное	84,00	422,23	354,68	53,62	45,04
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	594,11	407,32	75,45	51,73
Пудра ванильная	99,85	4,10	4,09	0,52	0,52
Итого	—	1020,44	766,09	129,59	97,29
Выход	75,00	1000,00	750,00	127,00	95,25
Влажность 25,00±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60				на 75,45 кг	
Сахар-песок	99,85	631,34	630,39	47,63	47,56
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	8,47	2,29
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	31,76	3,81
Итого	—	1164,48	711,20	87,86	53,66
Выход	68,56	1000,00	685,60	75,45	51,73
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
Сироп для промочки				на 200,00 кг	
Сахар-песок	99,85	334,01	333,51	66,80	66,70
Сироп клубничный или вишневый	70,00	255,41	178,79	51,08	35,76
Итого	—	589,42	512,30	117,88	102,46
Выход	50,00	1000,00	500,00	200,00	100,00
Влажность 50,00±4%					
Желе с клубничным или вишневым сиропом				на 60,00 кг	
Сахар-песок	99,85	147,81	147,59	8,87	8,86
Сироп клубничный или вишневый	70,00	492,71	344,90	29,56	20,69
Агар	85,00	14,78	12,56	0,89	0,75
Итого	—	655,30	505,05	39,32	30,30
Выход	50,00	1000,00	500,00	60,00	30,00
Влажность 50,00±2%					
Крошка бисквитная жареная № 2				на 13,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	356,18	304,53	4,63	3,96
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	87,95	70,36	1,14	0,91
Сахар-песок	99,85	439,72	439,07	5,72	5,71
Меланж	27,00	732,88	197,88	9,53	2,57
Эссенция	0,00	4,40	0,00	0,06	0,00
Итого	—	1621,13	1011,84	21,08	13,15
Выход	94,00	1000,00	940,00	13,00	12,22
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	94,60	80,88	99,42	85,00
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	23,35	18,68	24,54	19,63
Сахар-песок	99,85	240,10	239,74	252,34	251,96
Меланж	27,00	194,66	52,56	204,58	55,24
Эссенция	0,00	1,17	0,00	1,23	0,00
Масло сливочное	84,00	53,62	45,04	56,35	47,34
Пудра ванильная	99,85	0,52	0,52	0,55	0,55
Яйца куриные	27,00	8,47	2,29	8,90	2,41
Молоко цельное	12,00	31,76	3,81	33,38	4,00
Варенье клубничное	72,00	280,00	201,60	294,27	211,87
Сироп клубничный или вишневый	70,00	80,64	56,45	84,75	59,33
Агар	85,00	0,89	0,76	0,94	0,80
Итого	—	1009,78	702,33	1061,25	738,12
Выход	67,91	1000,00	679,07	1000,00	679,07

РЕЦЕПТУРА № 114

Торт «Детский»

Слой бисквитного полуфабриката пропитаны сиропом с виноградным соком. Поверхность покрыта и украшена кремом. Боковые поверхности отделаны кремом и бисквитной крошкой.
Масса 0,25 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	500,00	375,00	500,00	375,00
Сироп для промочки	50,00	200,00	100,00	200,00	100,00
Крем «Шарлотт»	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 «Шарлотт» шоколадный без коньяка	75,60	100,00	75,60	100,00	75,60
Итого	—	1000,00	700,60	1000,00	700,60
Выход	70,06	1000,00	700,60	1000,00	700,60
Бисквит № 1				на 500,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	140,58	120,20
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	34,71	27,77
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	173,56	173,30
Меланж	27,00	578,53	156,21	289,27	78,11
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,74	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	639,86	399,38
Выход	75,00	1000,00	750,00	500,00	375,00
Влажность 25,00±3%					
Сироп для промочки				на 200,00 кг	
Сахар-песок	99,85	499,91	499,16	99,98	99,83
Сок виноградный	14,00	93,85	13,14	18,77	2,63
Эссенция ванильная	0,00	1,97	0,00	0,39	0,00
Итого	—	595,73	512,30	119,14	102,46
Выход	50,00	1000,00	500,00	200,00	100,00
Влажность 50,00±4%					
Крем «Шарлотт»				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
Итого	—	1020,44	766,09	204,09	153,22
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
Сироп «Шарлотт» № 60		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
Итого	—	1164,48	711,20	138,37	84,50
Выход	68,56	1000,00	685,60	118,82	81,46
Влажность 31,44±1,5%					
Крем «Шарлотт» шоколадный без коньяка		на 100,00 кг			
Масло сливочное	84,00	382,84	321,58	38,28	32,16
Сироп «Шарлотт» № 60	68,56	588,43	403,43	58,84	40,34
Какао порошок (производственный)	95,00	48,21	45,79	4,82	4,58
Пудра ванильная	99,85	1,42	1,42	0,14	0,14
Итого	—	1020,90	772,22	102,08	77,22
Выход	75,60	1000,00	756,00	100,00	75,60
Влажность 24,40±2%					
Сироп «Шарлотт» № 60		на 58,84 кг			
Сахар-песок	99,95	631,34	630,39	37,15	37,09
Яйца куриные	27,00	112,24	30,30	6,60	1,78
Молоко цельное	12,00	420,90	50,50	24,77	2,97
Итого	—	1164,48	711,20	68,52	41,84
Выход	68,56	1000,00	685,60	58,84	40,34
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	140,58	120,20	143,58	122,76
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	34,71	27,77	35,45	28,36
Сахар-песок	99,85	385,71	385,13	393,93	393,34
Меланж	27,00	289,27	78,10	295,44	79,77
Эссенция	0,00	1,74	0,00	1,78	0,00
Сок виноградный	14,00	18,77	2,63	19,17	2,69
Эссенция ванильная	0,00	0,39	0,00	0,40	0,00
Масло сливочное	84,00	122,73	103,09	125,35	105,29
Пудра ванильная	99,85	0,96	0,96	0,98	0,98
Яйца куриные	27,00	19,94	5,38	20,37	5,49
Молоко цельное	12,00	74,78	8,97	76,37	9,16
Какао порошок (производственный)	95,00	4,82	4,58	4,92	4,68
Итого	—	1094,40	736,81	1117,74	752,52
Выход	70,06	1000,00	700,60	1000,00	700,60

РЕЦЕПТУРА № 115

Торт «Малышок»

Два слоя бисквитного полуфабриката соединены кремом сливочным. Поверхность заглазирована кремом сливочным, отделана белковым кремом и крошкой из шоколадной глазури. Боковые поверхности отделаны крошкой.

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
Бисквит № 1	75,00	400,00	300,00	400,00	300,00
Крем сливочный	86,00	300,00	258,00	300,00	258,00
Сироп для промочки	54,80	200,00	109,60	200,00	109,60
Крем белковый № 87	70,00	60,00	42,00	60,00	42,00

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	25,00	24,78	25,00	24,78
Крошка бисквитная жареная № 2	94,00	15,00	14,10	15,00	14,10
Итого	—	1000,00	748,48	1000,00	748,48
Выход	74,85	1000,00	748,48	1000,00	748,48
Бисквит № 1				на 400,00 кг	
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	112,46	96,16
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	27,77	22,21
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	138,84	138,64
Меланж	27,00	578,53	156,21	231,41	62,48
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,39	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	511,87	319,49
Выход	75,00	1000,00	750,00	400,00	300,00
Влажность 25,00±3%					
Крем сливочный				на 300,00 кг	
Пудра сахарная	99,85	278,57	278,16	83,57	83,45
Масло сливочное	84,00	522,33	438,76	156,70	131,63
Молоко цельное сгущенное с сахаром	71,00	208,92	154,61	62,68	46,38
Пудра ванильная	99,85	5,15	5,14	1,55	1,54
Итого	—	1014,97	876,66	304,50	263,00
Выход	86,00	1000,00	860,00	300,00	258,00
Влажность 14,00±2%					
Сироп для промочки				на 200,00 кг	
Сахар-песок	99,85	512,93	512,16	102,59	102,43

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
Сок яблочный натуральный	9,50	519,07	49,32	103,81	9,86
Итого	—	1032,00	561,48	206,40	112,29
Выход	54,80	1000,00	548,00	200,00	109,60
Влажность 45,20±4%					
Крем белковый № 87				на 60,00 кг	
Сахар-песок	99,85	649,77	648,79	38,99	38,93
Белок яичный (сырой)	12,00	324,88	38,99	19,49	2,34
Пудра ванильная	99,85	24,37	24,33	1,46	1,46
Итого	—	999,02	712,11	59,94	42,73
Выход	70,00	1000,00	700,00	60,00	42,00
Влажность 30,00±2%					
Крошка бисквитная жареная № 2				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	117,80	100,72	121,81	104,15
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	29,09	23,27	30,08	24,06
Сахар-песок	99,85	287,02	286,59	296,80	296,35
Меланж	27,00	242,40	65,45	250,66	67,68
Эссенция	0,00	1,46	0,00	1,51	0,00
Пудра сахарная	99,85	83,37	83,44	86,42	86,28
Масло сливочное	84,00	156,70	131,63	162,04	136,11
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	62,68	46,38	64,81	47,96
Пудра ванильная	99,85	3,01	3,01	3,11	3,11
Сок яблочный натуральный	9,50	103,81	9,86	107,35	10,20
Белок яичный (сырой)	12,00	19,49	2,34	20,15	2,42
Глазурь шоколадная	99,10	25,00	24,78	25,85	27,62
Итого	—	1132,03	777,47	1170,59	803,95
Выход	74,85	1000,00	748,48	1000,00	748,48

РЕЦЕПТУРА № 116

Торт «Малютка»

Слой бисквитного полуфабриката соединены смесью сливочного крема с натуральными подварками. Поверхность заглазирована помадой с добавлением аскорбиновой кислоты и украшена рисунком из крема с детской тематикой.

Масса не более 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
Бисквит № 1	75,00	450,00	337,50	450,00	337,50
Крем сливочный	86,00	200,00	172,00	200,00	172,00
Помада № 99	88,00	178,00	156,64	178,00	156,64
Подварка фруктово-ягодная	69,00	110,00	75,90	110,00	75,90

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
Сироп для промочки	54,80	50,00	27,40	50,00	27,40
Ядро ореха (жареное)	97,50	10,00	9,75	10,00	9,75
Кислота аскорбиновая	98,00	2,00	1,96	2,00	1,96
Итого	—	1000,00	781,15	1000,00	781,15
Выход	78,12	1000,00	781,15	1000,00	781,15
Бисквит № 1					
на 450,00 кг					
Мука пшеничная в. с.	85,50	281,16	240,39	126,52	108,18
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	69,42	55,53	31,24	24,99
Сахар-песок	99,85	347,11	346,59	156,20	155,97
Меланж	27,00	578,53	156,21	260,34	70,29
Эссенция	0,00	3,47	0,00	1,56	0,00
Итого	—	1279,69	798,72	575,86	359,43
Выход	75,00	1000,00	750,00	450,00	337,50
Влажность 25,00±3%					
Крем сливочный					
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
Итого	—	1014,97	876,66	202,99	175,33
Выход	86,00	1000,00	860,00	200,00	172,00
Влажность 14,00±2%					
Помада № 99					
на 178,00 кг					
Сахар-песок	99,85	795,24	794,05	141,55	141,34
Патока крахмальная	78,00	119,29	93,05	21,23	16,56
Эссенция	0,00	2,76	0,00	0,49	0,00
Итого	—	917,29	887,10	163,27	157,90
Выход	88,00	1000,00	880,00	178,00	156,64
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
Сироп для промочки				на 50,00 кг	
Сахар-песок	99,85	512,93	512,16	25,65	25,61
Сок яблочный натуральный	9,50	519,07	49,32	25,95	2,47
Итого	—	1032,00	561,48	51,60	28,08
Выход	54,80	1000,00	548,00	50,00	27,40
Влажность 45,20±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	126,52	108,17	131,33	112,28
Крахмал картофельный (сухой)	80,00	31,24	24,99	32,43	25,94
Сахар-песок	99,85	323,40	322,91	335,69	335,18
Меланж	27,00	260,34	70,29	270,23	72,96
Эссенция	0,00	2,05	0,00	2,13	0,00
Пудра сахарная	99,85	55,71	55,63	57,83	57,74
Масло сливочное	84,00	104,47	87,75	108,44	91,08
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	41,78	30,92	43,37	32,09
Пудра ванильная	99,85	1,03	1,03	1,07	1,07
Патока крахмальная	78,00	21,23	16,56	22,04	17,19
Подварка фруктово-ягодная	69,00	110,00	75,90	114,18	78,78
Сок яблочный натуральный	9,50	25,95	2,47	26,94	2,56
Ядро ореха (жареное)	97,50	10,00	9,75	10,33	10,12
Кислота аскорбиновая	98,00	2,00	1,96	2,08	2,03
Итого	—	1115,72	808,33	1158,14	839,04
Выход	78,12	1000,00	781,15	1000,00	781,15

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

А

Абрикос 202
Абрикосовый 191
Аврора 218
Агат 125, 129
Анапа 337
Арарат 252
Астра 169, 172

Б

Барвинок 387
Бахар (Весна) 360
Бендерский 430
Березка 151, 155
Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой 321
Бисквитный глазированный шоколадом 286
Бисквитно-зефирный 374
Бисквит с какао 58, 61
Бисквитно-кремовый 9, 12, 16
Бисквитно-кремовый (весовой) 119
Бисквитно-ореховый 287
Бисквитный со сливочным и белковым кремами 323
Бисквитный с фруктами 301
Бисквитно-фруктовый 255
Бисквитно-яблочный 234

В

Ванильный с грибом 26
Варази 425
Варь 424
Вечер 193
Вей, ветерок 383
Вишенка 184, 187

Г

Гвоздика 91
Горизонт 79

Грильяжный 410
Гюнешли 245

Д

Детский 446
Домашний 316
Днепр 95
Дружба 133

З

Зефирно-бисквитный 376

К

Калач 318
Каприз 210
Карельский 204
Кармен 47, 49
Клен 353
Клубничка 440, 443
Клюква 230
Клюквенно-черносмородановый 343
Колобок 341
Кольцо 65, 66
Колокольчик 270
Кофейный 18, 22
Красная гвоздика 177
К чаю 68

Л

Лимонный 75
Львов 428
Любительский с какао 299

М

Малышок 449
Маятко 452
Мечта 88
Молодежный 379

Молодечненский 223
Москва 143, 146
Мичуринский 257, 260

Н

Наринсе 396
Незабудка 85
Ннави 312
Ноорус 116

О

Октябрьский 304
Ореховый 399, 401, 404
Орехово-бисквитный 407
Освежающий 356
Особый 414
Отрада 83

П

Павасарис 309
Пиягви 196
Подарочный 40
Прага 290
Пражский 98
Приморский 100
Примэварэ 421

Р

Ромашка 160, 164
Рубин 292
Рээт 239

С

Салют 296
Свадебный 52, 55
Севиндж 108
Северянка 331
Сказка 35
Славутич 384
Сластена 208
Сливочный 30, 33
Снегурочка 181
Снежинка 348
С творожным кремом 394
Сукчес 137
Сейил 371

Т

Тийна 105
Тооме 306
Турист 71
Трюфель 43

У

Украинский 227

Ф

Фирменный 276
Фруктово-желейный 283
Фруктово-ореховый 264
Фруктовое полено с клюк-
венным вареньем 267

Х

Хвиля 390

Ч

Чайный 280

Ш

Швентинис 139
Шерг 248
Ширак 368
Шоколадный 121
Шоколадно-позомный 418
Шушан 242

Э

Эстафета 214

Ю

Южный 334

Я

Ягодка 434, 437
Янтарный 274
Ятрань 112

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 3

1. Бисквитно-кремовые торты

Рецептура № 1 «Бисквитно-кремовый»	9
Рецептура № 2 «Кофейный»	18
Рецептура № 3 «Ванильный с грибом»	26
Рецептура № 4 «Сливочный»	30
Рецептура № 5 «Сказка»	35
Рецептура № 6 «Подарочный»	40
Рецептура № 7 «Трюфель»	43
Рецептура № 8 «Кармен»	47
Рецептура № 9 «Свадебный»	52
Рецептура № 10 «Бисквит с какао»	58
Рецептура № 11 «Кольцо»	65
Рецептура № 12 «К чаю»	68
Рецептура № 13 «Турист»	71
Рецептура № 14 «Лимонный»	75
Рецептура № 15 «Горизонт»	79
Рецептура № 16 «Отрада»	83
Рецептура № 17 «Незабудка»	85
Рецептура № 18 «Мечта»	88
Рецептура № 19 «Гвоздика»	91
Рецептура № 20 «Днепр»	95
Рецептура № 21 «Пражский»	98
Рецептура № 22 «Приморский»	100
Рецептура № 23 «Тийна»	105
Рецептура № 24 «Севиндж»	108
Рецептура № 25 «Ятрань»	112
Рецептура № 26 «Ноорус» («Юность»)	116
Рецептура № 27 «Бисквитно-кремовый» (весовой)	119

2. Бисквитно-кремовые глазированные торты

Рецептура № 28 «Шоколадный»	121
Рецептура № 29 «Агат»	125
Рецептура № 30 «Дружба»	133
Рецептура № 31 «Сукчес»	137
Рецептура № 32 «Швентинис»	139

3. Бисквитно-кремовые торты с вареньем, джемом и подваркой

Рецептура № 33 «Москва»	143
Рецептура № 34 «Березка»	151
Рецептура № 35 «Ромашка»	160
Рецептура № 36 «Астра»	169
Рецептура № 37 «Красная гвоздика»	177
Рецептура № 38 «Снегурочка»	181
Рецептура № 39 «Вишенка»	184
Рецептура № 40 «Абрикосовый»	191
Рецептура № 41 «Вечер»	193
Рецептура № 42 «Пингвин»	196
Рецептура № 43 «Абрикос»	202
Рецептура № 44 «Карельский»	204
Рецептура № 45 «Сластена»	208
Рецептура № 46 «Каприз»	210
Рецептура № 47 «Эстафета»	214
Рецептура № 48 «Аврора»	218
Рецептура № 49 «Молодечненский»	223
Рецептура № 50 «Украинский»	227
Рецептура № 51 «Клюква»	230
Рецептура № 52 «Бисквитно-яблочный»	234
Рецептура № 53 «Рээт»	239
Рецептура № 54 «Шушан»	242
Рецептура № 55 «Гюнешли»	245
Рецептура № 56 «Шерг»	248
Рецептура № 57 «Арагат»	252

4. Бисквитно-фруктовые торты

Рецептура № 58 «Бисквитно-фруктовый»	255
Рецептура № 59 «Мичуринский»	257
Рецептура № 60 «Фруктово-ореховый»	264
Рецептура № 61 «Фруктовое поле с клюквенным вареньем»	267
Рецептура № 62 «Колокольчик»	270
Рецептура № 63 «Яитарный»	274
Рецептура № 64 «Фирменный»	276
Рецептура № 65 «Чайный»	280
Рецептура № 66 «Фруктово-желейный»	283
Рецептура № 67 «Бисквитный, глазированный шоколадом»	286
Рецептура № 68 «Бисквитно-ореховый»	287

5. Бисквитные торты с повидлом

Рецептура № 69 «Прага»	290
Рецептура № 70 «Рубин»	292
Рецептура № 71 «Салют»	296
Рецептура № 72 «Любительский с какао»	299
Рецептура № 73 «Бисквитный с фруктами»	301
Рецептура № 74 «Октябрьский»	304
Рецептура № 75 «Тооме»	306
Рецептура № 76 «Павсарис»	309
Рецептура № 77 «Ниван»	312
Рецептура № 78 «Домашний»	316

6. Бисквитные торты с белковым кремом

Рецептура № 79 «Калач»	318
Рецептура № 80 «Бисквитный» с белковым кремом и фруктовой прослойкой	321
Рецептура № 81 «Бисквитный» со сливочным и белковым кремами	323
Рецептура № 82 «Северянка»	331
Рецептура № 83 «Южный»	334
Рецептура № 84 «Анапа»	337
Рецептура № 85 «Колобок»	341
Рецептура № 86 «Клюквенно-черносмородиновый»	343
Рецептура № 87 «Снежинка»	348
Рецептура № 88 «Клен»	353
Рецептура № 89 «Освежающий»	356
Рецептура № 90 «Бахар» (Весна)	360
Рецептура № 91 «Вей, ветерок»	363
Рецептура № 92 «Ширак»	368
Рецептура № 93 «Сейил»	371

7. Бисквитные торты с зефиром и суфле

Рецептура № 94 «Бисквитно-зефирный»	374
Рецептура № 95 «Зефирно-бисквитный»	376
Рецептура № 96 «Молодежный»	379
Рецептура № 97 «Славутич»	384
Рецептура № 98 «Барвинок»	387
Рецептура № 99 «Хвиля»	390

8. Бисквитные торты с творожным кремом

Рецептура № 100 «С творожным кремом»	394
Рецептура № 101 «Нарцисс»	396

9. Бисквитно-ореховые и другие торты

Рецептура № 102 «Ореховый»	399
Рецептура № 103 «Орехово-бисквитный»	407
Рецептура № 104 «Грильяжный»	410
Рецептура № 105 «Особый»	414
Рецептура № 106 «Шоколадно-пизомный»	418
Рецептура № 107 «Примэварэ»	421
Рецептура № 108 «Варэ»	424
Рецептура № 109 «Варази»	425
Рецептура № 110 «Львов»	428
Рецептура № 111 «Бендерский»	430

10. Бисквитные детские торты

Рецептура № 112 «Ягодка»	434
Рецептура № 113 «Клубничка»	440
Рецептура № 114 «Детский»	446
Рецептура № 115 «Малышок»	449
Рецептура № 116 «Малытко»	452
Алфавитный указатель	455