

Укладач д-р екон. наук О.В. Павлов

ЗБІРНИК РЕЦЕПТУР
БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ
І ЗДОБНИХ БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Навчально-практичний посібник

2-е видання, доповнене

Київ
ПрофКнига
2019

УДК 664.6
П12

Павлов О. В.
П12 Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів: навчально-практичний посібник / О. В. Павлов. – 2-ге видання, доповнене – К.: ПрофКнига, 2019. – 340 с.

ISBN 978-617-7762-00-2

Друге видання доповнене авторськими рецептурами Єлизавети Глінської і Дениса Суховія.

Збірник містить 233 рецептури на торти, тістечка, кекси, рулети, здоби, печиво, пряники, вафельні вироби, начинки і глазури. Наведено технологічні нормативи для підприємств громадського харчування і кондитерських виробництв.

Збірник належить до технологічних нормативних документів на рівні з діючими ГОСТами, ДСТУ та іншою технологічною документацією і містить єдині вимоги до технологічних процесів, готової продукції масового виготовлення, а також норми витрат сировини на вироблену продукцію.

УДК 664.6

ISBN 978-617-7762-00-2

© ПрофКнига, 2019
© Павлов О. В., Глінська Є.,
Суховій Д. 2019

Зміст

Вступ	5
КЛАСИЧНІ РЕЦЕПТУРИ	7
Підготовка сировини до виробництва	11
Напівфабрикати	13
I. Випечені напівфабрикати	13
1. Бісквітні напівфабрикати	13
2. Пісочні напівфабрикати	17
3. Листкові напівфабрикати	21
4. Заварні напівфабрикати	23
5. Повітряні напівфабрикати	24
6. Напівфабрикати з крихти	29
II. Оздоблювальні напівфабрикати	32
1. Креми вершкові	32
2. Креми «Шарлот» і «Глясе»	36
3. Креми білкові та інші	43
4. Сиропи для просочування	46
5. Помадка	47
6. Желе	48
7. Суфле	49
8. Інші напівфабрикати	50
Торти	53
I. Бісквітні торти	53
1. Бісквітно-кремові торти	55
2. Бісквітно-кремові торти з варенням, джемом і підваркою	66
3. Бісквітно-фруктові торти	75
4. Бісквітні торти з повидлом	79
5. Бісквітні торти з білковим кремом	83
6. Бісквітні торти з суфле	86
7. Бісквітні торти з сирним кремом	88
8. Бісквітно-горіхові торти	90
9. Бісквітні дитячі торти	95
II. Пісочні торти	99
1. Пісочні глазуrowані торти	99
2. Пісочно-фруктові торти	111
3. Пісочні торти з повидлом	116
4. Пісочно-сирні торти	120
III. Листкові торти	122
1. Листкові торти з кремом	122
2. Листково-фруктові торти	126
IV. Повітряні торти	128
1. Повітряні торти	128
2. Повітряно-горіхові торти	131
V. Мигдальні торти	135
VI. Комбіновані торти	137
1. Бісквітно-пісочні торти	137
2. Бісквітно-повітряні торти	139
3. Торти з заварним напівфабрикатом	140
VII. Торти з крихти	142

Тістечка	145
I. Бісквітні тістечка	145
1. Бісквітні нарізні тістечка	145
2. Бісквітні тістечка з окремо випеченим напівфабрикатом	155
II. Пісочні тістечка	158
1. Пісочно-кремові тістечка	158
2. Пісочні тістечка з фруктовою начинкою	171
3. Пісочні тістечка без крему	173
4. Пісочні тістечка «Кошичок»	175
III. Листкові тістечка	187
1. Листкові нарізні тістечка	187
2. Листкові тістечка з окремо випеченим напівфабрикатом	193
IV. Заварні тістечка	199
V. Повітряні тістечка	214
VI. Мигдальні тістечка	216
VII. Тістечка з крихти	217
VIII. Комбіновані тістечка	221
IX. Набори тістечок	222
Кекси і рулети	236
Печиво і пряники	247
Здобні булочні вироби	254
Вироби зниженої калорійності	266
Додаток до Класичних рецептур	274
Вказівки до рецептур	274
Вказівки до рецептур на торти і тістечка, кекси і рулети	274
Вказівки до рецептур на печиво і пряники	278
Розрахунок витрати борошна з урахуванням його вологості	281
Розрахунок води для замісу тіста заданої вологості	281
СУЧАСНІ РЕЦЕПТУРИ	282
Крекери і снеки	282
Затяжне печиво	289
Печиво з тіста з короткою структурою	295
Вироби, що виготовляються методами екструзії та відсадження тіста	302
I. Соекструдовані вироби	306
II. Відсадне печиво	310
Дрібне бісквітне печиво	313
Вафельні вироби	316
Начинки і глазури	320
АВТОРСЬКІ РЕЦЕПТУРИ	325
Авторські рецептури Єлизавети Глінської	325
Авторські рецептури Дениса Суховія	330
Перелік рецептур, розміщених у збірнику	332

Вступ

Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств громадського харчування складений на основі класичного збірника радянських часів та доповнений деякими рецептурами з використанням сучасних інгредієнтів і технологій. Він містить в собі єдині вимоги відносно сировини і готової продукції, визначає об'єм сировини для приготування кондитерських і булочних виробів на підприємствах громадського харчування.

До збірки включені наступні рецептури:

- виробів громадського харчування масового попиту;
- борошняних кондитерських виробів промислового призначення.

Класичні рецептури наведені з розрахунку на вихід 100 шт. готових виробів (для окремих виробів) і 10 кг готової продукції (для вагових виробів і напівфабрикатів) згідно з розрахунком гранично допустимих втрат. У сучасних рецептурах наведено співвідношення сировини до борошняної основи виробу.

Внесення змін до рецептур допускається лише відповідно до вказівок до рецептур (с. 274).

Збірник включає тринадцять груп виробів:

1. Торти.
2. Тістечка.
3. Кекси і рулети.
4. Традиційне печиво і пряники.
5. Здобні булочні вироби.
6. Вироби зниженої калорійності.
7. Крекери і снеки.
8. Затяжне печиво.
9. Печиво з тіста з короткою структурою.
10. Вироби, що виготовляються методами екструзії та відсадження тіста.
11. Дрібне бісквітне печиво.
12. Вафельні вироби.
13. Начинки і глазури.

Крім цього передбачені рецептури для напівфабрикатів, що входять в склад готових виробів, подана технологія їх виготовлення згідно з Технологічними інструкціями. При розрахунку рецептур умовно прийняті вологість сировини, вміст в ньому цукру і жиру (табл. 1); втрати сухих речовин за групами виробів показано в табл. 2.

Під час підготовки сировини у виробництво слід керуватися рекомендаціями, викладеними на с. 11-13. Кількість води для замішування тіста і перерахунок витрат борошна з урахуванням його вологості розраховують за формулами, наведеними на с. 281.

Норми вкладання сировини подані масою нетто. Витрати сировини, напівфабрикатів і готової продукції наочно показано в грамах цілими числами, окрім ароматичних есенцій, ванільної пудри, коньяку, солі, двовуглекислого натрію, вуглекислого амонію, лимонної кислоти і барвників, що витрачаються в незначних кількостях.

Якщо вміст сировини в рецептурах менш ніж 0,05 г, то її кількість показана в рецептурі, але не враховується в загальній витраті сировини.

Витрати сировини в сухих речовинах показано з округленням до десятих часток грама.

Відхилення маси нетто тортів допускається (у %, не більше):

- при масі до 200 г включно - $\pm 5,0$;
- при масі понад 200 до 250 г включно - $\pm 4,0$;
- при масі понад 250 до 500 г включно - $\pm 1,5$;
- при масі понад 1000 г - $\pm 1,0$.

Відхилення маси окремих тістечок допускається (в г, не більше):

- при масі до 45 г - $\pm 3,0$;
- при масі понад 45 г - $\pm 5,0$.

Відхилення маси вагових тістечок, розфасованих в коробки (набори), допускається (у %, не більше):

- при масі до 500 г - $\pm 3,0$;
- при масі понад 500 до 1000 г - $\pm 1,5$.

Відхилення маси нетто кексів допускається (у %, не більше):

- при масі до 100 г включно - $\pm 7,0$;
- при масі понад 100 до 250 г включно - $\pm 5,0$;
- при масі понад 250 до 500 г включно - $\pm 2,5$;
- при масі понад 500 до 1000 г включно - $\pm 1,5$;
- при масі понад 1000 г - $\pm 1,0$.

Відхилення встановленої маси для булочних виробів допускається відповідно до діючих нормативних документів на ці вироби.

Борошняні кондитерські і булочні вироби повинні бути виготовлені та реалізовані з дотриманням санітарних правил, затверджених в обумовленому порядку.

Торти і тістечка із заварним кремом або зі збитими вершками, а також з кремовим або фруктовим оздобленням зберігають в холодильних шафах і камерах за температури не вище за 6°C і не нижче 0°C . Гарантійний термін зберігання при цьому встановлюється починаючи з часу приготування (в г, не більше) для виробів:

- з білково-збивним кремом або фруктовим оздобленням – 72;
- з вершковим кремом – 36;
- з заварним кремом – 6;
- зі збитими вершками – 7;
- без оздоблення – 72.

За відсутності холоду реалізація заборонена для виробів з заварним кремом, вершковим кремом, білково-збивним кремом і вершковим кремами.

Термін зберігання кексів з моменту приготування встановлюється (в днях, не більше):

- виготовлених на дріжджах – 2;
- виготовлених на хімічних розпушувачах – 7;

Кваліфіковані кондитери можуть розробляти нові рецептури борошняних кондитерських і булочних виробів, що відрізнятимуться високими смаковими властивостями і оригінальністю оздоблення. Нові рецептури розглядаються і затверджуються за встановленим порядком.

КЛАСИЧНІ РЕЦЕПТУРИ

Таблиця 1
Вміст вологи, жиру і цукру в сировині

Найменування сировини	Вологість, %	Загальний цукор у перерахунку на сахарозу, %	Жир, %
Агар, агароїд, агар із фурцелярію	16,0	–	–
Амоній вуглекислий	0,0	–	–
Аніс	0,0	–	–
Ванілін	0,0	–	–
Варення, джем	28,0	64,0	–
Варення сухе	17,0	70,8	–
Вино десертне	100,0	–	–
Виноград сушений (родзинки)	20,0	63,0	–
Гвоздика	0,0	–	–
Глазур шоколадна	0,9	47,5	35,9
Дріжджі:			
пресовані	75,0	–	–
сушені	7,5	–	–
Жир кондитерський	0,3	–	99,7
Масло какао	0,0	–	100,0
Какао-порошок (виробничий)	5,0	–	–
Кардамон	0,0	–	–
Кислоти:			
лимонна	2,0	–	–
молочна	60,0	–	–
Конфітюр	20,0	57,0	–
Коньяк	100,0	–	–
Кориця	0,0	–	–
Крохмаль:			
картопляний	20,0	–	–
кукурудзяний	13,0	–	–