

# Пирог

И НЕ ТОЛЬКО...



ИРЕКС



ТРИЭР

ГРУППА КОМПАНИЙ

Пирог «Верона маковый»	18	Изделие «Динарские волны»	46
Пирог «Верона с фруктами»	19	Кекс миндальный со вкусом кофе	47
Пирог «Ганноверский»	20	Кекс с клюквой вяленой	48
Пирог «Ганноверский с конфитюром»	21	Кекс с грецким орехом	49
Пирог «Ганноверский с маком»	22	Кекс с маковой начинкой	50
Пирог «Ганноверский с фруктами»	23	Кекс с миндальной начинкой	51
Пирог «Ганноверский с шоколадными чипсами»	24	Кекс с цукатами	52
Пирог «Ганноверский с яблоками и корицей»	25	Кекс со вкусом кофе	53
Пирог «Ганноверский с ягодами»	26	Изделие «Сметанное утро»	54
Пирог «Генриетта бисквитно-песочный с вареной сгущенкой»	27	Изделие «Творожное утро»	55
Пирог «Генриетта с творожной начинкой»	28	«Чиз Кейк европейский с ягодами»	56
Пирог «Генриетта с творожной начинкой и ягодами»	29	«Чиз Кейк европейский с фруктами и ягодами»	57
Пирог «Миланский»	30	«Чиз Кейк классический»	58
Пирог «Брауни»	31	«Чиз Кейк с вишней»	59
Пирог «Счастливчик шоко»	32	«Чиз Кейк с маком»	60
Пирог «Його-пай»	33	«Чиз Кейк с орехами»	61
Изделие «Шоколатто»	34	«Чизкейк Американский»	62
Пирог с грецким орехом	35	Изделие «Левантийский уголок»	63
Пирог «Лимонник»	36	Ламингтоны	64
Пирог «Яблочно-миндальный»	37	Изделие «Датский рулет»	65-66
Пирог «Ягодная корзина»	38	Пирог «Бюрек с вишней»	67
Пирог «Ягодное диво»	39	Пирог «Сахарный»	68
Пирог «Ягодная полянка»	40	Пирог «Сдобный»	69
Пирог «Шаганэ с ягодами»	41	Пирог «Киш с ветчиной и брокколи»	70
Изделие со вкусом кленового сиропа	42	Пирог «Киш со шпинатом и лососем»	71
Пирог «Бременский»	43	Пирог «Мучари с картофелем и сыром»	72
Пирог «Медовый особый»	44	Пирог «Мучари со шпинатом и брынзой»	73
Изделие «Тройное удовольствие»	45	Пирог «Сытный с курицей и грибами»	74
		Пирог «Сытный с лососем и шпинатом»	75



18

Пирог «Верона маковый»



19

Пирог «Верона с фруктами»



20

Пирог «Ганноверский»



21

Пирог «Ганноверский с конфитюром»



22

Пирог «Ганноверский с маком»



23

Пирог «Ганноверский с фруктами»



24

Пирог «Ганноверский с шоколадными чипсами»



25

Пирог «Ганноверский с яблоками и корицей»



26

Пирог «Ганноверский с ягодами»



27

Пирог «Генриетта бисквитно-песочный с вареной сгущенкой»



28

Пирог «Генриетта с творожной начинкой»



29

Пирог «Генриетта с творожной начинкой и ягодами»



30

Пирог «Миланский»



31

Пирог «Брауни»



32

Пирог «Счастливчик шоко»



33

Пирог «Його-пай»



34

Изделие «Чоколатто»



35

Пирог с грецким орехом



36

Пирог «Лимонник»



37

Пирог «Яблочно-миндальный»



38

Пирог «Ягодная корзина»



39

Пирог «Ягодное диво»



40

Пирог «Ягодная полянка»



41

Пирог «Шаганэ с ягодами»





42

Изделие со вкусом  
кленового сиропа



43

Пирог «Бременский»



44

Пирог «Медовый особый»



45

Изделие  
«Тройное удовольствие»



46

Изделие «Динарские волны»



47

Кекс миндальный  
со вкусом кофе



48

Кекс с клюквой вяленой



49

Кекс с грецким орехом



50

Кекс с маковой начинкой



51

Кекс с миндальной начинкой



52

Кекс с цукатами



53

Кекс со вкусом кофе



54

Изделие «Сметанное утро»



55

Изделие «Творожное утро»



56

«Чиз Кейк европейский  
с ягодами»



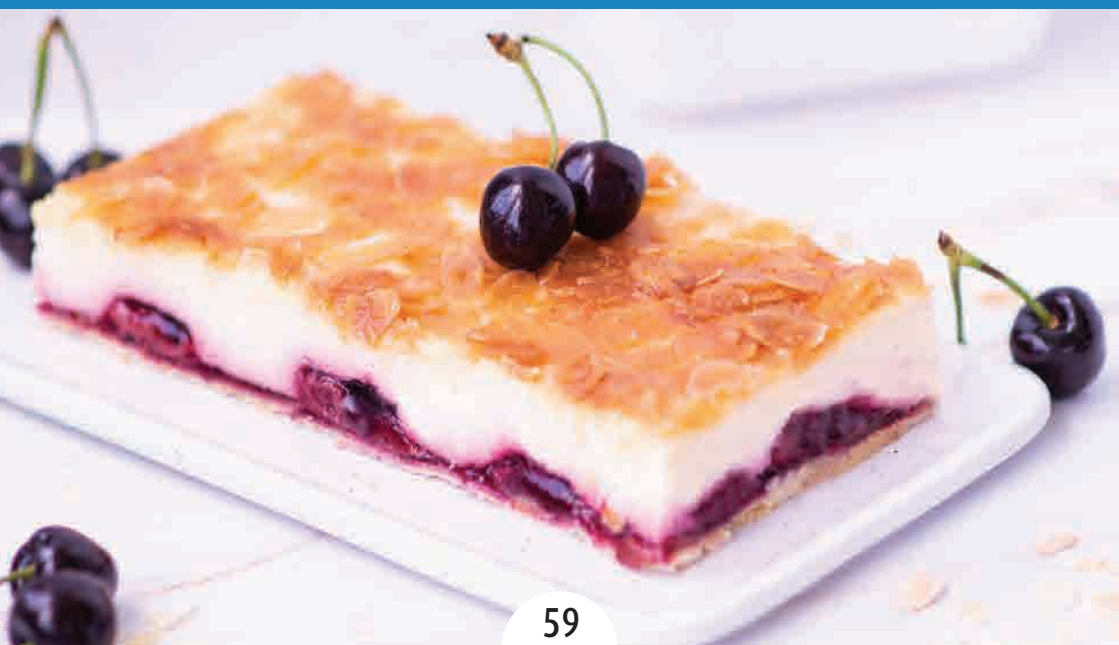
57

«Чиз Кейк европейский  
с фруктами и ягодами»



58

«Чиз Кейк классический»



59

«Чиз Кейк с вишней»

13



60

«Чиз Кейк с маком»



61

«Чиз Кейк с орехами»



62

«Чизкейк Американский»



63

Изделие  
«Левантийский уголок»



64

Ламингтоны



65-66

Изделие «Датский рулет»



67

Пирог «Бюрек с вишней»



68

Пирог «Сахарный»



69

Пирог «Сдобный»



70

Пирог «Киш с ветчиной и брокколи»



71

Пирог «Киш со шпинатом и лососем»



72

Пирог «Мучари с картофелем и сыром»





73

Пирог «Мучари со шпинатом и брынзой»



74

Пирог «Сытный с курицей и грибами»



75

Пирог «Сытный с лососем и шпинатом»

17

# Пирог «Верона маковый»

Пирог  
и не только...

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
--------------------	---------------------------------------	---------------------------

Выпеченный полуфабрикат	2038,08	940,00
Желе	180,00	80,00

Итого	2218,08	1020,00
Выход	2174,59	1000,00

Поверхность охлажденного выпеченного полуфабриката покрыть желе.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	---------------------------------------	---------------------------------

## Выпеченный полуфабрикат

ВЕРОНА МИКС	924,00	449,66
Масло подсолнечное	258,00	125,90
Вода	312,00	157,38
Начинка маковая	896,00	439,73

Итого	2390,00	1172,67
Выход	2038,08	1000,00

Все ингредиенты, кроме начинки маковой, загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто выложить в противень 60 x 20 см, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Сверху с помощью кондитерского мешка с гладкой насадкой отсадить по диагонали начинку маковую. Выпекать при  $t = 175 - 180^\circ\text{C}$  в течение 35 - 40 минут (для подовой печи).

## Начинка маковая

АСТРИ МАК	532,69	594,52
Вода	372,36	415,58

Итого	905,05	1010,10
Выход	896,00	1000,00

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы и оставить для набухания в условиях цеха на 10 минут.

## Желе

ЦЕНТОГЕЛЬ	13,69	76,06
Сахар	41,18	228,76
Вода	137,05	761,38

Итого	191,92	1066,20
Выход	180,00	1000,00

ЦЕНТОГЕЛЬ перемешать с сахаром и растворить в кипящей воде. Довести до кипения.



# Пирог «Верона с фруктами»

Пирог  
и не только...

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
--------------------	---------------------------------------	---------------------------

Выпеченный полуфабрикат	1883,93	920,00
Желе	180,00	100,00

Итого	2063,93	1020,00
Выход	2023,46	1000,00

Поверхность охлажденного выпеченного полуфабриката покрыть желе.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	---------------------------------------	---------------------------------

## Выпеченный полуфабрикат

ВЕРОНА МИКС	924,00	486,45
Масло подсолнечное	258,00	136,21
Вода	312,00	170,26
Персики консервированные	640,00	339,82

Итого	2134,00	1132,74
Выход	1883,93	1000,00

Все ингредиенты, кроме персиков консервированных, загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто выложить в противень 60 x 20 см, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Сверху равномерно выложить дольки персиков консервированных. Выпекать при  $t = 175 - 180$  °C в течение 35 - 40 минут (для подовой печи).

## Желе

ЦЕНТОГЕЛЬ	13,69	76,06
Сахар	41,18	228,76
Вода	137,05	761,38

Итого	191,92	1066,20
Выход	180,00	1000,00

ЦЕНТОГЕЛЬ перемешать с сахаром и растворить в кипящей воде. Довести до кипения.



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Тесто для бисквитного масляного полуфабриката:</b>		
ФРУТЗАНД	750,00	555,55
Масло подсолнечное	300,00	222,22
Яйца куриные (меланж)	225,00	166,67
Вода	100,00	74,05
<b>Отделка:</b>		
КОЗИНАК	99,97	74,05
Ядро миндаля жареного резаного	50,03	37,06
<hr/>		
Итого	1525,00	1129,60
Выход	1350,04	1000,00

### Тесто для бисквитного масляного полуфабриката

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Тесто выложить в противень 60 x 20 см, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Поверхность посыпать смесью КОЗИНАК и ядра миндаля жареного резаного.

Выпекать при  $t = 180 - 190$  °C в течение 30 – 35 минут (для подовой печи).



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Тесто для бисквитного масляного полуфабриката:</b>		
ФРУТЗАНД	750,00	400,00
Масло подсолнечное	300,00	160,00
Яйца куриные (меланж)	225,00	120,00
Вода	100,00	53,32
<b>Начинка:</b>		
Конфитюр	600,00	320,00
<b>Отделка:</b>		
КОЗИНАК	99,97	53,32
Ядро миндаля жареного резаного	50,03	26,68
<hr/>		
Итого	2125,00	1133,32
Выход	1875,02	1000,00

### Тесто для бисквитного масляного полуфабриката

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Тесто выложить в противень 60 x 20 см, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Сверху с помощью кондитерского мешка отсадить по диагонали конфитюр. Поверхность посыпать смесью КОЗИНАК и ядра миндаля жареного резаного.

Выпекать при  $t = 180 - 190$  °C в течение 30 – 35 минут (для подовой печи).



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
--------------------	---------------------------------------	---------------------------

**Тесто для бисквитного масляного полуфабриката:**

ФРУТЗАНД	750,00	500,00
Масло подсолнечное	300,00	200,00
Яйца куриные (меланж)	225,00	150,00
Вода	100,00	66,65
Мак пищевой	75,00	50,00

**Отделка:**

КОЗИНАК	99,97	66,65
Ядро миндаля жареного резаного	50,03	33,25

Итого	1600,00	1066,25
Выход	1500,16	1000,00

**Тесто для бисквитного масляного полуфабриката**

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Тесто выложить в противень 60 x 20 см, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Поверхность посыпать смесью КОЗИНАК и ядра миндаля жареного резаного.

Выпекать при  $t = 180 - 190$  °C в течение 30 - 35 минут (для подовой печи).



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Тесто для бисквитного масляного полуфабриката:</b>		
ФРУТЗАНД	750,00	400,00
Масло подсолнечное	300,00	160,00
Яйца куриные (меланж)	225,00	120,00
Вода	100,00	53,32
Фрукты консервированные	600,00	320,00
<b>Отделка:</b>		
КОЗИНАК	99,97	53,32
Ядро миндаля жареного резаного	50,03	26,68
<hr/>		
Итого	2125,00	1133,32
Выход	1875,02	1000,00

### Тесто для бисквитного масляного полуфабриката

Все ингредиенты, кроме фруктов консервированных, загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Тесто выложить в противень 60 x 20 см, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Сверху равномерно выложить дольки фруктов консервированных. Поверхность посыпать смесью КОЗИНАК и ядра миндаля жареного резаного.

Выпекать при  $t = 180 - 190$  °C в течение 30 - 35 минут (для подовой печи).



# Пирог «Ганноверский с шоколадными чипсами»

Пирог  
и не только...

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Тесто для бисквитного масляного полуфабриката:</b>		
ФРУТЗАНД	750,00	526,32
Масло подсолнечное	300,00	210,53
Яйца	225,00	157,89
Вода	100,00	70,16
ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ	112,50	78,95
<b>Отделка:</b>		
КОЗИНАК	99,97	70,16
Ядро миндаля жареного резаного	50,03	35,11
<hr/>		
Итого	1637,50	1149,12
Выход	1425,00	1000,00

## Тесто для бисквитного масляного полуфабриката

Все ингредиенты, кроме ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ, загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. В конце внести ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ и перемешать. Тесто выложить в противень 60 x 20 см, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Поверхность посыпать смесью КОЗИНАК и ядра миндаля жареного резаного.

Выпекать при  $t = 180 - 190$  °C в течение 30 - 35 минут (для подовой печи).





# Пирог «Ганноверский с яблоками и корицей»

Пирог  
и не только...

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 х 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Тесто для бисквитного масляного полуфабриката:</b>		
ФРУТЗАНД	750,00	356,44
Масло подсолнечное	300,00	142,58
Яйца куриные (меланж)	225,00	106,93
Вода	100,00	47,53
<b>Начинка яблочная:</b>		
АСТРИ ЯБЛОКО МИКС	209,99	99,80
Вода (t = 90 °С)	713,99	339,33
Корица	6,00	2,85
<b>«Штрейзельная крошка»:</b>		
Мука пшеничная высшего сорта	225,00	106,93
Сахар	112,50	53,47
Маргарин 82,0 %	112,50	53,47
Итого	2754,98	1309,33
Выход	2104,11	1000,00

## «Штрейзельная крошка»

Загрузить в дежу сахар, маргарин, муку и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования крошки.

## Начинка яблочная

АСТРИ ЯБЛОКО МИКС, воду (t = 90 °С) и корицу перемешать до образования однородной массы и оставить для набухания в условиях цеха на 1 час.

## Тесто для бисквитного масляного полуфабриката

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Тесто выложить в противень 60 х 20 см, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Сверху с помощью кондитерского мешка отсадить начинку яблочную. Поверхность посыпать «штрейзельной крошкой». Выпекать при t = 180 – 190 °С в течение 30 – 35 минут (для подовой печи).

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Тесто для бисквитного масляного полуфабриката:</b>		
ФРУТЗАНД	750,00	454,55
Масло подсолнечное	300,00	181,82
Яйца куриные (меланж)	225,00	136,36
Вода	100,00	60,59
<b>Начинка:</b>		
Ягоды с/м	560,17	295,45
<b>Отделка:</b>		
КОЗИНАК	99,97	60,59
Ядро миндаля жареного резаного	50,03	30,32
<hr/>		
Итого	2085,17	1219,68
Выход	1709,60	1000,00

### Тесто для бисквитного масляного полуфабриката

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Тесто выложить в противень 60 x 20 см, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Сверху в хаотичном порядке выложить ягоды с/м. Поверхность посыпать смесью КОЗИНАК и ядра миндаля жареного резаного.

Выпекать при  $t = 180 - 190$  °C в течение 30 – 35 минут (для подовой печи).



# Пирог «Генриетта бисквитно-песочный с вареной сгущенкой»

Пирог  
и не только...

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18,5 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Песочный полуфабрикат	102,00	163,07
СГУЩЕНКА ВАРЕНАЯ 8,5 %	250,00	399,69
<b>Тесто для бисквитного полуфабриката:</b>		
ДИНКЕЛЬ-ФОЛЬКОРН	140,00	223,82
Масло подсолнечное	56,00	89,53
Вода	27,00	43,17
Яйца куриные (меланж)	27,00	43,17
<b>Отделка:</b>		
КОЗИНАК	33,34	53,29
Ядро ореха жареного	16,66	26,65
<hr/>		
Итого	652,00	1042,39
Выход	625,49	1000,00

## Тесто для бисквитного полуфабриката

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

В форму ø 18,5 см на охлажденный песочный полуфабрикат выложить СГУЩЕНКА ВАРЕНАЯ 8,5 %. Сверху выложить тесто для бисквитного полуфабриката. Поверхность посыпать смесью КОЗИНАК и ядра ореха жареного.

Выпекать при  $t = 170 - 180 \text{ }^\circ\text{C}$  в течение 30 – 40 минут (для подовой печи).

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18,5 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	--------------------------------------	---------------------------------

## Песочный полуфабрикат

МЮРБКВИК	7,14	70,00
Мука пшеничная высшего сорта	51,00	500,00
Сахар	18,36	180,00
Яйца куриные (меланж)	7,14	70,00
Маргарин 82,0 %	30,60	300,00
<hr/>		
Итого	114,24	1120,00
Выход	102,00	1000,00

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Сформовать заготовку ø 18,5 см, наколоть ее. Выпекать при  $t = 210 \text{ }^\circ\text{C}$  в течение 5 – 7 минут (для подовой печи).



# Пирог «Генриетта с творожной начинкой»

Пирог  
и не только...

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18,5 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
--------------------	--------------------------------------	---------------------------

## Тесто для бисквитного полуфабриката:

ДИНКЕЛЬ-ФОЛЬКОРН	208,00	373,52
Масло подсолнечное	82,00	147,25
Яйца куриные (меланж)	40,00	71,83
Вода	40,00	71,83

## Начинка:

Творожная начинка	200,00	359,15
-------------------	--------	--------

## Отделка:

КОЗИНАК	33,34	59,85
Ядро ореха жареного	16,66	29,93

Итого	620,00	1113,36
Выход	556,87	1000,00

## Тесто для бисквитного полуфабриката

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто для бисквитного полуфабриката выложить в форму ø 18,5 см. Сверху с помощью кондитерского мешка с гладкой насадкой в произвольном порядке отсадить творожную начинку. Поверхность посыпать смесью КОЗИНАК и ядра ореха жареного. Выпекать при  $t = 170 - 180 \text{ }^\circ\text{C}$  в течение 30 - 40 минут (для подовой печи).

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18,5 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	--------------------------------------	---------------------------------

## Творожная начинка

ПРОМА ЧИЗ КЕЙК	33,66	168,30
Творог 5,0 % (гомогенный)	84,66	423,30
Яйца куриные (меланж)	25,50	127,50
Вода	59,26	296,31

Итого	203,08	1015,41
Выход	200,00	1000,00

Загрузить в дежу творог, воду и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Внести яйца и перемешать. В конце внести ПРОМА ЧИЗ КЕЙК и перемешать до образования однородной массы.



# Пирог «Генриетта с творожной начинкой и ягодами»

Пирог  
и не только...

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18,5 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Бисквитный полуфабрикат с творожной начинкой и ягодами	576,47	922,71
Желе «Кларо»	60,00	94,15
Ядро ореха жареного	2,00	3,14
Итого	638,47	1020,00
Выход	625,95	1000,00

Охлажденный бисквитный полуфабрикат с творожной и начинкой и ягодами покрыть желе. Поверхность изделия посыпать ядром ореха жареного.

Допускается не использовать для отделки ядро ореха жареного.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18,5 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	--------------------------------------	---------------------------------

## Бисквитный полуфабрикат с творожной начинкой и ягодами

ДИНКЕЛЬ-ФОЛЬКОРН	208,00	360,82
Масло подсолнечное	82,00	142,24
Вода	40,00	69,39
Яйца куриные (меланж)	40,00	69,39
Ягоды с/м	100,00	173,47
АСТРИ-ФИКС	2,00	3,47
Творожная начинка	200,00	346,94

Итого	672,00	1165,72
Выход	576,47	1000,00

Все ингредиенты, кроме ягод с/м, АСТРИ-ФИКС и творожной начинки, загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто выложить в форму ø 18,5 см. Сверху с помощью кондитерского мешка с гладкой насадкой в произвольном порядке отсадить творожную начинку и выложить ягоды с/м, просыпанные АСТРИ-ФИКС. Выпекать при t = 170 - 180 °С в течение 30 - 40 минут (для подовой печи).

## Творожная начинка

ПРОМА ЧИЗ КЕЙК	33,66	168,30
Творог 5,0 % (гомогенный)	84,66	423,30
Яйца куриные (меланж)	25,50	127,50
Вода	59,26	296,31

Итого	203,08	1015,41
Выход	200,00	1000,00

Загрузить в дежу творог, воду и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Внести яйца и перемешать. В конце внести ПРОМА ЧИЗ КЕЙК и перемешать до образования однородной массы.

## Желе «Кларо»

КЛАРО	4,08	68,00
Сахар	16,32	272,00
Вода	40,80	680,00

Итого	61,20	1020,00
Выход	60,00	1000,00

КЛАРО перемешать с сахаром и растворить в кипящей воде. Довести до кипения.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 х 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Песочное тесто:</b>		
МОДЕНА	250,00	156,25
Маргарин 82,0 %	100,00	62,50
Яйца куриные (меланж)	25,00	15,63
<b>Тесто для бисквитного масляного полуфабриката:</b>		
ВЕРОНА МИКС	500,00	312,50
Маргарин 82,0 %	238,00	148,75
АРОМАПАСТА ОБЖАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ	40,00	25,00
Вода	200,00	125,00
Ядро миндаля жареного резаного	50,00	31,25
<b>Начинка яблочная:</b>		
АСТРИ ЯБЛОКО МИКС	125,00	78,13
Вода (t = 90 °С)	425,00	265,64
Корица	7,00	4,38
<b>«Штрейзельная крошка»:</b>		
Мука пшеничная высшего сорта	76,00	47,50
Сахар	38,00	23,75
Маргарин 82,0 %	45,00	28,13
Итого	2119,00	1324,41
Выход	1600,00	1000,00

### «Штрейзельная крошка»

Загрузить в дежу сахар, маргарин, муку и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования крошки.

### Начинка яблочная

АСТРИ ЯБЛОКО МИКС, воду (t = 90 °С) и корицу перемешать до образования однородной массы и оставить для набухания в условиях цеха на 1 час.

### Песочное тесто

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

### Тесто для бисквитного масляного полуфабриката

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Песочное тесто раскатать в пласт размером 60 х 20 см и выложить в противень, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Сверху выложить тесто для бисквитного масляного полуфабриката и с помощью кондитерского мешка отсадить начинку яблочную (4 продольных полосы). Поверхность посыпать «штрейзельной крошкой». Выпекать при t = 180 – 190 °С в течение 35 – 40 минут (для плодовой печи).



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Бисквитный полуфабрикат «Брауни» с грецким орехом	1879,56	700,00
ШОКОБЕЛЛА	600,00	320,00
<b>Итого</b>	<b>2479,56</b>	<b>1020,00</b>
Выход	2430,94	1000,00

На поверхность охлажденного бисквитного полуфабриката «Брауни» с грецким орехом нанести крем ШОКОБЕЛЛА и с помощью палеты сделать «оттяжки».

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	---------------------------------------	---------------------------------

## Бисквитный полуфабрикат «Брауни» с грецким орехом

МЕЛЛА БРАУНИС	600,00	319,22
Масло подсолнечное	180,00	95,77
Вода	320,00	170,25
Сахар	400,00	212,82
Яйца куриные (меланж)	540,00	287,30
Ядро ореха грецкого подсушенное дробленое	200,00	106,41
<b>Итого</b>	<b>2240,00</b>	<b>1191,77</b>
Выход	1879,56	1000,00

Загрузить в дежу все ингредиенты, кроме ядра ореха грецкого подсушенного дробленого, и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. В конце внести ядро ореха грецкого подсушенное дробленое и перемешать. Выложить тесто в противень размером 60 x 20 см. Выпекать при  $t = 180 - 190$  °C в течение 30 – 35 минут (для подовой печи).



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 30 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Тесто для бисквитного масляного полуфабриката с какао:</b>		
ШОКО-РЮР	532,67	373,97
Масло подсолнечное	238,72	167,59
Яйца куриные (меланж)	119,36	83,80
Вода	119,36	83,80
<b>Начинка:</b>		
Творожная масса	375,00	263,27
АСТРИ-ФИКС	3,00	2,11
Вишня с/м	100,00	70,21
<b>Отделка:</b>		
«Штрейзельная крошка»	80,00	56,17
Итого	1568,11	1100,92
Выход	1424,36	1000,00

#### Тесто для бисквитного масляного полуфабриката с какао

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто для бисквитного масляного полуфабриката с какао выложить в противень 30 x 20 см. Сверху с помощью кондитерского мешка с гладкой насадкой Ø 10 мм отсадить по диагонали творожную массу. Сверху равномерно выложить вишню с/м, просыпанную АСТРИ-ФИКС. Поверхность посыпать «штрейзельной крошкой».

Выпекать при  $t = 170 - 180$  °C в течение 40 – 50 минут (для подовой печи).

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 30 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
<b>Творожная масса</b>		
ПРОМА ЧИЗ КЕЙК	66,41	177,09
Творог 9,0 % (гомогенный)	153,88	410,34
Яйца куриные (меланж)	48,59	129,58
Вода	113,38	302,35
Итого	382,26	1019,36
Выход	375,00	1000,00

Загрузить в дежу творог, воду и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Внести яйца и перемешать. В конце внести ПРОМА ЧИЗ КЕЙК и перемешать до образования однородной массы.

#### «Штрейзельная крошка»

Мука пшеничная высшего сорта	40,40	505,05
Сахар	20,20	252,53
Маргарин 82,0 %	20,20	252,53
Итого	80,81	1010,11
Выход	80,00	1000,00

Загрузить в дежу сахар, маргарин, муку и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования крошки.



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 30 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Песочное тесто с какао:</b>		
МНОРБКВИК	31,42	17,60
Мука пшеничная высшего сорта	221,32	123,97
Пудра сахарная	78,89	44,19
Маргарин 82,0 %	126,37	70,78
Яйца куриные (меланж)	31,76	17,79
КАОКРЕМ	44,40	24,87
АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ	6,15	3,44
АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ	6,15	3,44
<b>Прослойка:</b>		
КОНФИТЮР ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА С ЯБЛОКОМ	203,00	113,71
<b>Начинка ягодная:</b>		
АСТРИ-ФИКС	4,00	2,24
Черная смородина с/м	270,00	151,23
<b>Начинка со вкусом йогурта:</b>		
АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА	268,80	150,56
Яйца куриные (меланж)	134,40	75,28
Пудра сахарная	67,20	37,64
Вода	403,20	225,84
<b>Отделка:</b>		
ШОКОЛАДНЫЕ ПАЛОЧКИ	68,00	38,09
Итого	1965,06	1100,67
Выход	1785,33	1000,00

## Песочное тесто с какао

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Часть теста (203 г) заморозить.

## Начинка со вкусом йогурта

Загрузить в дежу яйца, пудру сахарную и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести воду, АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА и перемешать до образования однородной массы.

Песочное тесто с какао (338 г) раскатать в пласт толщиной 5 мм и выложить в противень 30 x 20 см, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Поверхность теста покрыть конфитюром. Сверху выложить черную смородину с/м, просыпанную АСТРИ-ФИКС, затем начинку со вкусом йогурта и слой песочного теста с какао, предварительно замороженного и натертого на крупной терке. Поверхность посыпать дроблеными ШОКОЛАДНЫМИ ПАЛОЧКАМИ. Выпекать при  $t = 180^{\circ}\text{C}$  в течение 40 – 45 минут (для подовой печи).

Допускается предварительно выпекать песочное тесто с какао до полуготовности.



Наименование сырь	Кол-во, г на одно изделие, Ø 22 см, h = 3 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат	252,22	280,18
Мусс сметанный	500,00	555,42
Мусс сметанный с какао	100,00	111,08
ДЕКОР «СТРУЖКА БЕЛЫЙ ШОКОЛАД»	23,00	25,55
МЯГКАЯ КАРАМЕЛЬ М	25,00	27,77

Итого	900,22	1000,00
Выход	900,22	1000,00

На дно охлажденного выпеченного полуфабриката выложить мусс сметанный и мусс сметанный с какао. С помощью ножа или шпажки сделать «эффект мрамора». После стабилизации вдоль борта отсадить МЯГКАЯ КАРАМЕЛЬ М, отделать изделие декором (как на фото).

Наименование сырь	Кол-во, г на одно изделие, Ø 22 см, h = 3 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
-------------------	--	---------------------------------

## Выпеченный полуфабрикат

### Песочное тесто:

МНОРБКВИК	17,17	68,08
Мука пшеничная высшего сорта	111,62	442,54
Сахар	42,93	170,21
Яйца куриные (меланж)	17,17	68,08
Маргарин 82,0 %	68,69	272,33

### Заварное тесто:

ПРОМА ЭКЛЕР	14,07	55,79
Вода (t = 50 - 60 °C)	19,70	78,10
Масло подсолнечное	1,41	5,58

Итого	292,75	1160,71
Выход	252,22	1000,00

**Песочное тесто:** Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

**Заварное тесто:** ПРОМА ЭКЛЕР и горячую воду (t = 50 - 60 °C) перемешать в течение 5 - 7 минут. Затем, не прекращая перемешивания, постепенно ввести масло подсолнечное. Перемешать до образования однородной массы. Оставить тесто для отлежки в условиях цеха на 15 - 20 минут. Песочное тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Сформовать заготовку в форме - корзинке Ø 22 см и h = 3 см, наколоть ее. Сверху из кондитерского мешка с гладкой насадкой Ø 8 мм отсадить по спирали заварное тесто. Выпекать при t = 210 °C в течение 12 - 15 минут (для подовой печи).

## Мусс сметанный

МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК	156,66	275,79
Сметана 20,0 %	156,66	275,79
Вода (t = 80 - 90 °C)	266,31	468,84

Итого	579,63	1020,42
Выход	568,03	1000,00

Загрузить в дежу МЕЛЛА ЧИЗКЕЙК, воду (t = 80 - 90 °C) и перемешать до образования однородной массы. Внести сметану и сбить на максимальной скорости в течение 4 - 6 минут.

## Мусс сметанный с какао

ШОКОБЕЛЛА	34,01	340,14
Мусс сметанный	68,03	680,27

Итого	102,04	1020,41
Выход	100,00	1000,00

Загрузить в дежу мусс сметанный, расплавленный крем ШОКОБЕЛЛА и перемешать до образования однородной массы.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 22 см, h = 3 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат	765,60	949,16
ГЛАЗУРЬ ЧИПС	15,00	18,60
Ядро миндаля жареного	6,00	7,44
Ядро лещинного ореха жареного	10,00	12,40
Ядро ореха грецкого подсушенного	10,00	12,40

Итого	806,60	1000,00
Выход	806,60	1000,00

Поверхность охлажденного выпеченного полуфабриката отделать ГЛАЗУРЬ ЧИПС, ядрами миндаля, грецкого и лещинного ореха (как на фото). Допускается изменять отделку изделия.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 22 см, h = 3 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	--	---------------------------------

## Выпеченный полуфабрикат

Песочное тесто	230,00	300,42
Крем	135,00	176,33
Заливка	450,00	587,78
Итого	815,00	1064,53
Выход	765,60	1000,00

Песочное тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Сформовать заготовку в форме - корзинке ø 22 см и h = 3 см, наколоть ее. Сверху выложить предварительно подготовленный крем, вылить заливку. Выпекать при t = 170 - 180 °C в течение 35 - 40 минут (для подовой печи). Допускается предварительно выпекать песочное тесто до полуготовности.

## Песочное тесто

МНОРБКВИК	15,49	67,34
Мука пшеничная высшего сорта	100,67	437,71
Сахар	38,72	168,35
Яйца куриные (меланж)	15,49	67,34
Маргарин 82,0 %	61,95	269,36

Итого	232,32	1010,10
Выход	230,00	1000,00

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

## Крем

ФРИО	45,87	339,79
Вода	91,74	679,58
Итого	137,61	1019,37
Выход	135,00	1000,00

Перемешать ФРИО и воду до образования однородной массы.

## Заливка

АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ	4,34	9,65
АРОМАТИЗАТОР КОМБАНИЯ	2,17	4,82
Сахар	135,69	301,54
Ядро арахиса жареного дробленого	81,41	180,92
Ядро ореха грецкого подсушенного дробленого	81,41	180,92
Корица молотая	1,08	2,41
Гвоздика молотая	1,08	2,41
Маргарин 82,0 %	43,42	96,49
Яйца куриные (меланж)	108,55	241,23

Итого	459,18	1020,39
Выход	450,00	1000,00

Загрузить в дежу яйца, сахар, АРОМАТИЗАТОРЫ КОМБАНИЯ и РУМБАРУМ, корицу, гвоздику и сбить на максимальной скорости до образования пены. Внести расплавленный маргарин, ядра арахиса и грецкого ореха и перемешать до образования однородной массы.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 22 см, h = 3 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат	815,09	928,25
Желе	50,00	56,95
ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ	3,00	3,42
Ядро миндаля жареного резаного	10,00	11,39
Итого	878,09	1000,01
Выход	878,08	1000,00

Поверхность охлажденного выпеченного полуфабриката покрыть желе и отделать ПУДРОЙ САХАРНОЙ НЕТАЮЩЕЙ и ядром миндаля жареного резаного (как на фото).

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 22 см, h = 3 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	--	---------------------------------

## Выпеченный полуфабрикат

### Песочное тесто:

МЮРБКВИК	16,50	20,24
Мука пшеничная высшего сорта	107,24	131,57
Сахар	41,25	50,60
Яйца куриные (меланж)	16,50	20,24
Маргарин 82,0 %	65,99	80,96

### Заливка:

ФРИО	80,01	98,16
Сахар	147,71	181,22
Сок лимона	104,63	128,36
Вода	135,40	166,12
Яйца куриные (меланж)	184,64	226,53

Итого	899,87	1104,01
Выход	815,09	1000,00

**Песочное тесто:** все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

**Заливка:** все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать до образования однородной массы.

Песочное тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Сформовать заготовку в форме – корзинке ø 22 см и h = 3 см, наколоть ее. Сверху вылить предварительно подготовленную заливку. Выпекать при t = 170 °С в течение 45 – 50 минут (для подовой печи). Допускается предварительно выпекать песочное тесто до полуготовности.

## Желе "Кларо"

КЛАРО	3,37	67,34
Сахар	13,47	269,36
Вода	33,67	673,40
Итого	50,51	1010,10
Выход	50,00	1000,00

КЛАРО перемешать с сахаром и растворить в кипящей воде. Довести до кипения.



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 24 см, h = 3 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
--------------------	--	---------------------------

Выпеченный полуфабрикат	997,48	925,75
Желе «Кларо»	80,00	74,25

Итого	1077,48	1000,00
Выход	1077,48	1000,00

Поверхность охлажденного выпеченного полуфабриката покрыть желе.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 24 см, h = 3 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	--	---------------------------------

## Выпеченный полуфабрикат

### Песочное тесто:

МНОРБКВИК	26,26	26,33
Мука пшеничная высшего сорта	170,71	171,14
Сахар	65,66	65,82
Маргарин 82,0 %	105,05	105,31
Яйца куриные (меланж)	26,26	26,33

### Начинка миндальная:

МЕЛЛА-АЛЬМОНДО	148,79	149,17
Вода	74,40	74,59
Яйца куриные (меланж)	14,88	14,92

### Начинка яблочная:

АСТРИ ЯБЛОКО МИКС	109,51	109,79
Вода (t = 90 °C)	366,63	367,56

### Отделка:

Яйца куриные (меланж)	15,00	15,04
-----------------------	-------	-------

Итого	1123,15	1125,99
Выход	997,48	1000,00

**Песочное тесто:** Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

**Начинка яблочная:** АСТРИ ЯБЛОКО МИКС и воду (t = 90 °C) перемешать до образования однородной массы и оставить для набухания в условиях цеха на 1 час.

**Начинка миндальная:** Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Предварительно подготовленные начинки яблочную и миндальную перемешать. Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Сформовать заготовку в форме - корзинке ø 24 см и h = 3 см (275 г), наколоть ее. Сверху выложить предварительно подготовленную начинку и еще один слой песочного теста в виде "решетки" (115 г). Поверхность смазать яйцом. Выпекать при t = 175 - 180 °C в течение 35 - 40 минут (для подовой печи). Допускается предварительно выпекать песочное тесто до полуготовности.

## Желе «Кларо»

КЛАРО	5,39	67,34
Сахар	21,55	269,36
Вода	53,87	673,40

Итого	80,81	1010,10
Выход	80,00	1000,00

КЛАРО перемешать с сахаром и растворить в кипящей воде. Довести до кипения.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, $\varnothing$ 22 см, h = 3 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Песочный полуфабрикат с творожной начинкой	654,00	634,94
Ягода с/м	2,00	1,94
АСТРИ-ФИКС	170,00	165,05
Желе «Кларо»		
<b>Отделка:</b>	4,00	3,88
Ядро миндаля жареного резаного		
<b>Итого</b>	<b>1029,99</b>	<b>1000,00</b>
<b>Выход</b>	<b>1029,99</b>	<b>1000,00</b>

На поверхность охлажденного песочного полуфабриката с творожной начинкой выложить ягоду с/м, просыпанную АСТРИ-ФИКС. Поверхность изделия покрыть желе и отделать ядром миндаля жареного резаного.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, $\varnothing$ 22 см, h = 3 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	--	---------------------------------

## Песочный полуфабрикат с творожной начинкой

### Песочное тесто:

МЮРБКВИК	13,60	20,39
Мука пшеничная высшего сорта	88,40	132,52
Сахар	34,00	50,97
Яйца куриные (меланж)	13,60	20,39
Мargarин 82,0 %	54,40	81,55

### Творожная начинка:

АСТРИ ТВОРОЖНАЯ НАЧИНКА	200,00	305,81
Вода	400,00	611,62

<b>Итого</b>	<b>800,00</b>	<b>1223,25</b>
<b>Выход</b>	<b>654,00</b>	<b>1000,00</b>

**Творожная начинка:** предварительно перемешать АСТРИ ТВОРОЖНАЯ НАЧИНКА и воду и оставить для набухания в условиях цеха на 15 минут.

**Песочное тесто:** все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Сформовать заготовку в форме-корзинке  $\varnothing$  22 см и h = 3 см, наколоть ее. Сверху выложить предварительно подготовленную АСТРИ ТВОРОЖНАЯ НАЧИНКА. Выпекать при  $t = 170 - 180^\circ\text{C}$  в течение 30 - 40 минут (для подовой печи).

## Желе «Кларо»

КЛАРО	11,56	68,00
Сахар	46,24	272,00
Вода	115,60	680,00
<b>Итого</b>	<b>173,40</b>	<b>1020,00</b>
<b>Выход</b>	<b>170,00</b>	<b>1000,00</b>

КЛАРО перемешать с сахаром и растворить в кипящей воде. Довести до кипения.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, $\varnothing$ 22 см, h = 3 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Песочный полуфабрикат с творожной начинкой	653,98	634,94
Ягода с/м	200,00	194,17
АСТРИ-ФИКС	2,00	1,94
Желе «Кларо»	170,00	165,05
<b>Отделка:</b>		
Ядро миндаля жареного резаного	4,00	3,88
<b>Итого</b>	<b>1029,98</b>	<b>1000,00</b>
<b>Выход</b>	<b>1029,98</b>	<b>1000,00</b>

На поверхность охлажденного песочного полуфабриката с творожной начинкой выложить ягоду с/м, просыпанную АСТРИ-ФИКС. Поверхность изделия покрыть желе и отделать ядром миндаля жареного резаного.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, $\varnothing$ 22 см, h = 3 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	--	---------------------------------

## Песочный полуфабрикат с творожной начинкой

### Песочное тесто:

МЮРБКВИК	13,60	20,39
Мука пшеничная высшего сорта	88,40	132,52
Сахар	34,00	50,97
Яйца куриные (меланж)	13,60	20,39
Маргарин 82,0 %	54,40	81,55

### Творожная начинка:

АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА	171,43	262,13
Вода	428,57	655,33

<b>Итого</b>	<b>800,00</b>	<b>1223,28</b>
<b>Выход</b>	<b>653,98</b>	<b>1000,00</b>

**Творожная начинка:** предварительно перемешать АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА и воду и оставить для набухания в условиях цеха на 15 минут.

**Песочное тесто:** все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Сформовать заготовку в форме-корзинке  $\varnothing$  22 см и h = 3 см, наколоть ее. Сверху выложить предварительно подготовленный АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА. Выпекать при  $t = 170 - 180$  °C в течение 30 - 40 минут (для подовой печи).

## Желе «Кларо»

КЛАРО	11,56	68,00
Сахар	46,24	272,00
Вода	115,60	680,00
<b>Итого</b>	<b>173,40</b>	<b>1020,00</b>
<b>Выход</b>	<b>170,00</b>	<b>1000,00</b>

КЛАРО перемешать с сахаром и растворить в кипящей воде. Довести до кипения.



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 30 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Песочное тесто	300,00	379,75
Начинка творожная	400,00	506,33
Ягода с/м	100,00	126,58
АСТРИ-ФИКС	2,00	2,53
Сдобная крошка	100,00	126,58

Итого	902,00	1141,77
Выход	790,00	1000,00

Песочное тесто раскатать в пласт размером 30 x 20 см и выложить в противень, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Сверху выложить начинку творожную, а затем ягоду с/м, просыпанную АСТРИ-ФИКС. Поверхность посыпать сдобной крошкой. Выпекать при t = 170 - 180 °C в течение 30 - 35 минут (для подовой печи).

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 30 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	---------------------------------------	---------------------------------

## Песочное тесто

МНОРБКВИК	20,41	68,03
Мука пшеничная высшего сорта	132,65	442,17
Сахар	51,02	170,07
Яйца куриные (меланж)	20,41	68,03
Маргарин 82,0 %	81,63	272,11

Итого	306,12	1020,41
Выход	300,00	1000,00

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

## Начинка творожная

АСТРИ ТВОРОЖНАЯ НАЧИНКА	136,06	340,14
Вода	272,11	680,27

Итого	408,16	1020,41
Выход	400,00	1000,00

Предварительно перемешать АСТРИ ТВОРОЖНАЯ НАЧИНКА и воду и оставить для набухания в условиях цеха на 15 минут.

## Сдобная крошка

Мука пшеничная высшего сорта	48,96	489,60
Сахар	24,48	244,80
Маргарин 82,0 %	28,56	285,60

Итого	102,00	1020,00
Выход	100,00	1000,00

Загрузить в дежу сахар, маргарин, муку и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования крошки.





# Пирог «Шаганэ с ягодами»

Пирог  
и не только...

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18,5 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Бисквитный полуфабрикат «Шаганэ»	224,51	338,03
Начинка ягодная	400,00	590,45
Желе «Кларо»	60,00	88,57
<b>Отделка:</b>		
Ядро ореха жареного	2,00	2,95

Итого	686,51	1020,00
Выход	673,05	1000,00

В форму на охлажденный бисквитный полуфабрикат «Шаганэ» выложить начинку ягодную. Поверхность изделия покрыть желе и посыпать ядро ореха жареного.

Допускается не использовать для отделки ядро ореха жареного.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 18,5 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	--------------------------------------	---------------------------------

## Бисквитный полуфабрикат «Шаганэ»

ШОКО-РЮР	130,00	579,04
Масло подсолнечное	60,00	267,25
Вода	30,00	133,62
Яйца куриные (меланж)	30,00	133,62

Итого	250,00	1113,53
Выход	224,51	1000,00

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто выложить в форму ø 18,5 см. Выпекать при  $t = 170 - 180$  °C в течение 20 - 30 минут (для подовой печи).

## Начинка ягодная

Ягоды с/м	226,44	566,10
Сахар	113,22	283,05
АСТРИ-ФИКС	20,40	51,00
Вода	47,54	118,86

Итого	407,60	1019,01
Выход	400,00	1000,00

Ягоды и воду довести до кипения. Внести АСТРИ-ФИКС и сахар. Довести до кипения. Охладить.

## Желе «Кларо»

КЛАРО	4,08	68,00
Сахар	16,32	272,00
Вода	40,80	680,00

Итого	61,20	1020,00
Выход	60,00	1000,00

КЛАРО перемешать с сахаром и растворить в кипящей воде. Довести до кипения.



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 20 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Бисквитный масляный полуфабрикат	890,00	723,00
СГУЩЕНКА ВАРЕНАЯ 11 %	215,00	174,65
ШОКОБЕЛЛА МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД	120,00	97,48
Ядро миндаля жареного резаного	6,00	4,87
Итого	1231,00	1000,00
Выход	1231,00	1000,00

В форму на поверхность охлажденного бисквитного масляного полуфабриката выложить СГУЩЕНКА ВАРЕНАЯ 11%. Поверхность покрыть растопленным кремом ШОКОБЕЛЛА МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД и отделать ядром миндаля жареного резаного.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 20 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	---------------------------------------	---------------------------------

## Бисквитный масляный полуфабрикат

ПРОМА ЗАНД МИКС	491,42	552,16
ФЯН КЛЕНОВЫЙ СИРОП	88,46	99,39
Масло подсолнечное	196,57	220,86
Яйца куриные (меланж)	147,43	165,65
Вода	64,87	72,89
Итого	988,75	1110,95
Выход	890,00	1000,00

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто выложить в форму 20 x 20 см. Выпекать при  $t = 170 - 180$  °C в течение 30 - 40 минут (для подовой печи).



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 40 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
--------------------	---------------------------------------	---------------------------

Выпеченный полуфабрикат	1757,01	449,56
Крем-начинка	2127,70	558,44

Итого	3884,71	1008,00
Выход	3853,87	1000,00

Охлажденный выпеченный полуфабрикат разрезать вдоль на 2 равные части и прослоить кремом-начинкой.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 40 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	---------------------------------------	---------------------------------

## Выпеченный полуфабрикат

### Тесто:

МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ	135,00	76,86
Мука пшеничная высшего сорта	675,00	384,27
Дрожжи прессованные	40,00	22,77
Яйца куриные (меланж)	35,00	19,93
Вода	318,00	180,75
Маргарин 82,0 %	80,00	45,55

### Отделка:

Сахар	300,00	170,79
Ядро миндаля жареного резаного	300,00	170,79

Итого	1883,00	1071,71
Выход	1757,01	1000,00

### Тесто

Все ингредиенты загрузить в дежу. Замесить тесто на первой скорости в течение 3 минут и на второй скорости в течение 7 минут до образования однородной массы. Тесто оставить для отлежки в условиях цеха на 15 минут.

После отлежки раскатать тесто в пласт размером 60 x 40 см и выложить в противень, предварительно смазанный маслом. Поверхность наколоть. Поместить форму с тестом в расстойный шкаф на 40 - 60 минут при  $t = 35 - 37 \text{ }^\circ\text{C}$  и относительной влажности воздуха 70 - 75 %. После расстойки поверхность заготовки равномерно посыпать смесью сахара и ядра миндаля жареного резаного.

Выпекать с пароувлажнением при  $t = 180 - 190 \text{ }^\circ\text{C}$  в течение 25 - 30 минут (для подовой печи).

## Крем-начинка

ФРИО	337,00	158,40
ВИП ДРИМ	800,00	375,99
Вода	963,00	452,59
Сахар	50,00	23,50

Итого	2150,00	1010,48
Выход	2127,70	1000,00

Загрузить в дежу ФРИО, сахар, воду и перемешать до образования однородной массы. Внести взбитый крем ВИП ДРИМ и перемешать до образования однородной массы.



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Бисквитный масляный полуфабрикат	2218,89	552,12
Крем (начинка)	1250,00	311,03
Крем (отделка)	350,00	87,09
Крошка бисквитного масляного полуфабриката	200,00	49,76
Итого	4018,89	1000,00
Выход	4018,89	1000,00

Два слоя бисквитного масляного полуфабриката прослоить кремом. Поверхности изделия покрыть кремом и обсыпать крошкой бисквитного масляного полуфабриката.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	---------------------------------------	---------------------------------

## Бисквитный масляный полуфабрикат

ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ	676,76	305,00
Мед	222,93	100,47
Яйца куриные (меланж)	565,28	254,76
Сахар	517,51	233,23
Маргарин 82,0 %	445,86	200,94
ГЛОФА ЭКСТРАКТ	31,84	14,35
Вода	39,81	17,94
Итого	2500,00	1126,69
Выход	2218,89	1000,00

Маргарин предварительно растопить. Загрузить в дежу расплавленный маргарин, воду, яйца, сахар, ГЛОФА ЭКСТРАКТ, мед и перемешать лопаткой на медленной скорости до полного растворения сахара. Внести ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ и перемешать до образования однородной массы. Тесто выложить в противень 60x20 см, предварительно смазанный маслом. Выпекать при  $t = 160 - 170^\circ\text{C}$  в течение 50 - 60 минут (для подовой печи).

## Крем

ФРИО	233,23	145,77
СГУЩЕНКА ВАРЕНАЯ 8,5 %	730,13	456,33
Вода	669,28	418,30
Итого	1632,64	1020,40
Выход	1600,00	1000,00

Загрузить в дежу ФРИО, воду и перемешать до образования однородной массы. Внести размягченный крем СГУЩЕНКА ВАРЕНАЯ 8,5 % и перемешать до образования однородной массы.

## Крошка бисквитного масляного полуфабриката

ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ	75,27	376,34
Мед	24,79	123,97
Яйца куриные (меланж)	62,87	314,36
Сахар	57,56	287,79
Маргарин 82,0 %	49,59	247,94
ГЛОФА ЭКСТРАКТ	3,54	17,71
Вода	4,43	22,14
Итого	278,05	1390,25
Выход	200,00	1000,00

Маргарин растопить. Загрузить в дежу расплавленный маргарин, воду, яйца, сахар, ГЛОФА ЭКСТРАКТ, мед и перемешать лопаткой на медленной скорости до полного растворения сахара. Внести ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ и перемешать до образования однородной массы. Тесто выложить в противень 60x20 см, предварительно смазанный маслом. Выпекать при  $t = 160 - 170^\circ\text{C}$  в течение 20 - 25 минут (для подовой печи). Бисквитный масляный полуфабрикат измельчить до состояния крошки, выложить на лист, застланный пергаментом. Сушить при  $t = 180 - 190^\circ\text{C}$  в течение 7 - 10 минут (для подовой печи).



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Бисквитный полуфабрикат с какао	250,00	210,71
Бисквитный полуфабрикат со вкусом кофе	250,00	196,43
Бисквитный полуфабрикат со вкусом ореха	250,00	196,43
Сироп для промочки	100,00	111,47
СГУЩЕНКА ВАРЕНАЯ 8,5 %	130,00	147,19
ШОКОБЕЛЛА	150,00	129,33
ВОЗДУШНАЯ ПШЕНИЦА В ШОКОЛАДЕ	25,00	21,43

Итого	1155,00	1012,99
Выход	1140,19	1000,00

Три слоя бисквитного полуфабриката - с какао, со вкусом кофе и со вкусом ореха промочить сиропом и прослоить кремом СГУЩЕНКА ВАРЕНАЯ 8,5 %. После стабилизации залить изделие расплавленным кремом ШОКОБЕЛЛА и отделать декором ВОЗДУШНАЯ ПШЕНИЦА В ШОКОЛАДЕ.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	------------------------------------	---------------------------------

## Бисквитный полуфабрикат с какао

ВЕРОНА МИКС	138,69	554,76
Масло подсолнечное	55,47	221,89
Вода	55,47	221,89
КАОКРЕМ	24,96	99,85

Итого	274,60	1098,39
Выход	250,00	1000,00

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто выложить в кольцо ø 20 см. Выпекать при  $t = 175 - 180 \text{ }^\circ\text{C}$  в течение 30 - 35 минут (для подовой печи).

## Бисквитный полуфабрикат со вкусом кофе

ВЕРОНА МИКС	152,97	611,89
Масло подсолнечное	61,19	244,74
Вода	61,19	244,74
АРОМАПАСТА КАПУЧИНО	8,26	33,04

Итого	283,60	1134,41
Выход	250,00	1000,00

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто выложить в кольцо ø 20 см. Выпекать при  $t = 175 - 180 \text{ }^\circ\text{C}$  в течение 30 - 35 минут (для подовой печи).

## Бисквитный полуфабрикат со вкусом ореха

ВЕРОНА МИКС	154,17	616,66
Масло подсолнечное	61,66	246,65
Вода	61,66	246,65
АРОМАПАСТА ГРЕЦКИЙ ОРЕХ	5,55	22,21

Итого	283,04	1132,17
Выход	250,00	1000,00

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто выложить в кольцо ø 20 см. Выпекать при  $t = 175 - 180 \text{ }^\circ\text{C}$  в течение 30 - 35 минут (для подовой печи).

## Сироп для промочки

Сахар	51,31	513,07
АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ	0,30	3,00
Вода	50,00	500,00

Итого	101,61	1016,07
Выход	100,00	1000,00

Сахар растворить в воде и довести до кипения. Охладить сироп. Внести АРОМАТИЗАТОР РУМБАРУМ и перемешать.



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 30 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат	990,45	614,99
Крем со вкусом йогурта	470,00	291,86
ШОКОБЕЛЛА	150,00	93,15

Итого	1610,45	1000,00
Выход	1610,45	1000,00

На поверхность охлажденного выпеченного полуфабриката выложить крем со вкусом йогурта. После стабилизации покрыть поверхность изделия растопленным кремом ШОКОБЕЛЛА и, с помощью скребка с зубчиками, сделать «волну».

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 30 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	---------------------------------------	---------------------------------

## Выпеченный полуфабрикат

### Тесто для бисквитного масляного полуфабриката:

ПРОМА ЗАНД МИКС	379,79	383,48
Масло подсолнечное	150,79	152,26
Яйца куриные (меланж)	113,94	115,05
Вода	62,55	63,16

### Тесто для бисквитного масляного полуфабриката с какао:

ПРОМА ЗАНД МИКС	153,43	154,93
КАОКРЕМ	16,62	16,78
Масло подсолнечное	61,37	61,97
Яйца куриные (меланж)	46,03	46,48
Вода	25,57	25,82

### Отделка:

Вишня с/м	72,10	72,70
АСТРИ-ФИКС	3,00	3,03

Итого	1085,20	1095,66
Выход	990,45	1000,00

**Тесто для бисквитного масляного полуфабриката:** все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

**Тесто для бисквитного масляного полуфабриката с какао:** все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Тесто для бисквитного масляного полуфабриката выложить в противень 30 x 20 см. Сверху с помощью кондитерского мешка с гладкой насадкой ø 10 мм на расстоянии 1,0 - 1,5 см отсадить в виде «капель» тесто для бисквитного масляного полуфабриката с какао. В каждую каплю положить замороженную вишенку, просыпанную АСТРИ-ФИКС. Выпекать при t = 170 - 180 °C в течение 40 - 45 минут (для подовой печи).

## Крем со вкусом йогурта

АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА	65,33	139,00
Масло сливочное 82,5 %	174,22	370,68
Пудра сахарная	65,33	139,00
Вода	174,22	370,68

Итого	479,10	1019,36
Выход	470,00	1000,00

Предварительно перемешать АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА и воду и оставить для набухания в условиях цеха на 15 минут. Загрузить в дежу масло сливочное, пудру сахарную и сбить на максимальной скорости до образования пышной массы. Внести предварительно подготовленный АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА и перемешать.



# Кекс миндальный со вкусом кофе

Пирочи  
и не только...

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Тесто:</b>		
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	461,00	132,04
Мука пшеничная высшего сорта	647,58	185,48
Сахар	745,45	213,51
Яйца куриные (меланж)	558,83	160,06
Масло подсолнечное	480,14	137,52
Вода	637,53	182,60
<b>Начинка:</b>		
МЕЛЛА-АЛЬМОНДО	304,52	87,22
АРОМАПАСТА МОККА	21,47	6,15
Яйца куриные (меланж)	32,19	9,22
Вода	151,28	43,33
Итого	4040,00	1157,13
Выход	3491,40	1000,00

**Начинка:** Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Начинку оставить для набухания в условиях цеха на 10 минут.

**Тесто:** Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Внести в тесто предварительно подготовленную начинку и неравномерно распределить ее - создать эффект «мрамора». Готовое тесто выложить в бумажные формы по 400 г. Выпекать при  $t = 160\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 45 - 50 минут. Допускается отделка поверхности ядром миндаля жареного резаного.



# Кекс с клюквой вяленой

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	451,19	132,11
Мука пшеничная высшего сорта	633,60	185,52
Сахар	729,60	213,63
Яйца куриные (меланж)	547,19	160,22
Масло подсолнечное	470,42	137,74
Вода	624,00	182,71
Клюква вяленая	384,01	112,44
Итого	3840,00	1124,37
Выход	3379,67	1000,00

Все ингредиенты, кроме клюквы вяленой, загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. В конце внести клюкву вяленую и перемешать. Готовое тесто выложить в бумажные формы по 380 г.

Выпекать при  $t = 160\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 45 - 50 минут.





# Кекс с грецким орехом

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	451,19	130,63
Мука пшеничная высшего сорта	633,60	183,44
Сахар	729,62	211,24
Яйца куриные (меланж)	547,21	158,43
Масло подсолнечное	470,40	136,19
Вода	624,00	180,66
АРОМАПАСТА ГРЕЦКИЙ ОРЕХ	95,99	27,79
Ядро ореха грецкого подсушенного дробленого	287,99	83,38
Итого	3840,00	1111,76
Выход	3418,00	1000,00

Все ингредиенты, кроме ядра ореха грецкого, загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. В конце внести ядро ореха грецкого и перемешать. Готовое тесто выложить в бумажные формы по 380 г.

Выпекать при  $t = 160\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 45 - 50 минут.



# Кекс с маковой начинкой

Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Тесто:</b>		
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	450,73	136,12
Мука пшеничная высшего сорта	632,95	191,15
Сахар	728,87	220,12
Яйца куриные (меланж)	546,66	165,09
Масло подсолнечное	469,93	141,92
Вода	623,38	188,26
<b>Начинка:</b>		
МАК СТАБИЛ	242,19	73,14
Вода	145,30	43,88
Итого	3840,00	1159,68
Выход	3276,77	1000,00

**Начинка:** МАК СТАБИЛ и воду перемешать и оставить для набухания в условиях цеха на 10 минут.

**Тесто:** все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Внести в тесто предварительно подготовленную начинку и неравномерно распределить ее - создать эффект «мрамора». Готовое тесто выложить в бумажные формы по 380 г. Выпекать при  $t = 160\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 45 - 50 минут.



# Кекс с миндальной начинкой

Пирог  
и не только...

## Наименование сырья

Кол-во, г  
на 10 изделий

Кол-во, г  
на 1 кг изделия

### Тесто:

МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	450,75	135,93
Мука пшеничная высшего сорта	632,96	190,88
Сахар	728,86	219,80
Яйца куриные (меланж)	546,65	164,85
Масло подсолнечное	469,92	141,71
Вода	623,38	187,99

### Начинка:

МЕЛЛА ПЕРСИКВИК	242,17	73,03
Вода	145,31	43,82

Итого	3840,00	1158,01
Выход	3281,49	1000,00

### Начинка

МЕЛЛА ПЕРСИКВИК и воду перемешать и оставить для набухания в условиях цеха на 10 минут.

### Тесто

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Внести в тесто предварительно подготовленную начинку и неравномерно распределить ее – создать эффект «мрамора». Готовое тесто выложить в бумажные формы по 380 г. Выпекать при  $t = 160^{\circ}\text{C}$  в течение 45 – 50 минут.



Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	451,20	132,31
Мука пшеничная высшего сорта	633,61	185,80
Сахар	729,61	213,95
Яйца куриные (меланж)	547,20	160,46
Масло подсолнечное	470,40	137,94
Вода	623,99	182,98
Цукаты	383,99	112,60
Итого	3840,00	1126,04
Выход	3374,66	1000,00

Все ингредиенты, кроме цукатов, загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. В конце внести цукаты и перемешать. Готовое тесто выложить в бумажные формы по 380 г.

Выпекать при  $t = 160\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 45 – 50 минут.



Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ	489,60	146,69
Мука пшеничная высшего сорта	691,20	207,09
Сахар	787,19	235,85
Яйца куриные (меланж)	595,21	178,33
Масло подсолнечное	508,80	152,44
Вода	672,01	201,34
АРОМАПАСТА КАПУЧИНО	95,99	28,76
Итого	3840,00	1150,50
Выход	3302,91	1000,00

Все ингредиенты, кроме АРОМАПАСТА КАПУЧИНО, загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Взять 400 г готового теста, внести АРОМАПАСТА КАПУЧИНО и перемешать. Тесто с аромипастой внести в оставшееся тесто и неравномерно распределить его – создать эффект "мрамора". Готовое тесто выложить в бумажные формы по 380 г. Выпекать при  $t = 160\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 45 – 50 минут.



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 30 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
--------------------	---------------------------------------	---------------------------

Выпеченный полуфабрикат	2066,72	919,88
Желе «Кларо»	180,00	80,12

Итого	2246,72	1000,00
Выход	2246,72	1000,00

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 30 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	---------------------------------------	---------------------------------

## Выпеченный полуфабрикат

### Песочное тесто:

МНОРБВИК	16,84	8,15
Мука пшеничная высшего сорта	109,43	52,95
Сахар	42,09	20,36
Яйца куриные (меланж)	16,84	8,15
Мargarin 82,0 %	67,34	32,58

### Сметанная масса:

ФРИО	390,58	188,99
Сметана 20,0 %	722,14	349,42
Молоко пастеризованное 3,2 %	722,14	349,42

### Отделка:

Консервированные мандарины	200,00	96,77
----------------------------	--------	-------

Итого	2287,39	1106,77
Выход	2066,72	1000,00

### Сметанная масса

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

### Песочное тесто

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

Песочное тесто раскатать в пласт размером 30 x 20 см и выложить в противень, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Сверху выложить сметанную массу и консервированные мандарины.

Выпекать при  $t = 170 - 180 \text{ }^\circ\text{C}$  в течение 50 - 60 минут (для подовой печи). Допускается предварительно выпекать песочное тесто до полуготовности.

## Желе «Кларо»

КЛАРО	12,12	67,34
Сахар	48,48	269,36
Вода	121,21	673,40

Итого	181,82	1010,10
Выход	180,00	1000,00

КЛАРО перемешать с сахаром и растворить в кипящей воде. Довести до кипения.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, Ø 24 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Песочное тесто:</b>		
МНОРБКВИК	17,50	17,17
Мука пшеничная высшего сорта	113,80	111,63
Сахар	43,78	42,94
Маргарин 82,0 %	70,04	68,70
Яйца куриные (меланж)	17,50	17,17
<b>Начинка:</b>		
АСТРИ ТВОРОЖНАЯ НАЧИНКА	246,63	241,92
Вода	419,26	411,26
Яйца куриные (меланж)	98,65	96,77
<b>Заливка:</b>		
ФРИО	12,74	12,50
Яйца куриные (меланж)	37,07	36,36
Вода	35,91	35,22
Маргарин 82,0 %	20,85	20,45
Сахар	20,85	20,45
Итого	1154,57	1132,54
Выход	1019,45	1000,00

## Песочное тесто

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

## Начинка

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

## Заливка

Загрузить в дежу воду, сахар, яйца, растопленный маргарин и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Внести ФРИО и перемешать до образования однородной массы. При необходимости заливку подогреть в микроволновой печи или на водяной бане.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Сформовать заготовку в форме-корзинке Ø 24 см и h = 3 см, наколоть ее. Сверху выложить предварительно подготовленную начинку, вылить заливку. Выпекать при t = 170 – 180 °C в течение 45 – 50 минут (для подовой печи). Допускается предварительно выпекать песочное тесто до полуготовности.



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат	3340,50	584,32
Ягоды с/м	1522,24	266,27
АСТРИ-ФИКС	8,46	1,48
Желе «Кларо»	845,70	147,93

Итого	5716,89	1000,00
Выход	5716,89	1000,00

В форму на охлажденный выпеченный полуфабрикат выложить ягоды с/м, просыпанные АСТРИ-ФИКС. Поверхность покрыть желе «Кларо».

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	---------------------------------------	---------------------------------

## Выпеченный полуфабрикат

### Песочный полуфабрикат:

МНОРБКВИК	33,84	10,13
Мука пшеничная высшего сорта	219,87	65,82
Пудра сахарная	84,58	25,32
Вода	26,38	7,90
Маргарин 82,0 %	135,32	40,51

### Прослойка:

КОНФИТЮР АБРИКОС Т	211,42	63,29
--------------------	--------	-------

### Творожная начинка:

Творог 5,0 % (гомогенный)	1145,22	342,83
ПРОМА ЧИЗ КЕЙК	458,08	137,13
Яйца куриные (меланж)	377,38	112,97
Вода	801,64	239,98

Итого	3493,74	1045,88
Выход	3340,50	1000,00

### Песочный полуфабрикат

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто раскатать в пласт размером 60 x 20 см и выложить в противень, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Наколоть. Выпекать до полуготовности при  $t = 190\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 7 – 8 минут (для подовой печи). Допускается для приготовления песочного теста использовать рецептуру с яйцом.

### Творожная начинка

Загрузить в дежу творог, воду и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Внести яйца и перемешать. В конце внести ПРОМА ЧИЗ КЕЙК и перемешать до образования однородной массы.

Охлажденный песочный полуфабрикат покрыть конфитюром. Сверху выложить творожную начинку. Выпекать при  $t = 160 - 170\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 60 – 65 минут (для подовой печи).

### Желе «Кларо»

КЛАРО	57,51	68,00
Сахар	230,03	272,00
Вода	575,08	680,00

Итого	862,61	1020,00
Выход	845,70	1000,00

КЛАРО перемешать с сахаром и растворить в кипящей воде. Довести до кипения.





# «Чиз Кейк европейский с фруктами и ягодами»

Пирог  
и не только...

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат	3340,50	589,55
Ягоды с/м	888,00	156,72
Фрукты консервированные	592,00	104,48
Желе «Кларо»	845,68	149,25

Итого	5666,18	1000,00
Выход	5666,18	1000,00

В форму на охлажденный выпеченный полуфабрикат выложить ягоды с/м и фрукты консервированные. Поверхность покрыть желе «Кларо».

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	---------------------------------------	---------------------------------

## Выпеченный полуфабрикат

### Песочный полуфабрикат:

МНОРБКВИК	33,84	10,13
Мука пшеничная высшего сорта	219,87	65,82
Пудра сахарная	84,58	25,32
Вода	26,38	7,90
Маргарин 82,0 %	135,32	40,51

### Прослойка:

КОНФИТЮР АБРИКОС Т	211,42	63,29
--------------------	--------	-------

### Творожная начинка:

Творог 5,0 % (гомогенный)	1145,22	342,83
ПРОМА ЧИЗ КЕЙК	458,08	137,13
Яйца куриные (меланж)	377,38	112,97
Вода	801,64	239,98

Итого	3493,74	1045,88
Выход	3340,50	1000,00

### Песочный полуфабрикат

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто раскатать в пласт размером 60 x 20 см и выложить в противень, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Наколоть. Выпекать до полуготовности при  $t = 190 \text{ }^\circ\text{C}$  в течение 7 – 8 минут (для подовой печи). Допускается для приготовления песочного теста использовать рецептуру с яйцом.

### Творожная начинка

Загрузить в дежу творог, воду и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Внести яйца и перемешать. В конце внести ПРОМА ЧИЗ КЕЙК и перемешать до образования однородной массы.

Охлажденный песочный полуфабрикат покрыть конфитюром. Сверху выложить творожную начинку. Выпекать при  $t = 160 - 170 \text{ }^\circ\text{C}$  в течение 60 – 65 минут (для подовой печи).

### Желе «Кларо»

КЛАРО	57,51	68,00
Сахар	230,02	272,00
Вода	575,06	680,00

Итого	862,59	1020,00
Выход	845,68	1000,00

КЛАРО перемешать с сахаром и растворить в кипящей воде. Довести до кипения.



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Песочный полуфабрикат:</b>		
МНОРБКВИК	35,64	8,39
Мука пшеничная высшего сорта	217,35	51,16
Пудра сахарная	85,52	20,13
Вода	26,08	6,14
Маргарин 82,0 %	135,40	31,87
<b>Прослойка:</b>		
КОНФИТЮР АБРИКОС Т	213,78	50,32
<b>Творожно-сырная начинка:</b>		
Творог 5,0 % (гомогенный)	855,01	201,29
Сыр плавленый	569,99	134,19
ПРОМА ЧИЗ КЕЙК	569,99	134,19
Яйца куриные (меланж)	427,53	100,65
Вода	997,48	234,83
<b>Заливка:</b>		
Яйца куриные (меланж)	231,63	54,52
Маргарин 82,0 %	131,83	31,03
Сахар	131,83	31,03
ФРИО	89,09	20,97
Вода	222,73	52,43
Итого	4940,89	1163,14
Выход	4247,90	1000,00

### Песочный полуфабрикат

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто раскатать в пласт размером 60 x 20 см и выложить в противень, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Наколеть. Выпекать до полуготовности при  $t = 190\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 7 – 8 минут (для подовой печи). Допускается для приготовления песочного теста использовать рецептуру с яйцом.

### Творожно-сырная начинка

Загрузить в дежу творог, сыр плавленый, воду и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Внести яйца и перемешать. В конце внести ПРОМА ЧИЗ КЕЙК и перемешать до образования однородной массы.

### Заливка

Загрузить в дежу воду, сахар, яйца, растопленный маргарин и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Внести ФРИО и перемешать до образования однородной массы. При необходимости заливку подогреть в микроволновой печи или на водяной бане.

Охлажденный песочный полуфабрикат покрыть конфитюром. Сверху выложить творожно-сырную начинку. Залить поверхность заливкой.

Выпекать при  $t = 160 - 170\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 60 – 65 минут (для подовой печи).



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Песочный полуфабрикат:</b>		
МНОРБКВИК	35,64	7,34
Мука пшеничная высшего сорта	217,37	44,77
Пудра сахарная	85,50	17,61
Вода	26,08	5,37
Маргарин 82,0 %	135,41	27,89
<b>Прослойка:</b>		
КОНФИТЮР ВИШНЯ	213,77	44,03
<b>Творожная начинка:</b>		
Творог 5,0 % (гомогенный)	1425,24	293,55
ПРОМА ЧИЗ КЕЙК	570,10	117,42
Яйца куриные (меланж)	427,60	88,07
Вода	997,67	205,49
<b>Вишневая начинка:</b>		
Вишня с/м	320,69	66,05
АСТРИ-ФИКС	42,77	8,81
Сахар	320,69	66,05
Вода	80,17	16,51
<b>Отделка:</b>		
КОЗИНАК	190,08	39,15
Ядро миндаля резаного	95,02	19,57
Итого	5183,80	1067,68
Выход	4855,20	1000,00

## Песочный полуфабрикат

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто раскатать в пласт размером 60 x 20 см и выложить в противень, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Наколоть. Выпекать до полуготовности при  $t = 190^\circ\text{C}$  в течение 7 – 8 минут (для подовой печи). Допускается для приготовления песочного теста использовать рецептуру с яйцом.

## Творожная начинка

Загрузить в дежу творог, воду и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Внести яйца и перемешать. В конце внести ПРОМА ЧИЗ КЕЙК и перемешать до образования однородной массы.

## Вишневая начинка

Вишню и воду довести до кипения. Внести АСТРИ-ФИКС и сахар. Довести до кипения. Охладить.

Охлажденный песочный полуфабрикат покрыть конфитюром. Сверху с помощью кондитерского мешка отсадить вишневую начинку. Затем выложить творожную начинку. Поверхность посыпать смесью КОЗИНАК и ядра миндаля резаного. Выпекать при  $t = 160 - 170^\circ\text{C}$  в течение 60 – 65 мин-нут (для подовой печи).



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Песочный полуфабрикат:</b>		
МНОРБКВИК	35,66	7,00
Мука пшеничная высшего сорта	217,35	42,67
Пудра сахарная	85,52	16,79
Вода	26,08	5,12
Маргарин 82,0 %	135,39	26,58
<b>Маковая начинка:</b>		
МАК СТАБИЛ	712,61	139,90
Вода	356,30	69,95
<b>Творожная начинка:</b>		
Творог 5,0 % (гомогенный)	1425,27	279,81
ПРОМА ЧИЗ КЕЙК	570,09	111,92
Яйца куриные (меланж)	427,57	83,94
Вода	997,65	195,86
<b>Заливка:</b>		
Яйца куриные (меланж)	231,61	45,47
Маргарин 82,0 %	131,83	25,88
Сахар	131,83	25,88
ФРИО	89,09	17,49
Вода	222,72	43,73
Итого	5796,56	1137,99
Выход	5093,70	1000,00

## Песочный полуфабрикат

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто раскатать в пласт размером 60 x 20 см и выложить в противень, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Наколоть. Выпекать до полуготовности при  $t = 190\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 7 – 8 минут (для подовой печи). Допускается для приготовления песочного теста использовать рецептуру с яйцом.

## Творожная начинка

Загрузить в дежу творог, воду и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Внести яйца и перемешать. В конце внести ПРОМА ЧИЗ КЕЙК и перемешать до образования однородной массы.

## Маковая начинка

МАК СТАБИЛ и воду перемешать и оставить для набухания в условиях цеха на 10 минут.

## Заливка

Загрузить в дежу воду, сахар, яйца, растопленный маргарин и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Внести ФРИО и перемешать до образования однородной массы. При необходимости заливку подогреть в микроволновой печи или на водяной бане.

На охлажденный песочный полуфабрикат выложить маковую начинку, затем творожную начинку. Залить поверхность заливкой.

Выпекать при  $t = 160 - 170\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 60 – 65 минут (для подовой печи).



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 х 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Песочный полуфабрикат:</b>		
МЮРБКВИК	35,61	6,74
Мука пшеничная высшего сорта	217,36	41,14
Пудра сахарная	85,54	16,19
Вода	26,08	4,94
Маргарин 82,0 %	135,41	25,63
<b>Яблочно-ореховая начинка:</b>		
МЕЛЛА ЛЕСНЯК	231,62	43,84
Вода	132,02	24,99
АСТРИ ЯБЛОКО МИКС	67,68	12,81
Вода (t = 90 °С)	231,46	43,81
<b>Творожная начинка:</b>		
Творог 5,0 % (гомогенный)	1425,40	269,79
ПРОМА ЧИЗ КЕЙК	570,13	107,91
Яйца куриные (меланж)	427,63	80,94
Вода	997,72	188,84
<b>Сдобная крошка:</b>		
Маргарин 82,0 %	356,36	67,45
Сахар	178,15	33,72
МЮРБКВИК	71,27	13,49
Мука пшеничная высшего сорта	534,52	101,17
Итого	5723,98	1083,40
Выход	5283,36	1000,00

## Песочный полуфабрикат

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто раскатать в пласт размером 60 х 20 см и выложить в противень, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Наколеть. Выпекать до полуготовности при t = 190 °С в течение 7 – 8 минут (для подовой печи). Допускается для приготовления песочного теста использовать рецептуру с яйцом.

## Творожная начинка

Загрузить в дежу творог, воду и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Внести яйца и перемешать. В конце внести ПРОМА ЧИЗ КЕЙК и перемешать до образования однородной массы.

## Яблочно-ореховая начинка

АСТРИ ЯБЛОКО МИКС и воду (t = 90 °С) перемешать до образования однородной массы и оставить для набухания в условиях цеха на 1 час. МЕЛЛА ЛЕСНЯК и воду перемешать и оставить для набухания в условиях цеха на 10 минут. Затем внести предварительно подготовленную начинку АСТРИ ЯБЛОКО МИКС и перемешать до образования однородной массы.

## Сдобная крошка

Загрузить в дежу сахар, маргарин, муку, МЮРБКВИК и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования крошки.

На охлажденный песочный полуфабрикат выложить яблочно-ореховую начинку, затем творожную начинку. Поверхность посыпать сдобной крошкой. Выпекать при t = 160 – 170 °С в течение 60 – 65 минут (для подовой печи).

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, Ø 18 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Песочное тесто:</b>		
МЮРБКВИК	17,17	19,58
Мука пшеничная высшего сорта	111,61	127,27
Сахар	42,93	48,95
Маргарин 82,0 %	68,69	78,32
Яйца куриные (меланж)	17,17	19,58
<b>Крем сырный:</b>		
Сыр Креметте	336,81	384,05
Желток яичный	84,20	96,01
Белок яичный	56,37	64,28
КРЕМ СТАНДАРТ	27,83	31,73
Сметана 20,0 %	112,03	127,74
ЛИНДЕНЕР	1,43	1,63
Сахар	95,62	109,03
Итого	971,85	1108,17
Выход	876,99	1000,00

## Песочное тесто

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

## Крем сырный

Загрузить в дежу сыр, сахар и перемешать лопаткой на медленной скорости до полного растворения сахара. Внести сметану, желток и перемешать. Затем внести КРЕМ СТАНДАРТ, ЛИНДЕНЕР и перемешать до образования однородной массы. В конце внести взбитый белок и перемешать.

Песочное тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, сформовать из него заготовку с бортом в кольце Ø 18 см, наколоть ее. Сверху выложить крем сырный. Выпекать при  $t = 160\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 55 – 60 минут.

Допускается предварительно выпекать песочное тесто до полуготовности. Допускается отделка свежими ягодами (как на фото).



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 30 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
--------------------	---------------------------------------	---------------------------

Выпеченный полуфабрикат	919,60	843,98
ГЛАЗУРЬ ЧИПС	170,00	156,02

Итого	1089,60	1000,00
Выход	1089,60	1000,00

Охлажденный выпеченный полуфабрикат нарезать на равносторонние треугольники (l = 5 см).

Треугольники отделать растопленной ГЛАЗУРЬ ЧИПС.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 30 x 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	---------------------------------------	---------------------------------

## Выпеченный полуфабрикат

Песочное тесто	562,00	611,14
Начинка	406,00	441,50
Яйца куриные (меланж)	10,00	10,87
Кунжут	20,00	21,75

Итого	998,00	1085,26
Выход	919,60	1000,00

Песочное тесто раскатать в два пласта размером 30 x 20 см. Один пласт выложить в противень, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Наколоть. Сверху выложить предварительно подготовленную начинку и второй пласт песочного теста. Поверхность смазать яйцом и посыпать кунжутом. Выпекать при  $t = 170 - 180 \text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 25 - 30 минут (для подовой печи).

## Песочное тесто

МНОРБКВИК	37,85	67,34
Мука пшеничная высшего сорта	245,99	437,71
Сахар	94,61	168,35
Яйца куриные (меланж)	37,85	67,34
Мargarин 82,0 %	151,38	269,36

Итого	567,68	1010,10
Выход	562,00	1000,00

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы.

## Начинка

ФРИО	38,20	94,10
Вода	95,51	235,24
Творог 9,0 % (гомогенный)	280,15	690,03

Итого	413,86	1019,37
Выход	406,00	1000,00

Загрузить в дежу творог, воду и перемешать. Внести ФРИО и перемешать до образования однородной массы.

## Наименование сырья Кол-во, г на 1 кг изделия

Бисквитный масляный полуфабрикат	453,93
Глазурь со вкусом клубники	521,82
Кокосовая стружка	24,25

Итого	1000,00
Выход	1000,00

Бисквитный масляный полуфабрикат нарезать на кубики размером 2 x 2 см. Кубики окунуть в глазурь со вкусом клубники и обвалять в кокосовой стружке.

## Наименование сырья Кол-во, г на 1 кг полуфабриката

### Бисквитный масляный полуфабрикат

ПРОМА ЗАНД МИКС	627,80
Масло подсолнечное	251,12
Яйца куриные (меланж)	188,34
Вода	83,71

Итого	1150,97
Выход	1000,00

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Тесто выложить в противень 30 x 20 см, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Выпекать при  $t = 170 - 180^{\circ}\text{C}$  в течение 30 - 35 минут (для подовой печи).

### Глазурь со вкусом клубники

АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ	725,81
Масло сливочное 82,5 %	42,69
Молоко пастеризованное 3,2 %	213,47
АРОМАПАСТА КЛУБНИКА	38,43

Итого	1020,40
Выход	1000,00

Масло сливочное и молоко нагреть до полного растворения масла. Внести АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ, АРОМАПАСТА КЛУБНИКА и перемешать до образования однородной массы.





Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 40 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат	3738,98	937,33
Сахарная глазурь	250,00	62,67
Итого	3988,98	1000,00
Выход	3988,98	1000,00

Поверхность охлажденного выпеченного полуфабриката покрыть сахарной глазурью.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 40 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	---------------------------------------	---------------------------------

## Выпеченный полуфабрикат

Песочное тесто:		
МНОРБКВИК	65,70	17,57
Мука пшеничная высшего сорта	606,51	162,21
Сахар	222,39	59,48
Маргарин 82,0 %	293,15	78,40
Соль	4,05	1,08
Молоко 2,5 %	121,30	32,44
Яйца куриные (меланж)	50,54	13,52
Прослойка:		
КОНФИТЮР АБРИКОС С ЯБЛОКОМ	400,00	106,98
Слоеное тесто:		
Мука пшеничная высшего сорта	790,91	211,53
МАЛЬТОЛЕВЭЙН	34,90	9,33
Сахар	93,06	24,89
Дрожжи прессованные	32,57	8,71
Соль	11,64	3,11
Молоко сухое цельное	9,30	2,49
Маргарин 82,0 %	69,78	18,66
Вода + Лед	376,07	100,58
Маргарин на слоение	325,67	87,10
Начинка маковая:		
АСТРИ МАК	383,84	102,66
Вода	230,30	61,60
Итого	4121,67	1102,35
Выход	3738,98	1000,00

**Песочное тесто:** загрузить в дежу маргарин, сахар, соль, яйца, молоко и сбить до образования пышной массы. Внести муку, МНОРБКВИК и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы. Готовое тесто оставить для отлежки в условиях холодильной камеры ( $t = 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) на 40 – 60 минут.

**Начинка маковая:** все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать лопаткой на медленной скорости до образования однородной массы и оставить для набухания в условиях цеха на 10 минут.

**Слоеное тесто:** все ингредиенты, кроме маргарина на слоение, загрузить в дежу и перемешать крючком 4 минуты на медленной и 6 минут на быстрой скорости до образования однородной массы. Температура теста после замеса 18 – 20 °С. Готовое тесто оставить для отлежки в условиях холодильной камеры ( $t = 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) на 15 – 20 минут. Затем прослойте тесто 3 x 3. После каждой прокатки оставлять тесто для отлежки в условиях холодильной камеры ( $t = 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) на 10 минут.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 3,5 мм. Сверху тонким слоем нанести начинку маковую. Пласт теста с начинкой свернуть в рулет. Рулет нарезать на заготовки толщиной 1,0 см.

Песочное тесто раскатать в пласт размером 60 x 40 см и выложить в противень, предварительно смазанный маслом или застланный пергаментом. Поверхность покрыть конфитюром. Сверху выложить заготовки из слоеного теста.

Поместить противень в расстойную камеру на 30 – 40 минут. Выпекать при  $t = 175 - 180 \text{ }^\circ\text{C}$  в течение 20 – 25 минут, а затем при  $t = 190 \text{ }^\circ\text{C}$  в течение 15 – 18 минут (для подовой печи).

Наименование сыря	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 40 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
-------------------	---------------------------------------	---------------------------------

## Сахарная глазурь

АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ	208,81	835,25
Вода ( $t = 90 \text{ }^\circ\text{C}$ )	43,20	172,81
Итого	252,02	1008,06
Выход	250,00	1000,00

АСТРИ ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ и воду ( $t = 90 \text{ }^\circ\text{C}$ ) перемешать до образования однородной массы.



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
Выпеченный полуфабрикат	386,86	950,69
Масло сливочное	10,00	24,66
ПУДРА САХАРНАЯ НЕТАЮЩАЯ	10,00	24,66
Итого	406,86	1000,01
Выход	406,86	1000,00

Поверхность горячего выпеченного полуфабриката смазать растопленным сливочным маслом и посыпать ПУДРОЙ САХАРНОЙ НЕТАЮЩЕЙ.

Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, ø 20 см	Кол-во, г на 1 кг полуфабриката
--------------------	------------------------------------	---------------------------------

## Выпеченный полуфабрикат

### Тесто:

КВАРКТАЙГ	33,13	85,92
Мука пшеничная высшего сорта	116,93	303,23
Сахар	41,90	108,66
Маргарин 82,0 %	32,15	83,39
Вода	20,46	53,07
Кефир 3,2 %	20,46	53,07
Яйца куриные (меланж)	38,00	98,55

### Начинка:

АСТРИ-ФИКС	3,00	7,71
Вишня с/м	150,00	385,24

Итого	456,03	1178,82
Выход	386,86	1000,00

### Тесто

Загрузить в дежу маргарин, сахар, яйца, кефир и перемешать лопаткой или крюком на медленной скорости в течение 3 – 5 минут. Внести муку, КВАРКТАЙГ, воду и перемешать на медленной скорости до образования однородной массы. Температура теста после замеса 22 °С. Готовое тесто накрыть пленкой и оставить для отлежки в условиях цеха на 15 минут.

Тесто раскатать в пласт толщиной 2,0 мм и нарезать на полосы шириной 7 см. Сверху на полосы теста по всей длине выложить вишню с/м, просыпанную АСТРИ-ФИКС. Сформовать жгуты. Выложить жгуты в виде спирали в кольцо ø 20 см. Допускается выпекать изделие без кольца.

Выпекать при  $t = 175 - 180$  °С в течение 30 минут (для подовой печи).



Наименование сырья	Кол-во, г на одно изделие, 60 x 40 см	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Тесто:</b>		
МЕЛЛА-ХЕФПРОФИ	135,00	64,29
Мука пшеничная высшего сорта	675,00	321,43
Маргарин 82,0 %	80,00	38,10
Дрожжи прессованные	40,00	19,05
Вода	317,50	151,19
Яйца куриные (меланж)	35,00	16,67
<b>Начинка:</b>		
МЕЛЛА ПЕРСИКВИК	190,00	90,48
Масло сливочное 82,5 %	450,00	214,29
<b>Отделка:</b>		
Ядро миндаля жареного резаного	175,00	83,33
Сахар	150,00	71,43
Сливки 33,0 %	150,00	71,43
Итого	2397,50	1141,67
Выход	2100,00	1000,00

## Начинка

Масло сливочное и МЕЛЛА ПЕРСИКВИК сбить на максимальной скорости до образования пышной массы.

## Тесто

Все ингредиенты загрузить в дежу. Замесить тесто на первой скорости в течение 3 минут и на второй скорости в течение 7 минут до образования однородной массы. Тесто оставить для отлежки в условиях цеха на 15 минут. После отлежки раскатать тесто в пласт размером 60 x 40 см и выложить в противень, предварительно смазанный маслом. Поверхность наколоть. Поместить форму с тестом в расстойный шкаф на 40 – 60 минут при  $t = 35 - 37$  °C и относительной влажности воздуха 70 – 75 %. После расстойки на поверхность заготовки с помощью кондитерского мешка равномерно отсадить начинку. Допускается отсаживать начинку внутрь тестовой заготовки. Поверхность заготовки равномерно посыпать смесью сахара и ядра миндаля жареного резаного. Выпекать с парувлажнением при  $t = 180 - 190$  °C в течение 25 – 30 минут (для подовой печи).

Сразу после выпечки поверхность пирога смазать сливками.



## Наименование сырья

## Кол-во, кг

Мука пшеничная высшего или первого сорта	95,00
МЕЛЛА ВАНИЛЛА	5,00
Дрожжи прессованные	3,50
Маргарин	12,00
Сахар	12,00
Соль	1,50
Яйца куриные (отделка)	0,60
Вода, около	40,00 – 45,00
Начинка (200% от массы теста)	340,00 – 350,00

## Начинка

Творог 9,0 % зерненный	173,50
АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА	34,70
Вода	69,40
Курага	20,80
Вишня сушеная	20,80
Виноград сушеный (изюм)	20,80

Перемешать АСТРИ КРЕМ СО ВКУСОМ ЙОГУРТА и воду (на средней скорости) и оставить для набухания в условиях цеха на 10 – 15 минут.

## Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	26 – 28 °С
Продолжительность отлежки теста	10 – 25 мин
Масса тестовой заготовки:	
- верх	0,065 кг
- низ	0,145 кг
- начинка	0,420 кг
Форма изделий	разнообразная
Продолжительность окончательной расстойки	40 – 60 мин
Температура выпечки	210 – 180 °С
Продолжительность выпечки	20 – 30 мин



Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Тесто:</b>		
МЮРБКВИК	17,68	22,37
Мука пшеничная высшего сорта	170,88	216,18
Маргарин 82,0 %	82,49	104,36
Вода (холодная)	82,49	104,36
<b>Начинка:</b>		
Брокколи	150,00	189,77
Ветчина	100,00	126,51
<b>Соус:</b>		
Яйца куриные (меланж)	84,10	106,40
Сливки 33,0 %	168,20	212,79
Сыр	53,52	67,71
Итого	909,35	1150,44
Выход	790,44	1000,00

## Тесто

Загрузить в дежу муку, МЮРБКВИК и нарезанный на кубики 2 x 2 см охлажденный маргарин. Перемешать. Постепенно ввести воду и перемешать до образования массы с включениями маргарина. Тесто завернуть в пленку и оставить для отлежки в условиях холодильника  $t = 4\text{ }^{\circ}\text{C}$  на 2 - 3 часа.

## Начинка

Брокколи и ветчину нарезать на кубики.

## Соус

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать до образования однородной массы.

Тесто раскатать в пласт толщиной 2,5 мм и вырезать из него заготовки  $\varnothing$  10 см. Заготовки выложить в металлические формы ( $\varnothing$  7 или 5 см,  $h = 3$  см), сверху выложить начинку, залить соусом.

Выпекать при  $t = 170\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 30 минут (для конвекционной печи).



Наименование сырья	Кол-во, г на 10 изделий	Кол-во, г на 1 кг изделия
<b>Тесто:</b>		
МНОРБКВИК	17,68	20,83
Мука пшеничная высшего сорта	170,88	201,31
Маргарин 82,0 %	82,49	97,18
Вода (холодная)	82,49	97,18
<b>Начинка:</b>		
Шпинат свежий	100,00	117,81
Лосось консервированный	200,00	235,61
<b>Соус:</b>		
Яйца куриные (меланж)	84,10	99,07
Сливки 33,0 %	168,20	198,14
Сыр	53,52	63,05
<b>Итого</b>	<b>959,35</b>	<b>1130,18</b>
<b>Выход</b>	<b>848,84</b>	<b>1000,00</b>

## Тесто

Загрузить в дежу муку, МНОРБКВИК и нарезанный на кубики 2 x 2 см охлажденный маргарин. Перемешать. Постепенно ввести воду и перемешать до образования массы с включениями маргарина. Тесто завернуть в пленку и оставить для отлежки в условиях холодильника  $t = 4\text{ }^{\circ}\text{C}$  на 2 – 3 часа.

## Начинка

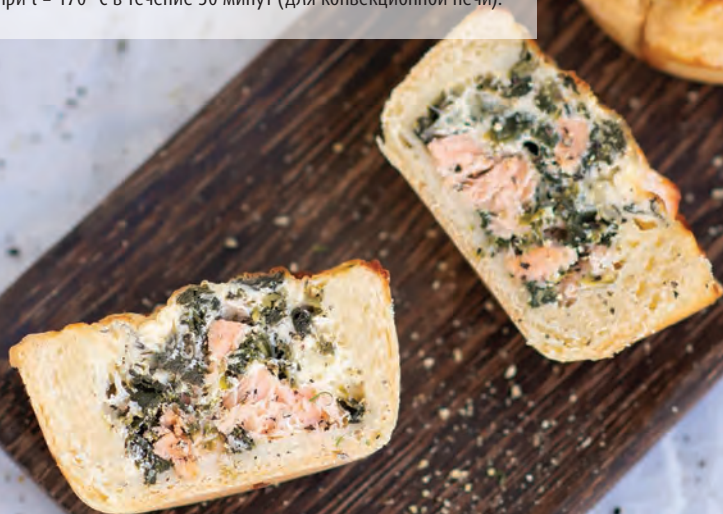
Измельчить шпинат и лосось консервированный.

## Соус

Все ингредиенты загрузить в дежу и перемешать до образования однородной массы.

Тесто раскатать в пласт толщиной 2,5 мм и вырезать из него заготовки  $\varnothing 10$  см. Заготовки выложить в металлические формы ( $\varnothing 7$  или 5 см,  $h = 3$  см), сверху выложить начинку, залить соусом.

Выпекать при  $t = 170\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 30 минут (для конвекционной печи).



## Наименование сырья

## Кол-во, кг

Мука пшеничная высшего сорта	85,00
КУКУРУЗА МИКС	15,00
Кефир 3,2 %	27,00
Маргарин	23,00
Сахар	6,00
Соль	1,00
ЛИНДЕНЕР	2,00
Яйца куриные (меланж)	13,00
Вода	20,00
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	4,00
Яйца (на смазку)	3,00
Начинка (50 % от массы теста)	100,00

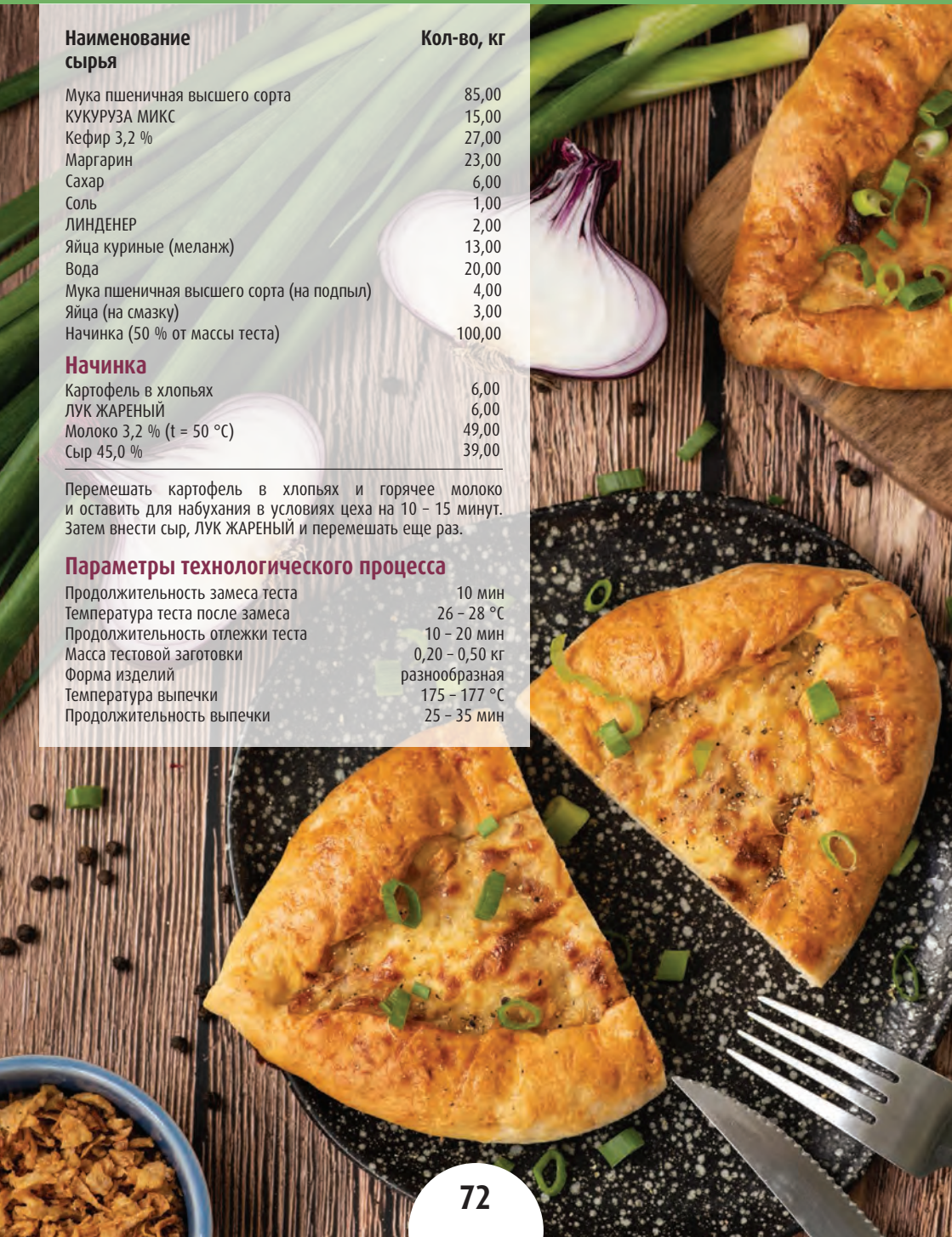
## Начинка

Картофель в хлопьях	6,00
ЛУК ЖАРЕННЫЙ	6,00
Молоко 3,2 % (t = 50 °С)	49,00
Сыр 45,0 %	39,00

Перемешать картофель в хлопьях и горячее молоко и оставить для набухания в условиях цеха на 10 – 15 минут. Затем внести сыр, ЛУК ЖАРЕННЫЙ и перемешать еще раз.

## Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	10 мин
Температура теста после замеса	26 – 28 °С
Продолжительность отлежки теста	10 – 20 мин
Масса тестовой заготовки	0,20 – 0,50 кг
Форма изделий	разнообразная
Температура выпечки	175 – 177 °С
Продолжительность выпечки	25 – 35 мин





# Пирог «Мучари со шпинатом и брынзой» *Пирог* и не только...

## Наименование сыря

## Кол-во, кг

Мука пшеничная высшего сорта	85,00
КУКУРУЗА МИКС	15,00
Кефир 3,2 %	27,00
Маргарин	23,00
Сахар	6,00
Соль	1,00
ЛИНДЕНЕР	2,00
Яйца куриные (меланж)	13,00
Вода	20,00
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	4,00
Яйца (на смазку)	3,00
Начинка (50 % от массы теста)	100,00

## Начинка

Шпинат листовой свежий или с/м	53,00
ЛУК ЖАРЕННЫЙ	7,00
Яйца куриные вареные	13,00
Сыр рассольный брынза	27,00

Яйца и сыр мелко нарезать. Шпинат потушить. Затем внести сыр, яйца, ЛУК ЖАРЕННЫЙ, перемешать.

## Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	10 мин
Температура теста после замеса	26 - 28 °С
Продолжительность отлежки теста	10 - 20 мин
Масса тестовой заготовки	0,20 - 0,50 кг
Форма изделий	разнообразная
Температура выпечки	175 - 177 °С
Продолжительность выпечки	25 - 35 мин

## Наименование сырья

Кол-во, кг

Мука пшеничная высшего или первого сорта	46,00
Мука ржаная обдирная	46,00
РО-ЗЕ-КО	8,00
Дрожжи прессованные	2,50
Сахар	5,00
Маргарин	5,00
Яйца куриные (отделка)	0,60
Вода, около	45,00 – 50,00
Начинка (260 % от массы теста)	410,00 – 420,00

## Начинка

Картофельное пюре	197,60
Куриная грудка копчено-вареная	98,80
Грибы шампиньоны консервированные	98,80
ЛУК ЖАРЕННЫЙ	19,76

Куриную грудку и шампиньоны консервированные мелко нарезать. Перемешать картофельное пюре, куриную грудку, шампиньоны консервированные, ЛУК ЖАРЕННЫЙ.

## Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	26 – 28 °С
Продолжительность отлежки теста	10 – 25 мин
Масса тестовой заготовки:	
- верх	0,065 кг
- низ	0,165 кг
- начинка	0,600 кг
Форма изделий	разнообразная
Продолжительность окончательной расстойки	40 – 60 мин
Температура выпечки	210 – 180 °С
Продолжительность выпечки	20 – 30 мин



## Наименование сырья

	Кол-во, кг
Мука пшеничная высшего или первого сорта	46,00
Мука ржаная обдирная	46,00
РО-ЗЕ-КО	8,00
Дрожжи прессованные	2,50
Сахар	5,00
Маргарин	5,00
Яйца куриные (отделка)	0,60
Вода, около	45,00 – 50,00
Начинка (200 % от массы теста)	316,00 – 324,00

## Начинка

Лосось (консервированный в собственном соку)	87,68
Сыр рассольный брынза	87,68
Яйца куриные вареные	87,68
Шпинат листовой свежий	35,06
Укроп свежий	10,96
Петрушка свежая	10,96

Все ингредиенты мелко нарезать и перемешать.

## Параметры технологического процесса

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	26 – 28 °С
Продолжительность отлежки теста	10 – 25 мин
Масса тестовой заготовки:	
- верх	0,065 кг
- низ	0,145 кг
- начинка	0,420 кг
Форма изделий	разнообразная
Продолжительность окончательной расстойки	40 – 60 мин
Температура выпечки	210 – 180 °С
Продолжительность выпечки	20 – 30 мин





ООО "ИРЕКС"  
115093 | Россия | Москва  
ул. Щипок, д. 18, стр. 3  
Тел.: +7 495 959-71-39  
959-71-40  
Факс: +7 495 959-71-38  
ireks@ireks.ru | www.ireks.ru

ООО "ТРИЭР-СПБ" | Санкт-Петербург: +7 812 740-10-77  
ООО "ТРИЭР-СИБИРЬ" | Новосибирск: +7 383 292-17-41  
ООО "ТРИЭР-НН" | Нижний Новгород: +7 831 217-02-70  
ООО "ТРИЭР Юг" | Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93  
ООО "ТРИЭР Центр" | Воронеж: +7 473 246-22-26  
ООО "ТРИЭР-КАЗАНЬ" | Казань: +7 843 524-74-05  
ООО "ТРИЭР-ДВ" | Хабаровск: +7 4212 20-44-79

ООО "ТРИЭР"  
140000 | Россия | МО, Люберцы  
ул. Хлебозаводская, д.96, эт.4, пом.4  
Тел.: +7 495 648-07-90  
980-70-90  
Факс: +7 495 648-07-91  
trier\_msk@trier.ru | www.ireks.ru

