

# Содержание

|                                                                                       |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Введение.....</b>                                                                  | <b>3</b>  |
| <b>Раздел 1. Сырье и материалы для производства мучных кондитерских изделий .....</b> | <b>21</b> |
| 1.1. Основное сырье.....                                                              | 21        |
| 1.2. Пищевые добавки .....                                                            | 34        |
| 1.3. Вспомогательные материалы .....                                                  | 47        |
| 1.4. Тароупаковочные материалы.....                                                   | 47        |
| 1.5. Подготовка сырья к производству.....                                             | 52        |
| 1.6. Применение сухих смесей в производстве кондитерских изделий .....                | 55        |
| <b>Раздел 2. Торты и пирожные .....</b>                                               | <b>59</b> |
| 2.1. Указания к рецептурам на торты и пирожные .....                                  | 59        |
| 2.2. Выпеченные полуфабрикаты .....                                                   | 63        |
| 2.2.1. Бисквитные полуфабрикаты.....                                                  | 63        |
| 1. Бисквит (основной) .....                                                           | 63        |
| 2. Крошка бисквитного полуфабриката (основная).....                                   | 64        |
| 3. Крошка бисквитная жареная .....                                                    | 64        |
| 4. Бисквит круглый.....                                                               | 64        |
| 5. Бисквит для рулета.....                                                            | 65        |
| 6. Бисквит с какао-порошком .....                                                     | 65        |
| 7. Бисквит «Прага».....                                                               | 65        |
| 8. Бисквит «Особый» из ржаной обдирной муки.....                                      | 66        |
| 2.2.2. Песочные полуфабрикаты .....                                                   | 66        |
| 9. Песочный (основной).....                                                           | 66        |
| 10. Песочный с орехами и какао-порошком .....                                         | 67        |
| 11. Крошка песочная с орехами и какао-порошком .....                                  | 68        |
| 12. Песочные кольца с орехом .....                                                    | 68        |
| 13. Сметанный полуфабрикат .....                                                      | 68        |
| 14. Творожный полуфабрикат (для торта «Творожный»).....                               | 69        |
| 15. Бисквитно-песочный полуфабрикат .....                                             | 69        |
| 2.2.3. Слоеные полуфабрикаты .....                                                    | 69        |
| 16. Слоеный .....                                                                     | 69        |
| 17. Крошка слоеная .....                                                              | 71        |
| 2.2.4. Заварные полуфабрикаты .....                                                   | 71        |
| 18. Заварной.....                                                                     | 71        |
| 19. Песочно-заварной полуфабрикат .....                                               | 72        |
| 20. Крошка заварного полуфабриката .....                                              | 72        |
| 2.2.5. Воздушные полуфабрикаты .....                                                  | 72        |
| 21. Воздушный.....                                                                    | 72        |
| 22. Крошка полуфабриката воздушного.....                                              | 73        |
| 23. Миндальный .....                                                                  | 73        |
| 24. Крошка полуфабриката «Миндальный».....                                            | 73        |
| 2.2.6. Крошковые и другие полуфабрикаты .....                                         | 73        |
| 25. Полуфабрикат «Дачный».....                                                        | 73        |
| 26. Крошка полуфабриката «Дачный» .....                                               | 74        |
| 27. Медово-сбивной полуфабрикат .....                                                 | 74        |
| 28. Сахарные трубочки .....                                                           | 75        |
| 29. Дрожжевой полуфабрикат .....                                                      | 75        |
| 2.3. Отделочные полуфабрикаты.....                                                    | 75        |
| 2.3.1. Кремы сливочные.....                                                           | 76        |
| 30. Крем сливочный (основной 1-й вариант).....                                        | 76        |
| 31. Крем сливочный (основной 2-й вариант).....                                        | 76        |
| 32. Крем «Особый» .....                                                               | 77        |
| 33. Крем сливочный «Новый» .....                                                      | 77        |
| 34. Крем сливочный «Новый» шоколадный .....                                           | 77        |

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| 35. Крем сливочный .....                                            | 78 |
| 36. Крем сливочный с манной крупой .....                            | 78 |
| 37. Крем сливочно-ореховый .....                                    | 78 |
| 38. Крем сливочный фруктовый .....                                  | 79 |
| 39. Крем сливочно-фруктовый с пастой для взбивания .....            | 79 |
| 40. Крем сливочно-фруктовый шоколадный с пастой для взбивания ..... | 79 |
| 41. Крем сливочный с какао-порошком .....                           | 79 |
| 42. Крем сливочный шоколадный .....                                 | 80 |
| 43. Крем «Шарлотт» (основной) .....                                 | 80 |
| 44. Сироп «Шарлотт» .....                                           | 80 |
| 45. Крем «Новый» (1-й вариант) .....                                | 81 |
| 46. Крем «Новый» (2-й вариант) .....                                | 81 |
| 47. Крем «Новый» шоколадный (1-й вариант) .....                     | 81 |
| 48. Крем «Новый» шоколадный (2-й вариант) .....                     | 82 |
| 49. Сироп молочно-сахарный .....                                    | 82 |
| 50. Крем «Шарлотт» на агаре .....                                   | 82 |
| 51. Крем «Шарлотт» шоколадный .....                                 | 83 |
| 52. Крем «Шарлотт» на агаре шоколадный .....                        | 83 |
| 53. Крем «Шарлотт» сливочно-ореховый .....                          | 83 |
| 54. Крем «Гляссе» .....                                             | 83 |
| 55. Крем «Гляссе» шоколадный .....                                  | 84 |
| 56. Крем «Гляссе» ореховый .....                                    | 84 |
| 57. Крем масляный с растительными сливками .....                    | 84 |
| 58. Крем творожный .....                                            | 85 |
| 59. Крем творожный с растительными сливками .....                   | 85 |
| 60. Крем из растительных сливок .....                               | 85 |
| 61. Крем творожный с растительными сливками .....                   | 86 |
| 62. Крем йогуртовый с растительными сливками .....                  | 86 |
| 2.3.2. Кремы белковые .....                                         | 86 |
| 63. Крем белковый (сырцовый) .....                                  | 86 |
| 64. Крем белковый (заварной) .....                                  | 87 |
| 65. Крем белковый (на агаре) .....                                  | 87 |
| 66. Крем белковый (на агаре) с лимонной кислотой .....              | 87 |
| 67. Крем белковый (на агаре) с вареньем .....                       | 88 |
| 68. Крем белковый заварной (с лимонной кислотой) .....              | 88 |
| 69. Крем белковый заварной (с вареньем) .....                       | 88 |
| 70. Крем белково-фруктовый (с желатином) .....                      | 88 |
| 2.3.3. Другие виды кремов .....                                     | 89 |
| 71. Крем желеино-сбивной .....                                      | 89 |
| 72. Белково-желейный полуфабрикат .....                             | 89 |
| 73. Крем заварной .....                                             | 89 |
| 2.3.4. Сиропа для промочки .....                                    | 91 |
| 74. Сироп для промочки .....                                        | 91 |
| 75. Сироп для промочки (крепленный) .....                           | 91 |
| 76. Сироп кофейный для промочки .....                               | 91 |
| 77. Сироп сахарно-агаровый .....                                    | 91 |
| 78. Сироп инвертный .....                                           | 92 |
| 79. Сироп сахарный .....                                            | 92 |
| 80. Сироп сахарно-паточный .....                                    | 92 |
| 2.3.5. Помада .....                                                 | 93 |
| 81. Помада .....                                                    | 93 |
| 82. Помада сахарная .....                                           | 93 |
| 83. Помада шоколадная .....                                         | 93 |
| 84. Помада молочная .....                                           | 93 |
| 85. Помада сливочная .....                                          | 94 |
| 2.3.6. Глазури .....                                                | 94 |

|                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| 86. Глазурь жировая .....                                  | 94  |
| 87. Молочно-шоколадная глазурь.....                        | 94  |
| 88. Глазурь сырцовая .....                                 | 95  |
| 89. Глазурь заварная.....                                  | 95  |
| 90. Глазурь сырцовая (для глазирования поверхностей) ..... | 95  |
| 2.3.7. Желе .....                                          | 95  |
| 91. Желе.....                                              | 95  |
| 92. Молочное желе .....                                    | 96  |
| 93. Творожное желе.....                                    | 96  |
| 94. Фруктовое желе .....                                   | 97  |
| 2.3.8. Суфле.....                                          | 97  |
| 95. Суфле.....                                             | 97  |
| 96. Суфле шоколадное .....                                 | 98  |
| 97. Суфле молочное .....                                   | 98  |
| 98. Суфле «Борисовское» ароматизированное .....            | 98  |
| 2.3.9. Прочие полуфабрикаты .....                          | 99  |
| 99. Крупка шоколадная .....                                | 99  |
| 100. Жженка.....                                           | 99  |
| 101. Начинка фруктовая (из пюре яблочного) .....           | 99  |
| 102. Начинка фруктовая.....                                | 100 |
| 103. Сухие духи .....                                      | 100 |
| 104. Сахарная мастика (сырцовая).....                      | 100 |
| 105. Сахарная мастика (заварная) .....                     | 100 |
| 106. Марципан (для фруктов и овощей).....                  | 101 |
| 107. Зефир .....                                           | 101 |
| 108. Зефир «Особый» .....                                  | 102 |
| 109. Паста кофейная (на жире).....                         | 102 |
| 110. Паста кофейная (на сливочном масле) .....             | 102 |
| 111. Экстракт кофейный .....                               | 102 |
| 112. Экстракт чайный.....                                  | 102 |
| 2.3.10. Карамельная масса, карамельный клей .....          | 103 |
| 113. Карамельная масса ливневая .....                      | 103 |
| 114. Карамельная масса атласная.....                       | 103 |
| 115. Карамельная масса пластическая .....                  | 103 |
| 116. Карамельный клей .....                                | 104 |
| 2.4. Торты .....                                           | 104 |
| 2.4.1. Бисквитные торты .....                              | 104 |
| 117. Торт «Сказка» .....                                   | 105 |
| 118. Торт «Свадебный».....                                 | 106 |
| 119. Торт «Березка».....                                   | 107 |
| 120. Торт «Бисквитно-фруктовый».....                       | 109 |
| 121. Торт «Прага» .....                                    | 109 |
| 122. Торт «Снежинка» .....                                 | 110 |
| 123. Торт «Молодежный» .....                               | 111 |
| 124. Торт «С творожным кремом» .....                       | 113 |
| 125. Торт «Ореховый» .....                                 | 113 |
| 126. Торт «Ягодка».....                                    | 114 |
| 2.4.2. Песочные торты.....                                 | 115 |
| 127. Торт «Ленинградский» (3-й вариант) .....              | 115 |
| 128. Торт «Ландыш» .....                                   | 116 |
| 129. Торт «Добрынинский» .....                             | 117 |
| 130. Торт «Пешт» .....                                     | 118 |
| 131. Торт «Подмосковный» .....                             | 119 |
| 132. Торт «Творожный».....                                 | 120 |
| 2.4.3. Слоеные торты.....                                  | 120 |
| 133. Торт «Слоеный с кремом» .....                         | 121 |
| 134. Торт «Слоеный с конфитуром».....                      | 121 |

|                                                                           |     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|
| 2.4.4. Воздушные торты.....                                               | 122 |
| 135. Торт «Паутинка» .....                                                | 122 |
| 136. Торт «Полет» .....                                                   | 123 |
| 2.4.5. Миндальные торты.....                                              | 124 |
| 137. Торт «Крещатик».....                                                 | 124 |
| 2.4.6. Комбинированные торты.....                                         | 125 |
| 138. Торт «Песочно-бисквитный с яблоками» .....                           | 125 |
| 139. Торт «Яблонька» .....                                                | 126 |
| 140. Торт «Заварной» .....                                                | 127 |
| 2.4.7. Крошковые торты.....                                               | 127 |
| 141. Торт «Ночка» .....                                                   | 127 |
| 2.4.8. Новые виды тортов.....                                             | 129 |
| 142. Торт «Братиславский».....                                            | 129 |
| 143. Торт «Музыкальный».....                                              | 130 |
| 144. Торт «Шоколадное полено» .....                                       | 131 |
| 145. Торт «Шарлотка».....                                                 | 132 |
| 146. «Лимонный» .....                                                     | 132 |
| 147. Торт «Птичье молоко» .....                                           | 133 |
| 148. Торт «Ореховый с черносливом».....                                   | 134 |
| 149. Торт-суфле «Банановый».....                                          | 135 |
| 150. Торт-суфле «Персиковый» .....                                        | 135 |
| 151. Торт-суфле «Вишневый» .....                                          | 136 |
| 152. Торт «Творожный» .....                                               | 137 |
| 2.5. Пирожные.....                                                        | 138 |
| 2.5.1. Бисквитные пирожные.....                                           | 138 |
| 153. Пирожное «Бисквитное», глазированное помадой, с белковым кремом..... | 138 |
| 154. Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное .....                        | 139 |
| 155. Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом .....                      | 140 |
| 156. Пирожное «Буше», глазированное шоколадной помадой .....              | 140 |
| 2.5.2. Песочные пирожные .....                                            | 141 |
| 157. Пирожное «Песочное», глазированное помадой, с кремом.....            | 141 |
| 158. Пирожное «Песочное» с белковым кремом (нарезное).....                | 142 |
| 159. Пирожное «Песочное» с кремом.....                                    | 143 |
| 160. Пирожное «Песочное» желейное (нарезное) .....                        | 143 |
| 161. Пирожное «Песочное кольцо» .....                                     | 144 |
| 162. Пирожное «Корзиночка любительская».....                              | 145 |
| 2.5.3. Слоеные пирожные .....                                             | 146 |
| 163. Пирожное «Слойка» с кремом (нарезное).....                           | 146 |
| 164. Пирожное «Слойка» с яблочной начинкой (нарезное).....                | 146 |
| 165. Пирожное «Слойка» с сыром (нарезное).....                            | 147 |
| 166. Пирожные «Трубочки» и «Муфточки» с кремом .....                      | 148 |
| 2.5.4. Заварные пирожные .....                                            | 148 |
| 167. Пирожное «Трубочка» с кремом.....                                    | 148 |
| 168. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой.....                                  | 149 |
| 2.5.5. Воздушные пирожные .....                                           | 150 |
| 169. Пирожное «Воздушное» с кремом .....                                  | 150 |
| 2.5.6. Комбинированные пирожные .....                                     | 150 |
| 170. Пирожное «Краковское».....                                           | 150 |
| 2.5.7. Новые виды пирожных .....                                          | 151 |
| 171. Пирожное «Альба шоколадная».....                                     | 151 |
| 172. Пирожное «Фруктовый восторг».....                                    | 152 |
| 173. Пирожное «Корзиночка с фруктами» .....                               | 152 |
| 174. Пирожное «Деликатесное» .....                                        | 153 |
| 175. Пирожное «Рогалик».....                                              | 154 |
| 176. Пирожное-суфле «Банановое» .....                                     | 154 |
| 177. Пирожное-суфле «Персиковое» .....                                    | 155 |
| 178. Пирожное-суфле «Вишневое».....                                       | 156 |

|                                                                                      |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Раздел 3. Кексы и рулеты .....</b>                                                | <b>157</b> |
| 3.1. Общие требования к технологическому процессу .....                              | 157        |
| 3.1.1. Кексы на дрожжах .....                                                        | 157        |
| 3.1.2. Кекс на химических разрыхлителях .....                                        | 158        |
| 3.1.3. Описание технологического процесса приготовления ромовой бабы и рулетов ..... | 159        |
| 3.1.4. Кексы .....                                                                   | 160        |
| 179. Кекс «Столичный» (штучный) .....                                                | 160        |
| 180. Кекс «Столичный» (весовой) .....                                                | 161        |
| 181. Кекс «Чайный» (весовой) .....                                                   | 161        |
| 182. Кекс «Ореховый» (весовой) .....                                                 | 162        |
| 183. Кекс «Творожный» (весовой) .....                                                | 162        |
| 184. Кекс «Весенний» (штучный) .....                                                 | 163        |
| 185. Ромовая баба (штучная) .....                                                    | 163        |
| 3.1.5. Рулеты .....                                                                  | 164        |
| 186. Рулет фруктовый (штучный и весовой) .....                                       | 164        |
| 187. Рулет «Экстра» (весовой) .....                                                  | 165        |
| <b>Раздел 4. Печенье .....</b>                                                       | <b>166</b> |
| 4.1. Указания к рецептурам на печенье .....                                          | 166        |
| 4.2. Печенье затяжное .....                                                          | 171        |
| 4.2.1. Печенье затяжное из муки I сорта .....                                        | 171        |
| 188. Печенье «К пиву» .....                                                          | 171        |
| 189. Печенье «Смесь» .....                                                           | 171        |
| 4.2.2. Печенье затяжное из муки высшего сорта .....                                  | 171        |
| 190. Печенье «Детское» .....                                                         | 171        |
| 191. Печенье «Жаворонок» .....                                                       | 172        |
| 192. Печенье «Мария» .....                                                           | 172        |
| 193. Печенье «Соленое» .....                                                         | 173        |
| 194. Печенье «С сыром» .....                                                         | 173        |
| 195. Печенье «Школьное» .....                                                        | 173        |
| 4.3. Печенье сахарное .....                                                          | 174        |
| 4.3.1. Печенье сахарное из муки I сорта .....                                        | 174        |
| 196. Печенье «Летнее» .....                                                          | 174        |
| 197. Печенье «Фруктовое» .....                                                       | 174        |
| 198. Печенье «Шахматное» .....                                                       | 175        |
| 4.3.2. Печенье сахарное из муки высшего сорта .....                                  | 175        |
| 199. Печенье «Апельсиновое» .....                                                    | 175        |
| 200. Печенье «Калорийное» .....                                                      | 175        |
| 201. Печенье «К чаю» .....                                                           | 176        |
| 202. Печенье «Лимонное» .....                                                        | 176        |
| 203. Печенье «Молочное» .....                                                        | 177        |
| 4.4. Печенье сдобное .....                                                           | 177        |
| 204. Печенье «Ванильное» .....                                                       | 177        |
| 205. Печенье «Ленинградское» .....                                                   | 177        |
| 206. Печенье «Песочное» .....                                                        | 178        |
| 207. Печенье «С изюмом» .....                                                        | 178        |
| 208. Печенье «Ореховое» .....                                                        | 178        |
| 209. Печенье «Миндальное» без начинки .....                                          | 179        |
| 210. Печенье бисквитное «Диетическое» с сахарозаменителями .....                     | 179        |
| 211. Печенье песочное «Диетическое» с сахарозаменителями .....                       | 180        |
| <b>Раздел 5. Пряники и коврижки .....</b>                                            | <b>181</b> |
| 5.1. Указания к рецептурам на пряники .....                                          | 181        |
| 5.2. Пряники .....                                                                   | 184        |
| 5.2.1. Пряники из муки пшеничной I сорта .....                                       | 184        |
| 212. Пряники «Глазированные» .....                                                   | 184        |
| 213. Пряники «Московские» .....                                                      | 185        |

|                                                          |            |
|----------------------------------------------------------|------------|
| 214. Пряники «Фигурные» глазированные .....              | 185        |
| 215. Пряники «Ореховые» .....                            | 186        |
| 216. Пряники «Сахарные» .....                            | 187        |
| 217. Пряники «Тульские» .....                            | 188        |
| 218. Пряники «Медовые» .....                             | 189        |
| 219. Пряники «Школьные» .....                            | 190        |
| 5.2.2. Пряники из муки пшеничной высшего сорта .....     | 191        |
| 220. Пряники «Ванильные» .....                           | 191        |
| 5.2.3. Пряники из смеси пшеничной и ржаной муки .....    | 191        |
| 221. Пряники «Ленинградские» .....                       | 191        |
| 222. Пряники «Детские» (весовые) .....                   | 192        |
| 5.2.4. Коржики из муки пшеничной высшего сорта .....     | 193        |
| 223. Коржики молочные .....                              | 193        |
| 5.2.5. Коврижки из муки пшеничной I сорта .....          | 193        |
| 224. Коврижка «Медовая» без начинки .....                | 193        |
| 225. Коврижка «Шоколадная с изюмом» .....                | 194        |
| 226. Коврижка «Медовая» с начинкой .....                 | 195        |
| 5.2.6. Коврижки из муки пшеничной высшего сорта .....    | 196        |
| 227. Коврижка с начинкой .....                           | 196        |
| <b>Раздел 6. Сдобные булочные изделия .....</b>          | <b>198</b> |
| 6.1. Пироги .....                                        | 198        |
| 228. Пирог «Невский» .....                               | 198        |
| 229. Пирог «Лакомка» .....                               | 199        |
| 230. Пирог домашний с маком .....                        | 199        |
| 231. Каравай «Свадебный» .....                           | 201        |
| 6.2. Булочки .....                                       | 201        |
| 232. Сдоба обыкновенная .....                            | 201        |
| 233. Булочка ванильная .....                             | 202        |
| 234. Булочка с орехами .....                             | 202        |
| 235. Булочка дорожная .....                              | 203        |
| 236. Булочка с маком .....                               | 203        |
| <b>Раздел 7. Изделия пониженной калорийности .....</b>   | <b>205</b> |
| 7.1. Общая характеристика .....                          | 205        |
| 7.2. Выпеченные полуфабрикаты .....                      | 205        |
| 237. Бисквит яблочный .....                              | 205        |
| 238. Бисквит сливовый .....                              | 206        |
| 239. Бисквит яблочный (для рулета) .....                 | 206        |
| 240. Бисквит айвовый (для рулета) .....                  | 206        |
| 241. Песочно-яблочный (для штучных изделий) .....        | 207        |
| 242. Песочно-айвовый (для штучных изделий) .....         | 207        |
| 243. Песочно-яблочный для корзиночек .....               | 207        |
| 244. Песочно-айвовый для корзиночек .....                | 207        |
| 245. Песочно-яблочный .....                              | 208        |
| 7.3. Отделочные полуфабрикаты .....                      | 208        |
| 246. Крем сливочно-яблочный .....                        | 208        |
| 247. Крем сливочно-айвовый .....                         | 208        |
| 248. Крем сливочно-сливовый .....                        | 209        |
| 249. Крем белково-виноградный (заварной) .....           | 209        |
| 250. Крем белково-яблочный (заварной, 1-й вариант) ..... | 209        |
| 251. Крем белково-яблочный (заварной, 2-й вариант) ..... | 209        |
| 252. Крем белково-айвовый (заварной) .....               | 209        |
| 253. Крем белково-сливовый заварной .....                | 210        |
| 254. Сироп сливовый .....                                | 210        |
| 255. Помада виноградная .....                            | 210        |
| 256. Начинка яблочная (1-й вариант) .....                | 210        |

|                                                                       |            |
|-----------------------------------------------------------------------|------------|
| 257. Начинка яблочная (2-й вариант) .....                             | 210        |
| 258. Начинка айвовая .....                                            | 210        |
| 259. Начинка сливовая .....                                           | 211        |
| 7.4. Торты и пирожные .....                                           | 211        |
| 260. Торт «Слава» .....                                               | 211        |
| 261. Пирожное «Яблочко» .....                                         | 212        |
| 262. Пирожное «Фантазия» .....                                        | 212        |
| 263. Пирожное корзиночка «Изабелла» .....                             | 213        |
| 264. Пирожное корзиночка «Белоснежка» .....                           | 213        |
| 265. Пирожное «Корзиночка айвовая» .....                              | 214        |
| 266. Пирожное корзиночка сливовая .....                               | 215        |
| 267. Пирожное «Треугольнички» .....                                   | 215        |
| 268. Пирожное заварное со сливочно-яблочным кремом .....              | 216        |
| 7.5. Рулеты и пироги .....                                            | 216        |
| 269. Рулет «Снежинка» .....                                           | 216        |
| 270. Пирог «Осенний» .....                                            | 217        |
| 271. Пирог бисквитный «Ночка» .....                                   | 218        |
| 7.6. Кексы .....                                                      | 219        |
| 272. Кекс «Неженка» (штучный) .....                                   | 219        |
| 273. Кекс яблочно-шоколадный (штучный) .....                          | 219        |
| 274. Кекс яблочный .....                                              | 219        |
| 275. Кекс айвовый .....                                               | 220        |
| 276. Кекс сливовый .....                                              | 220        |
| 7.7. Печенье .....                                                    | 221        |
| 277. Печенье «Бийское» .....                                          | 221        |
| 278. Печенье «Облепиховое» .....                                      | 221        |
| 279. Печенье «Золотистое» .....                                       | 222        |
| 280. Печенье «Творожные палочки» .....                                | 222        |
| 7.8. Пряники .....                                                    | 223        |
| 281. Пряники морковные .....                                          | 223        |
| 282. Пряники свекольные .....                                         | 223        |
| 7.9. Коржики .....                                                    | 224        |
| 283. Коврижка яблочная с начинкой .....                               | 224        |
| 284. Коврижка сливовая с начинкой .....                               | 225        |
| 285. Коржики яблочные .....                                           | 226        |
| 7.10. Батончики .....                                                 | 226        |
| 286. Батончики фруктовые .....                                        | 226        |
| 7.11. Булочки .....                                                   | 227        |
| 287. Булочка «Розовая» .....                                          | 227        |
| 288. Булочка «Алтайская» .....                                        | 227        |
| 289. Булочка «Осенняя» .....                                          | 228        |
| 290. Булочка молочная .....                                           | 228        |
| <b>Раздел 8. Мучные кондитерские изделия из сухих смесей .....</b>    | <b>229</b> |
| 8.1. Общая характеристика .....                                       | 229        |
| 8.2. Кондитерские смеси .....                                         | 229        |
| 291. Смесь «Маффин микс» .....                                        | 229        |
| 292. Смесь «Маффин бейгл» .....                                       | 230        |
| 293. Смесь «Сан Маффин» .....                                         | 230        |
| 294. Смесь «vego extra cake mix» .....                                | 231        |
| 295. Смесь «Теграл сатин крим кейк» .....                             | 231        |
| 296. Смесь для песочных изделий «Мюрб штройзель» .....                | 232        |
| 297. Смесь для бисквитно-масляных оснований тортов «Ламбада 50» ..... | 233        |
| 298. Смесь для творожной начинки «Мирабелла Кэйззфюль» .....          | 233        |
| 299. Смесь для творожного выпеченного полуфабриката «Кэйззфайн» ..... | 234        |

|                                                                       |            |
|-----------------------------------------------------------------------|------------|
| 300. Смесь для меренг «Активита».....                                 | 235        |
| 301. Смесь для бисквита «Бейклс».....                                 | 236        |
| 302. Смесь на основе кокоса «Кокомикс».....                           | 236        |
| 303. Смесь для кондитерских изделий «Теграл бисквит».....             | 237        |
| 304. Смесь для бисквита «Biscamix».....                               | 238        |
| 305. Смесь для бисквитного пирога «Biscona».....                      | 238        |
| 306. Смеси для бисквита «Пан ди Спанья», «Пан ди Спанья морбидо»..... | 239        |
| 307. Смесь бисквитная шоколадная «Double choc cake mix».....          | 240        |
| 308. Выпеченные полуфабрикаты из песочного и слоеного теста.....      | 240        |
| 309. Смесь для кекса (1-й вариант).....                               | 241        |
| 310. Смесь для кекса (2-й вариант).....                               | 241        |
| 311. Кекс «Здоровье» (1-й вариант).....                               | 241        |
| 312. Кекс «Здоровье» (2-й вариант).....                               | 242        |
| <b>Раздел 9. Восточные сладости.....</b>                              | <b>243</b> |
| 9.1. Указания к рецептурам на восточные сладости.....                 | 243        |
| 9.2. Мучные изделия.....                                              | 247        |
| 313. Армянский домашний хлеб.....                                     | 247        |
| 314. Бадам-бура (шакер-бура).....                                     | 248        |
| 315. Бисквит с корицей.....                                           | 249        |
| 316. Земелах.....                                                     | 249        |
| 317. Кихелах ванильный.....                                           | 250        |
| 318. Крендель с корицей.....                                          | 251        |
| 319. Кулча ленкоранская.....                                          | 251        |
| 320. Курабье бакинское.....                                           | 252        |
| 321. Курабье кабардинское.....                                        | 252        |
| 322. Кята бакинская.....                                              | 253        |
| 323. Кята ереванская.....                                             | 254        |
| 324. Кырмабадам.....                                                  | 254        |
| 325. Лейла.....                                                       | 255        |
| 326. Мютаки шемаханские.....                                          | 255        |
| 327. Назук сладкий.....                                               | 256        |
| 328. Нан азербайджанский.....                                         | 257        |
| 329. Палочки песочные.....                                            | 258        |
| 330. Пахлава сдобная.....                                             | 258        |
| 331. Пахлава слоеная.....                                             | 259        |
| 332. Пахлава сухумская.....                                           | 260        |
| 333. Рулет ореховый.....                                              | 261        |
| 334. Струдель с изюмом.....                                           | 262        |
| 335. Струдель с яблоками.....                                         | 263        |
| 336. Трубочки ореховые.....                                           | 263        |
| 337. Тыхма кубинская.....                                             | 264        |
| 338. Шакер-лукум.....                                                 | 265        |
| 339. Шакер-пури.....                                                  | 265        |
| 340. Шакер-чурек.....                                                 | 266        |
| 341. Шор-гогалы.....                                                  | 266        |
| 342. Армянский рулет.....                                             | 267        |
| 343. Рышты-халва.....                                                 | 268        |
| 344. Мучные гозинаки (астрахнули).....                                | 269        |
| 345. Унлу-шербет.....                                                 | 270        |
| 346. Нуш-хац.....                                                     | 271        |
| 347. Греческая слойка.....                                            | 272        |
| 9.3. Сладости типа мягких конфет.....                                 | 273        |
| 348. Сливочное полено.....                                            | 273        |
| 349. Колбаска сливочная.....                                          | 274        |



|                                                                                                                                                                                  |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 350. Ахали-алва (кос-халва) .....                                                                                                                                                | 274        |
| 351. Ойла союзная .....                                                                                                                                                          | 275        |
| 352. Инжирная и изюмная ойла .....                                                                                                                                               | 276        |
| 353. Нуга лимонная и мандариновая .....                                                                                                                                          | 277        |
| 354. Нуга кунжутная .....                                                                                                                                                        | 278        |
| 355. Нуга шоколадная .....                                                                                                                                                       | 279        |
| 356. Нуга фруктовая с арахисом .....                                                                                                                                             | 280        |
| 357. Чурчхела фруктовая .....                                                                                                                                                    | 280        |
| 358. Чурчхела сахарная .....                                                                                                                                                     | 281        |
| 359. Алы .....                                                                                                                                                                   | 282        |
| 360. Щербет молочный .....                                                                                                                                                       | 283        |
| 361. Щербет с цукатами .....                                                                                                                                                     | 284        |
| 362. Рахат-лукум ванильный .....                                                                                                                                                 | 284        |
| 363. Рахат-лукум с орехами .....                                                                                                                                                 | 285        |
| 364. Рахат-лукум шоколадный .....                                                                                                                                                | 285        |
| 365. Рахат-лукум «Ассорти» (фруктово-ягодный) .....                                                                                                                              | 285        |
| 366. Бадам-нохут .....                                                                                                                                                           | 286        |
| 367. Алвахази .....                                                                                                                                                              | 287        |
| 368. Миампур .....                                                                                                                                                               | 287        |
| 9.4. Сладости типа карамели и монпансье .....                                                                                                                                    | 288        |
| 369. Козинаки из орехов .....                                                                                                                                                    | 288        |
| 370. Козинаки из кунжута .....                                                                                                                                                   | 289        |
| 371. Козинаки подсолнечные без меда .....                                                                                                                                        | 289        |
| 372. Грильяж миндальный .....                                                                                                                                                    | 290        |
| 373. Грильяж кунжутный .....                                                                                                                                                     | 290        |
| 374. Мак с орехом .....                                                                                                                                                          | 291        |
| 375. Заливной миндаль .....                                                                                                                                                      | 291        |
| 376. Орехи грецкие обливные .....                                                                                                                                                | 292        |
| 377. Заливной инжир и заливные сливы .....                                                                                                                                       | 293        |
| 378. Фешмак .....                                                                                                                                                                | 295        |
| 379. Миндаль в сахаре .....                                                                                                                                                      | 296        |
| 380. Шакер-пендыр ванильный .....                                                                                                                                                | 296        |
| 381. Ногул кинзовый .....                                                                                                                                                        | 297        |
| 382. Парварда .....                                                                                                                                                              | 297        |
| 383. Кангальяк с горохом .....                                                                                                                                                   | 298        |
| 384. Набат (кинва-шакари) .....                                                                                                                                                  | 298        |
| 385. Соленый миндаль .....                                                                                                                                                       | 298        |
| <b>Раздел 10. Расчет рецептур мучных кондитерских изделий .....</b>                                                                                                              | <b>300</b> |
| 10.1. Основные требования .....                                                                                                                                                  | 300        |
| 10.2. Расчет рабочих рецептур .....                                                                                                                                              | 303        |
| <b>Приложения .....</b>                                                                                                                                                          | <b>321</b> |
| <b>Приложение А. Методика расчета энергетической ценности кондитерских изделий .....</b>                                                                                         | <b>321</b> |
| <b>Приложение Б. Пищевые добавки, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при использовании для изготовления пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1293-03) .....</b> | <b>327</b> |
| <b>Приложение В. Порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на хлебобулочные и кондитерские изделия .....</b>                                                 | <b>341</b> |
| <b>Приложение Г. Химический состав и энергетическая ценность .....</b>                                                                                                           | <b>345</b> |
| <b>Литература .....</b>                                                                                                                                                          | <b>358</b> |