

ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 6 maja 1953 r.

w sprawie ustalenia receptur na pieczywo cukiernicze.

W związku z §§ 4 i 5 zarządzenia Przewodniczącego Państwowej Komisji Planowania Gospodarczego z dnia 12 stycznia 1953 r. w sprawie wyrobu pieczywa cukierniczego (Monitor Polski Nr A-4, poz. 43) zarządza się, co następuje:

§ 1. Zezwala się na wyrób i dopuszcza się do obrotu pieczywo cukiernicze, którego rodzaje i gatunki, normy zużycia surowców (receptury), normy wydajności oraz waga wyrobów sprzedawanych na sztuki ustalone są w załączniku do niniejszego zarządzenia.

§ 2. Cenę wyrobów cukierniczych sprzedawanych na wagę i na sztuki ustali Ministerstwo Handlu Wewnętrznego (Departament Cen).

§ 3. Zabrania się wyrobu przeznaczonego do obrotu pieczywa cukierniczego sporządzonego niezgodnie z recepturami podanymi w załączniku do niniejszego zarządzenia.

§ 4. Zarządzenie nie dotyczy zakładów produkcyjnych podległych Ministerstwu Przemysłu Rolnego i Spożywczego.

§ 5. Zarządzenie wchodzi w życie po upływie siedmiu dni od dnia ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego: M. Minor

Załącznik do zarządzenia Ministra Handlu
Wewnętrznego z dnia 6 maja 1933 r. (poz. 568)

**RODZAJE, GATUNKI, NORMY ZUŻYCIA SUROWCÓW, NORMY WYDAJNOŚCI
ORAZ WAGA PIECZYWA CUKIERNICZEGO SPEDAWANEGO NA SZTUKI**

GRUPA C-12 PÓLFABRYKATY

**Receptura nr 01
na podstawowe ciasto kruche**

(ilości w gramach)

	(ilości w gramach)
A. Surowce:	
1) mąka pszenna 72%	519
2) margaryna	195
3) cukier puder	195
4) jaja	52
5) syrop ziemniaczany	48
6) mleko	24
7) amoniak	3
razem	1.035
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	36
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	1.000
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i uykoczenie)	—
G. Okruchy i obrzynki	—
H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000
J. Normy jakościowe:	
1) wilgotność do 19%,	
2) tężczu nie mniej niż 14%,	
3) cukru nie mniej niż 18%.	

K. Opis procesu technologicznego:
Mąkę przesiać na sito, dodać cukier puder, amoniak, jaja, syrop ziemniaczany i mleko, znieść wszystko razem i wyrobić ciasto.

**Receptura nr 02
na podstawowe ciasto kruche —
blaty do ciastek deserowych i tortów**

(ilości w gramach)

	(ilości w gramach)
A. Surowce:	
1) mąka pszenna 72%	570
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	53
3) margaryna	214
Receptura nr 01 na podstawowe ciasto kruche	
Razem surowców	837

(ilości w gramach)

Receptura nr 01 na podstawowe ciasto kruche	Wykończone	Razem surowców
4) cukier puder	214	214
5) jaja	57	57
6) syrop ziemniaczany	53	53
7) mleko	26,3	26,3
8) amoniak	3,3	3,3
razem	1.137,6	1.190,6

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	53	—	1.190,6
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	39,6	—	39,6
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	1.098	53	1.151
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	149	2	151
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i uykoczenie)	949	51	1.000
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	—	—	1.000

J. Normy jakościowe:
1) wilgotność do 16%,
2) tężczu nie mniej niż 18%,
3) cukru nie mniej niż 20%.

K. Opis procesu technologicznego:
Podstawowe ciasto kruche rozwałkować na blaty do grubości 2 — 3 mm i upiec na czystych blachach w temperaturze 180°C.

**Receptura nr 63
na podstawowe ciasto kruche — korpuski do ciastek deserowych**

(ilości w gramach)

	Receptura nr 01 na podstawowe ciasto kruche	Wykończone	Razem surowców
A. Surowce:			
1) mąka pszenna 72%	586	—	586
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	—	54	54
3) margaryna	220	—	220
4) cukier puder	220	—	220
5) jaja	59	—	59
6) syrop ziemniaczany	54	—	54
7) mleko	27	—	27
8) amoniak	3,5	—	3,5
razem	1.169,5	54	1.223,5
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	40,5	—	40,5
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	1.129	54	1.183
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	181	2	183
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	948	52	1.000

(Ilości w gramach)

	Receptura nr 01 na ciasto kruche	Wykonane nie	Razem surowców
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—	—	—
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki niewyżeczone	—	—	—
I. Wydajność	—	—	1.000
J. Normy jakościowe:			
1) wilgotność do 80%			
2) tężyczce nie mniej niż 18,5%			
3) cukru nie mniej niż 20%			
K. Opis procesu technologicznego:	Podstawowe ciasto kruche rozwałkować na płetn do grubości 1 mm, następnie wycinać korpuski foremka o dowolnych kształtach, układać na suche czyste blachy w takich odstępach, by się ze sobą nie stykały; wypiekać w temperaturze 180°C.		

Receptura nr 04
na podstawowe ciasto kruche — babeczki śmietankowe i gwiazdki

(Ilości w gramach)

A. Surowce:		
1) mąka pszenna 72%	465	
2) margaryna	275	
3) cukier puder	151	
4) syrop ziemniaczany	20	
5) jaja	40	
6) mleko	60	
Razem	1.011	
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	11	
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	1.000	
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—	
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—	
G. Okruchy i obrzynki	—	
H. Odpadki niewyżeczone	—	
I. Wydajność	—	1.000
J. Normy jakościowe:		
1) wilgotność do 20%		
2) tężyczce nie mniej niż 20%		
3) cukru nie mniej niż 14%		
K. Opis procesu technologicznego:	Mąkę przesiał na sito, dodać cukier puder, jaja, syrop ziemniaczany i mleko, zmieszać wszystko razem i wyrobić ciasto.	

Receptura nr 05
na kapsle tortowe

(Ilości w gramach)

A. Surowce:		
1) mąka pszenna 50%	431	
2) cukier	215	
3) jaja	696	
Razem	1.342	
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	315
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—	1.000
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie, wykończenie)	—	
G. Okruchy i obrzynki	—	
H. Odpadki niewyżeczone	—	
I. Wydajność	—	1.000
J. Normy jakościowe:		
1) wilgotność do 30%		
2) cukru nie mniej niż 20%		
K. Opis procesu technologicznego:	Odbite do kociołka jaja zmieszać z cukrem podgrzać i ubić na masę. Po ubiciu lekko mieszać dodając stopniowo mąki aż do zupełnego ugnieśnienia. Gotową masę wlewać na wyłożone papierem tortownicy i piec w temperaturze 160°C.	

Receptura nr 06
na rany tortowe

(Ilości w gramach)

A. Surowce:		
1) mąka pszenna 50%	420	
2) cukier	210	
3) jaja	675	
Razem	1.305	
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	305
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—	1.000
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—	
G. Okruchy i obrzynki	—	
H. Odpadki niewyżeczone	—	
I. Wydajność	—	1.000
J. Normy jakościowe:		
1) wilgotność do 32%		
2) cukru nie mniej niż 20%		
K. Opis procesu technologicznego:	Odbite jaja zmieszać z cukrem, podgrzać i ubić na masę. Po ubiciu lekko mieszać dodając stopniowo mąki aż do zupełnego ugnieśnienia. Gotową masę wlewać do wyłożonej papierem tortownicy i piec w temperaturze 160°C.	

Receptura nr 07
na podstawowe ciasto parzone — korpusy do ciastek „ktery”

(ilości w gramach)	
A. Surowce:	
1) mąka pszenna 50%	439
2) margaryna	217
3) jaja	819
4) amoniak	9,6
5) woda	544
r a z e m	2.028,6
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—
D. Straty w wypieniu i gotowaniu półfabrykatów	1.028,6
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	1.000
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—
G. Okruchy i obrzynki	—
H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000
J. Normy jakościowe:	
1) wilgotność do 24,5%	
2) tłuszczu nie mniej niż 17%	

K. Opis procesu technologicznego:
Margarynę z wodą zagotować, wysypać mąkę i zaparzyć dokładnie mieszając. Po zaparzeniu rozrobić masę, stopniowo dodając jaja, starannie przy tym mieszając, aby otrzymać jednolitą masę. Przy ostatniej porcji jaj dodać przesiany amoniak w proszku. Z powyższej masy odszypcować korpusy potrzebnej wagi na czyste przedłużone blachy i natychmiast odpiekać w temperaturze 190° C.

Receptura nr 08
na podstawowe ciasto parzone — korpusy do ciastek „pysie”

(ilości w gramach)	
A. Surowce:	
1) mąka pszenna 50%	417,5
2) margaryna	206,4
3) jaja	778,9
4) amoniak	9,1
5) woda	517,4
r a z e m	1.929,3
B. Straty w produkcji półfabrykatów i surowców	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—
D. Straty w wypieniu i gotowaniu półfabrykatów	929,3
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	1.000
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—
G. Okruchy i obrzynki	—
H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 28,5%,
- 2) tłuszczu nie mniej niż 16%.

K. Opis procesu technologicznego:

Margarynę z wodą zagotować, wysypać mąkę i zaparzyć dokładnie mieszając. Po zaparzeniu rozrobić masę, stopniowo dodając jaja, starannie przy tym mieszając, aby otrzymać jednolitą masę. Przy ostatniej porcji jaj dodać przesiany amoniak w proszku. Z powyższej masy odszypcować korpusy potrzebnej wagi na czyste przedłużone blachy i natychmiast odpiekać w temperaturze 190° C.

Receptura nr 09
na podstawowe ciasto drożdżowe

(ilości w gramach)	
A. Surowce:	
1) mąka pszenna 72%	558,5
2) mleko	206,2
3) drożdże	11,6
4) cukier	86,9
5) margaryna	69,5
6) jaja	82,3
7) żółtcei jajowy	0,02
8) wanilina	0,11
9) sól	3,5
r a z e m	1.018,63
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	18,63
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	1.000
D. Straty w wypieniu i gotowaniu półfabrykatów	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—
G. Okruchy i obrzynki	—
H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000
J. Normy jakościowe:	
1) wilgotność do 36%	
2) tłuszczu nie mniej niż 5%	
3) cukru nie mniej niż 7%	

K. Opis procesu technologicznego:

Masę przesiać. Mleko zagrząć do temperatury 25°C i rozpuścić w nim drożdże, następnie dodać 1/3 mąki i zrobić wólej rozczyn, przesypane cienką warstwą mąki i odstawić w ciepłe miejsce. Po dojrzaniu rozczynu odbić jaja do kody, dodać cukier, następnie podgrzać lekko na ogniu celem rozpuszczenia cukru. Otrzymaną masę wlać do rozczynu, dodając wanilinę i resztę mąki. Następnie zagnieść ciasto. Tuszcz rozpuścić i wlać do ciasta. Ciasto zagnieść do całkowitego połączenia się tłuszczu z ciastem. Gotowe ciasto odstawić do fermentacji.

Receptura nr 010
na ciasto półfrancuskie

(ilości w gramach)

	Receptura nr 09 na podstawaowe ciasto drożdżowe	Wykończeniowe	Razem
A. Surowce:			
1) mąka pszenna 72%	482	—	482
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	—	53	53
3) mleko	178	—	178
4) drożdże	10	—	10
5) cukier	75	—	75
6) margaryna do walcowania	60	—	60
7) margaryna do walcowania	—	88	88
8) jajka	71	—	71
9) żółtek jajowy	0,02	—	0,02
10) wanilina	0,1	—	0,1
11) sól	3	—	3
razem	879,12	141	1.020,12
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	16,12	4	20,12
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	853	137	1.000
D. Straty w wypleku i gotowaniu półfabrykatów	—	—	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—	—	—
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—	—	—
G. Obrzuchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieuzyczone	—	—	—
I. Wydajność	—	—	1.000
J. Normy jakościowe:			
1) wilgotność do	35%		
2) tuszczu nie mniej niż	16%		
3) cukru nie mniej niż	7%		

K. Opis procesu technologicznego:

Makę przesiać. Mleko zagrząć do temperatury 25°C i rozpuścić w nim drożdże, następnie dodać 1/3 maki i zrobić wolny rozczyn, przespąć cienką warstwą maki i odstawić w ciepłe miejsce. Po dojrzaniu rozczyn odliczyć jajka do koła, dodać cukru, następnie zagrząć lekko na ogniu celem rozpuszczenia cukru. Otrzymaną masę wlać do rozczynu dodając wanilinę i rozżyć maki, następnie zagnieść ciasto. Tuszcz rozpuścić na ciepło, wlać do ciasta i ugnieść do całkowitego połączenia się tłuszczu z ciastem. Gotowe ciasto wolnej konsystencji odstawić w ciepłe miejsce na garę. Po ugrzaniu ciasta wykończyć na stół, przegnieść i rozwałkować w formie prostokąta. Na środek powierzchni ciasta nałożyć przegniecioną margarynę i zawinąć ją rozjami ciasta w kształcie koperty, całość rozwałkować na kształt prostokąta. Następnie walcować składając 2 razy na 3.

Receptura nr 011
na podstawaowe ciasto francuskie

(ilości w gramach)

A. Surowce:			
1) mąka pszenna 50%	410,9		
2) mąka pszenna 50% na podsypkę	49		
3) jajka	47,1		
4) margaryna	188,4		
5) masło	183,4		
6) sól	3,1		
7) wołaj	159,1		
razem	1.067		
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	67		
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	1.000		
D. Straty w wypleku i gotowaniu półfabrykatów	—		
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—		
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—		
G. Obrzuchy i obrzynki	—		
H. Odpadki nieuzyczone	—		
I. Wydajność	1.000		
J. Normy jakościowe:			
1) wilgotność do	35%		
2) tuszczu nie mniej niż	29%		

K. Opis procesu technologicznego:

Ostiać makę na sito, dodać sól, wodę oraz jajka i zarobić ciasto. Wyrobione ciasto rozwałkować na kształt kwadratu, włożyć w środek przegniecioną margarynę i masło i zawinąć ją rogami rozwałkowanego ciasta w kształcie koperty. Następnie całość rozwałkować na kształt prostokąta. Właściwe walcowanie odbywa się 4 razy, składając ciasto dwa razy na trzy części i dwa na cztery części. Przy walcowaniu należy uważać na właściwy proces chłodzenia ciasta. W polowie walcowania należy oddzielić ciasto na 10—15 minut do lodówki (szalwy chłodniczej) dla ochłodzenia celem lepszego rozwałkowania ciasta i zapobieżenia rozpuszczaniu się tłuszczu w cieście.

Receptura nr 012
na ciasto francuskie — blaty do ciastek, „napoleonki”, „marizy”

(ilości w gramach)

	Receptura nr 011 na podstawaowe ciasto francuskie	Wykończeniowe	Razem
A. Surowce:			
1) mąka pszenna 50%	532,2	—	532,2
2) mąka pszenna 50% na podsypkę	51,8	63	119,8
3) jajka	61	—	61
4) margaryna	244	—	244

(Ilości w gramach)	
Receptura nr 011 na Iostiatowe ciasto fawuskie	Wykliczenie surowców
5) masło	244
6) sól	4
7) woda	245
razem	1.332
Straty w produkcji półfabrykatów surowych 86,8	
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	1.295,2
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	360,2
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypiekanych, gotowanych oraz surowców	935
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykoczenie)	—
G. Okruchy i obrzynki	—
H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000

J. Normy jakościowe:
 1) wilgotność do 10%
 2) tłuszczu nie mniej niż 30%.

K. Opis procesu technologicznego:
 Podstawowe ciasto francuskie według receptury nr 011 rozwałkować na platy do grubości 2 — 3 mm, wyłożyć na suche blachy, po czym wystękać w temperaturze 190°C.

Receptura nr 013 na krem russel

(Ilości w gramach)	
1) cukier puder	294
2) jaja	235
3) masło	294
4) margaryna	294
5) esencja rumowa	5
6) spirytus	7
razem	1.129
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	129
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	1.000
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—
G. Okruchy i obrzynki	—
H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000

J. Normy jakościowe:
 1) wilgotność do 1%,
 2) tłuszczu nie mniej niż 47%,
 3) cukru nie mniej niż 26%.

K. Opis procesu technologicznego:

Odbić jaja do kociołka, usypać cukier i mieszać zegrzaną na ogniu, następnie przy pomocy ubijaczki ubić na gęstą masę. W drugim kociołku ubić na maszynę masło i margarynę, przy czym dodawać stopniowo poprzednio ubitą masę jajową, tak aby tłuszcz złączył się z masą jajową. Przy końcu ubijania dodać spirytus i esencję.

Receptura nr 014 na krem russel bezowy

(Ilości w gramach)	
1) cukier	300
2) masło	300
3) margaryna	300
4) jaja (białka)	124
5) spirytus	12
6) esencja rumowa	6
7) woda	160
razem	1.202
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	202
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	1.000
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—
G. Okruchy i obrzynki	—
H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000

J. Normy jakościowe:
 1) wilgotność do 19%,
 2) tłuszczu nie mniej niż 47%,
 3) cukru nie mniej niż 27%.

K. Opis procesu technologicznego:

Cukier usypać do kociołka, zalać wodą i gotować do 116°C do próby „mocnego pióra”. Białka ubić na pianę usypując część cukru. Do ubitych białek wlewać po trochu gorący cukier i dodać kwasu mlekowego. Masło i margarynę zmieszać razem i lekko podgrzewać, następnie tabletkować na maszynę do zupełnego rozpuszczenia, do tego dołączyć po trochu masy białkowej stale mieszając, aby tłuszcz połączył się z masą białkową. Wreszcie wlać spirytus i dodać smaki (esencje).

Receptura nr 015
na krem beza

(Ilości w gramach)

A. Surowce:	
1) cukier	740
2) jajka (białka)	296
3) woda	300
4) esencja rumowa	0,8
Razem	1.336,8
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—
D. Straty w upieku i gotowaniu półfabrykatów	336,8
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów upieczonych, gotowanych oraz surowców	1.000
F. Straty pozostałe (upiekanie, montowanie i wykończenie)	—
G. Okruchy i obrzutki	—
H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000
J. Normy jakościowe:	
1) wilgotność do	25%
2) cukru nie mniej niż	70%

K. Opis procesu technologicznego:
Białka ubić na pianę. Do kociołka wsypać cukier, zalać wodą i gotować do 116°C do próby „płóta”. Do ubitych białek dolewać stopniowo ugotowany cukier, ubijając w dalszym ciągu na maszynę na jednolitą masę.

Receptura nr 016
na krem — biały śmietany

(Ilości w gramach)

A. Surowce:	
1) śmietanka kremowa	902
2) cukier puder	135
3) wanilina	0,2
Razem	1.037,2
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	37,2
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	1.000
D. Straty w upieku i gotowaniu półfabrykatów	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów upieczonych, gotowanych oraz surowców	—
F. Straty pozostałe (upiekanie, montowanie i wykończenie)	—
G. Okruchy i obrzutki	—
H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000
J. Normy jakościowe:	
1) wilgotność do	73%
2) cukru nie mniej niż	12%

K. Opis procesu technologicznego:
Śmietankę ochłodzoną do temperatury 4°C ubić z cukrem.

Receptura nr 017
na krem — biały śmietankowy

(Ilości w gramach)

A. Surowce:	
1) mąka pszenna 50%	50
2) cukier	200
3) mleko	682
4) jajka (żółtka)	168
5) esencja wanilowa	2
Razem	1.112
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—
D. Straty w upieku i gotowaniu półfabrykatów	102
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów upieczonych, gotowanych oraz surowców	1.000
F. Straty pozostałe (upiekanie, montowanie i wykończenie)	—
G. Okruchy i obrzutki	—
H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.090
J. Normy jakościowe:	
1) wilgotność do	60%
2) cukru nie mniej niż	18%

K. Opis procesu technologicznego:
Jajka obić do kociołka, wsypać cukier, mąkę i razem dobrze wymieszać dolewając niewielką ilość mleka. Pozostałą ilość mleka wlać do innego kociołka i zagotować. Następnie do gotującego się mleka stopniowo wlewać poprzednio otrzymaną masę stale mieszając aż do zagotowania.

Receptura nr 018
na krem śmietankowy do napoleonek

(Ilości w gramach)

A. Surowce:	
1) mąka pszenna 50%	127
2) cukier	245
3) mleko	600
4) jajka	202
5) esencja wanilowa	2
Razem	1.176
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—
D. Straty w upieku i gotowaniu półfabrykatów	176
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów upieczonych, gotowanych oraz surowców	1.000
F. Straty pozostałe (upiekanie, montowanie i wykończenie)	—
G. Okruchy i obrzutki	—
H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000
J. Normy jakościowe:	
1) wilgotność do	60%
2) cukru nie mniej niż	21%

K. Opis procesu technologicznego:
Jajka obić do kociołka, wsypać cukier, mąkę i razem dobrze wymieszać, dolewając niewielką ilość mleka. Pozostałą ilość mleka wlać do innego kociołka i zagotować. Następnie do gotującego się mleka stopniowo wlewać poprzednio otrzymaną masę, stale mieszając aż do zagotowania.

Receptura nr 019
na krem russeł orzechowy

		(ilości w gramach)	
	Receptura nr 013 na krem russeł	Receptura nr 020 na gładź	Razem surrourców
A. Surrouce:			
1) cukier	225	155	380
2) jela	180	—	180
3) masło	225	—	225
4) margaryna	225	—	225
5) esencja rumowa	3,8	—	3,8
6) spingus	5,3	—	5,3
7) orzechy arachidowe	—	163,5	163,5
8) ceres	—	20,7	20,7
razem	864,1	279,2	1.143,3

- B.** Straty w produkcji półfabrykatów surrourcych —
- C.** Otrzymano i zużyto półfabrykatów surrourcych i surrourców —
- D.** Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów 99,1 44,2 143,3
- E.** Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surrourców 765 235 1.000
- F.** Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i ułożenie) —
- G.** Okruchy i obrzynki —
- H.** Odpadki nieużyteczne —
- I.** Wyciężność — 1.000
- J.** Normy jakościowe:
1) wilgoność do 15%,
2) tłuszczu nie mniej niż 34%,
3) cukru nie mniej niż 33%.
- K.** Opis procesu technologicznego:
Gładź rozrobić z częścią kremu russeł i umieścić z pozostałą ilością kremu.

Receptura nr 020
na gładź z orzechów arachidowych

		(ilości w gramach)	
	Receptura nr 020 na gładź	Receptura nr 020 na gładź	Razem surrourców
A. Surrouce:			
1) orzechy arachidowe	—	—	440
2) cukier	—	—	660
3) ceres	—	—	88
razem	—	—	1.188
B. Straty w produkcji półfabrykatów surrourcych —			
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surrourcych i surrourców —			
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów —			
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surrourców —			
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i ułożenie) —			
G. Okruchy i obrzynki —			

- H.** Odpadki nieużyteczne —
- I.** Wyciężność 1.000
- J.** Normy jakościowe:
1) wilgoność do 4%,
2) tłuszczu nie mniej niż 6%,
3) cukru nie mniej niż 62%.
- K.** Opis procesu technologicznego:
Orzechy upalić w piecu na kolor jasnozłoty, oczyścić z łupiny, dodać cukier i ceres, przepuścić trzykrotnie na wałkach.

Receptura nr 021

na kawaturę — zastępczy

		(ilości w gramach)	
	Receptura nr 021 na kawaturę — zastępczy	Receptura nr 021 na kawaturę — zastępczy	Razem
A. Surrouce:			
1) Czekolada w proszku	—	—	539
2) ceres	—	—	337,6
3) lój topiony	—	—	122,5
4) wanilina	—	—	1,5
Razem	—	—	1.030,6
B. Straty w produkcji półfabrykatów surrourcych —			
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surrourcych i surrourców —			
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów —			
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surrourców —			
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i ułożenie) —			
G. Okruchy i obrzynki —			
H. Odpadki nieużyteczne —			
I. Wyciężność —			
J. Normy jakościowe: 1) wilgoność do 15%, 2) tłuszczu nie mniej niż 37%.			
K. Opis procesu technologicznego: Ceres i topiony lój rozpuścić w rondelku, następnie przesieć czekoladę w proszku i ułożyć do niej stopniowo rozpuszczony tłuszcz stawnie mieszając, aby uniknąć tworzenia się krulek			

**Receptura nr 022
na ser**

(ilości w gramach)

A. Surowce:		
1) ser biały	670	
2) cukier	170	
3) mąka pszenna 50%	67	
4) jaja	83	
5) mleko	42	
6) esencja pomarańczowa lub cytrynowa	0,8	
Razem	1.032,8	
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	32,8	
C. Orzynamano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	1.000	
D. Straty w wypięku i gotowaniu półfabrykatów	—	
E. Orzynamano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—	
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i uykofoczenie)	—	
G. Okruchy i obrzunki	—	
H. Odpadki nieużyteczne	—	
I. Wydatność	1.000	
J. Normy jakościowe:		
1) wilgotność do	56%	
2) cukru nie mniej niż	16%	
K. Opis procesu technologicznego:		
Ser przegnięte przez walcę bądź maszynkę. Odbić jaja i wlać do sera. Przy wyprzbianiu dolewać mleko, następnie wsypać cukier, mąkę i esencje. Całość tabletować na jednolitej masie serową.		

**Receptura nr 023
na mak**

(ilości w gramach)

A. Surowce:		
1) mak	388	
2) cukier	280	
3) jaja	136	
4) okruchy	78	
5) woda	400	
6) cyganon	1	
7) esencja migdałowa	0,8	
Razem	1.283,8	
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	
C. Orzynamano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	
D. Straty w wypięku i gotowaniu półfabrykatów	283,8	
E. Orzynamano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	1.000	
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i uykofoczenie)	—	
G. Okruchy i obrzunki	—	
H. Odpadki nieużyteczne	—	
I. Wydatność	1.000	
J. Normy jakościowe:		
1) wilgotność do	31%	
2) cukru nie mniej niż	26%	
K. Opis procesu technologicznego:		
Mak wsypać do koka, zalać wodą i gotować do czasu. Kiedy można go rozcierać w palcach. Następnie przecedzić przez sito, przelać zimną wodą i odstawić, by dobrze obcygnął. Następnie przecedzić przez walcę, dodać okruchy, cukier i powoli przepuścić go przez walcę. Później dodać jaja, cyganon i razem dobrze wymieszać do uzyskania jednolitej masy.		

**Receptura nr 025
na porządę**

(ilości w gramach)

A. Surowce:		
1) cukier	780	
1) sypor ziemniaczany	140	
3) woda	300	
Razem	1.220	
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	
C. Orzynamano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	
D. Straty w wypięku i gotowaniu półfabrykatów	—	
E. Orzynamano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	220	
J. Normy jakościowe:		
1) wilgotność do	12%	
2) tłuszczu nie mniej niż	19%	
3) cukru nie mniej niż	25%	
K. Opis procesu technologicznego:		
Makę pszenną wysypać na stół, zrobić wgłębienie, dodać cukier, wlać rozgrzany czeres, esencje i wymieszać. Orzynamane ciasto rozetrzeć (rozkruszyć) rękami na śrut (drobne grudki).		

	Receptura nr 02 na ciasto kruche podstawowe na blaty	Receptura nr 05 na kapsle tor- towe	Receptura nr 026 na syrop do nakrapiania	Receptura nr 014 na krem russel leżowy	Wykończenie	Razem surowców
10) syrop ziemniaczany	9	—	—	—	—	9
11) inleko	4,5	—	—	—	—	4,5
12) amoniak	0,6	—	—	—	—	0,6
13) spirytus	—	—	2,1	3,8	—	5,9
14) esencja rumowa	—	—	0,8	1,9	—	2,7
15) kwasiek mlekowy	—	—	0,8	—	—	0,8
16) marmolada	—	—	—	—	119	119
17) baranik	—	—	—	—	—	0,03
18) woda	—	—	131	51	—	182
Razem	205,6	404	221,7	380,7	119,03	1331,03

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych 6,8

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców 198,8

D. Straty w upieku i gotowaniu półfabrykatów 26,1

E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów upieczonych, gotowanych oraz surowców 172,7

F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i uykonceznie) 5,3

G. Okruchy i obrzynki 21,4

H. Odpadki nieuzyczone 30,

I. Wydajność 140

J. Normy jakościowe:

1) wilgotność do 24%

2) tuszczu nie mniej niż 17%

3) cukru nie mniej niż 25%

K. Składniki:

1) ciasta kruchego 150%*

2) kapsli 26%*

3) syropu do nakrapiania 16%*

4) kremu russel bezowego 30%*

5) marmolady 11%*

Razem 100%

L. Opis procesu technologicznego:

1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:

a) ciasto kruche na blaty według receptury nr 02 172,7 g (gab ciasto kruche, surowca, według receptury nr 01 189,8 g + 9 g maki na podsypkę),

b) kapsle torowe według receptury nr 05 300 g,

c) syrop do nakrapiania według receptury nr 026 207,6 g,

d) krem russel bezowy według receptury nr 014 316,7 g.

2) Ciasto kruche podstawowe rozwałkować na blaty do grubości około 3 mm, nieżyć na czystej blasce i piec w temperaturze 180°C. Po upieczeniu i wystudzeniu spód z ciasta kruchego posmarować marmoladą, kapsel biszkoptowy przekroić poziomo na dwa blaty, po czym jeden blat biszkoptu nakłużyć na rozmiarowaną marmoladę.

Biszkopt nakropić dołżecze syropem, pokłużyć warstwę kremu i nakłużyć drugi blat biszkoptowy, ponownie nakrapiając syropem. Po nakropieniu złożone blaty posmarować na wierzchu cienką warstwą kremu i pokroić na ciastka w formie prostokątnej, a następnie przybrać ciastka kremem o kolorze naturalnym lub kremem barwionym.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta kruchego, kapsli, syropu do nakrapiania, kremu russel bezowego i marmolady może ulegać drobnym odchylem, nie przekraczającym 16%.

**) Dopuszczalne odchylenie na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach.

GRUPA A-1b-NIETWAŁE
Receptura nr 111
na ciastka puste z kremem
posypywane pudrem, o wadze 1 ciastka 45 g**)

(Ilości w gramach)

A. Surowce:	Receptura nr 08 na podstawowe ciasto parzone	Receptura nr 015 na krem bez	Wykonanie w czynie	Razem surowców
1) mąka pszczenna 50%	223	—	—	223
2) margaryna	110,4	—	—	110,4
3) jaja	416,6	—	—	416,6
4) jaja (białka)	—	138	—	138
5) cukier	—	345	—	345
6) cukier puder	—	—	40	40
7) esencja waniliowa	—	—	0,4	0,4
8) amoniak	5	—	—	5
9) woda	277	140	—	417
Razem	1.032	623,4	40	1.695,4

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych —

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców 497

D. Straty w upieku i gotowaniu półfabrykatów 137

E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów upieczonych, gotowanych oraz surowców 535

F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i uykonceznie) —

G. Okruchy i obrzynki —

H. Odpadki nieuzyczone —

I. Wydajność 533

J. Normy jakościowe:

1) wilgotność do 24%

2) tuszczu nie mniej niż 8%

3) cukru nie mniej niż 35%

K. Składniki:

1) ciasta 53%*

2) kremu 43%*

3) cukru pudru 4%*

Razem 100%

L. Opis procesu technologicznego:

1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:

a) podstawowe ciasto parzone — korpusy według receptury nr 08 535 g,

b) krem bez według receptury nr 015 466,4 g.

2) Margarynę włożyć do kociolka, zalać wodą i gotować, dopijając w trakcie gotowania mąkę. W czasie gotowania należy dobrze mieszac, by nie utworzyła się kruska. Po

wymieszaniu odstawić z ognia, dolewać stopniowo jaja i mieszać do zupełnego połączenia się z masą. Gotowe ciasto szprycować na blachy karbowaną tulką w kształcie okrągłym. Piec w temperaturze 190°C. Po upieczeniu i ostudzeniu każde ciastko przeciąć i naszprycować kremem bezą. Wierzch ciastka posypać cukrem pudrem.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta, kremu, surowców do wykończenia może ulegać drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

**) Dopuszczalne odchylenie na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy doucinei ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach.

Receptura nr 112
na ciastka pyśkie
z kremową śmietanką posypane pudrem o wadze ciastka 50 g**)

(ilości w gramach)

	Receptura nr 08 na ciasto podstawanowe	Receptura nr 016 na krem-bitą śmietanę	Razem
A. Surowce:			
1) mąka pszenna 50%	132	—	132
2) margaryna	65,4	—	65,4
3) jaja	246,7	—	246,7
4) amoniak	2,9	—	2,9
5) woda	164	—	164
6) śmietanka kremowa	617	617	1234
7) cukier puder	—	97,3	97,3
8) wanilina	—	0,14	0,14
r a z e m	611	709,44	1.320,44
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	25,44	25,44
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	611	684	1.295
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	294	—	294
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych	317	684	1.001
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—	37	37
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	317	647	964
J. Normy jakościowe:			
1) wilgotność do 45%			
2) tłuszczu nie mniej niż 15%			
3) cukru nie mniej niż 11%			
K. Władniki:			
1) ciasta 32%*			
2) kremu 65%*			
3) cukru pudru 3%*			
r a z e m			100%

*) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
a) podstawanowe ciasto parzone na korpusy według receptury nr 08 317 g,
b) krem - bita śmietana według receptury nr 016 684 g.

L. Proces technologiczny:

1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
a) podstawanowe ciasto parzone na korpusy według receptury nr 08 317 g,
b) krem - bita śmietana według receptury nr 016 684 g.

2) Margarynę ułać do kociołka, zalać wodą i gotować zasypując w trakcie gotowania mąką. W czasie gotowania należy dobrze mieszać, żeby nie poworzył się kluski. Po wymieszaniu odstawić z ognia, dodawać stopniowo jaja i mieszać do zupełnego połączenia się masy. Gotowe ciasto szprycować na blachy karbowaną tulką w kształcie okrągłym. Piec w temperaturze 190°C. Po upieczeniu i ostudzeniu każde ciastko przeciąć i naszprycować śmietanką kremową. Wierzch ciastka posypać cukrem pudrem.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta, kremu, surowców do wykończenia może ulegać drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

**) Dopuszczalne odchylenie na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach.

Receptura nr 113
na ciastka - klery
z kremem bezowym obciążane pomadą o wadze 1 ciastka 45 g**)

(ilości w gramach)

	Receptura nr 07 na podstawanowe ciasto parzone	Receptura nr 015 na krem bezą	Receptura nr 028 na pomadę	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:					
1) mąka pszenna 50%	182	—	—	—	182
2) margaryna	90	—	—	—	90
3) jaja	340	—	—	—	340
4) jaja (biała)	—	90	—	—	90
5) cukier	—	225	242	—	467
6) syrop ziemniaczany	—	—	43,5	—	43,5
7) barwnik	—	—	—	0,2	0,2
8) esencja waniliowa	—	0,25	—	—	0,25
9) marmolada	—	—	—	48	48
10) amoniak	4	—	—	—	4
11) woda	225	91	93,5	—	410,5
r a z e m	842	406,25	379	48,2	1.675,45
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—	—	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	—	—	—	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	415	304	312	48,2	1.079,2
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—	31	43	5,2	79,2
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—	—
I. Wydajność	415	273	269	43	1.000
J. Normy jakościowe:					
1) w gotność do 17%					
2) tłuszczu nie mniej niż 6%					
3) cukru nie mniej niż 43%					

Clasto	Wykończenie	Razem surowców
5) syrop ziemniaczany	—	103
6) amoniak	—	1
7) esencja wanilinowa	—	1
8) mleko	—	41
9) marmolada	52	52
r a z e m	93	1.250

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców

D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów

E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców

F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)

G. Okruchy i obrzynki

H. Odpadki nieużyteczne

I. Wydajność

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 8%,
- 2) tłuszczu nie mniej niż 13%,
- 3) cukru nie mniej niż 26%.

K. Składniki:

1) ciasta	92%*
2) surowce do wykończenia	8%*
r a z e m	100%

L. Opis procesu technologicznego:
Makę przesiał na sito, rozgarnął na boki, część na podsypkę. Margarynę przegnieść na stole, włożyć w środek rozgarniętej mąki i dokładnie wymieszać ją z cukrem pudrem, syropem ziemniaczanym, makiem, amoniakiem i esencją, a następnie zagnieść razem z mąką ciasto dość sztywniej konsystencji. Z otrzymanego ciasta formować różnej wielkości średnicy około 6-8 mm, otoczyć je w cukrze i poddać oziębieniu w temperaturze +3 do 8°C (w okresie tym ustawić do szaf chłodniczych). Ciasto musi posiadać taką sztywność, aby podczas krojenia nie zatracać swojego kształtu. Oziębione wałki z ciasta kroić na równe krążki o grubości 4 mm, układać je na czyste blachy, środek ciasta nasypać marmoladą. Piec w temperaturze 180°C.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta i surowców do wykończenia, ulegać może drobnym odchyleniom, nie przekraczającym 10%.

**) Dopuszczalne odchylenia na wagę 10%.

Receptura nr 123
na ciastka kruche krakowskie
z orzechami arachidowymi o wadze 1 ciastka 70 g**)

Receptura nr 02 na podstawaie ciasta kruche	Masa orzechowa	Wykończenie	Razem surowców
1) mąka pszenna 72%	115,4	38	153,4
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	10,7	—	10,7

A. Surowce:

Receptura nr 02 na podstawaie ciasta kruche	Masa orzechowa	Wykończenie	Razem surowców
3) margaryna	—	—	43,3
4) cukier puder	—	—	43,3
5) jaja	—	—	11,5
6) syrop ziemniaczany	—	—	10,7
7) mleko	—	—	5,2
8) amoniak	—	—	0,6
9) jaja (białka)	170	—	170
10) cukier	506	—	506
11) orzechy arachidowe	337	—	337
12) esencja migdalowa	0,9	—	0,9
13) marmolada do smarowania spodów	—	118	118
r a z e m	1.051,9	118	1.169,9

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców

D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów

E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców

F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)

G. Okruchy i obrzynki

H. Odpadki nieużyteczne

I. Wydajność

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 6%,
- 2) tłuszczu nie mniej niż 3,5%,
- 3) cukru nie mniej niż 53%.

K. Składniki:

1) ciasta kruche	13%
2) masy orzechowej	73%*
3) marmolady	9%*
r a z e m	100%

L. Opis procesu technologicznego:
1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty: podstawaie ciasto kruche na blachy według receptury nr 02 202 g (albo ciasto podstawowe według receptury nr 01 222 g + 10,7 g mąki na podsypkę).

2) Orzechy lekko zamienić w piecu, następnie oczyścić i posiekać na Hagel (dość grubo), do kociołka wsypać Hagel orzechowy, cukier, dodać białko i podprażyć do 135°C (próba nitki). Po zaparzeniu wymieszać z mąką, dodać esencję migdalową. Zabrać masę rozsmarować na upieczone kruche spody posmarowane marmoladą. Odstawić na 2 godziny do wysuszenia. Po wysuszeniu kroić, rozkładać na blachy i piec w temperaturze 170°C.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta kruche i surowców do wykończenia, ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

**) Dopuszczalne odchylenia na wagę 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w szalkach lub kilogramach.

Receptura nr 124
na ciastka kruche śmietne
z kruszonką o wadze 1 ciastka 70 g)**

(Ilości w gramach)

	Receptura nr 024 na kruszonkę	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:			
1) mąka pszenna 72%	455	23,1	478,1
2) cukier	—	12,8	12,8
3) cukier puder	182	—	227
4) margaryna	182	—	182
5) czeres	—	11,5	11,5
6) mleko	114	—	114
7) jajka	—	11	11
8) amantak	2,3	—	2,3
9) esencja waniliowa	—	0,3	0,3
10) esencja	2,3	—	2,3
11) marmolada	—	114	114
12) barwnik j. żółty	0,01	—	0,01
Razem	937,61	47,7	1.155,31

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych 1,7

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców 937,61

D. Straty w upieku i gotowaniu półfabrykatów 46,--

E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów upieczonych, gotowanych oraz surowców 937,61

F. Straty pozostałe (upiekanie, montowanie i wykończenie) 136,61

G. Odpady i obrzynki 5

H. Odpady nieuzyskane 12

I. Wydatki 153,61

J. Normy jakościowe:

1) wilgotność do 14%

2) tłuszczu nie mniej niż 15%

3) cukru nie mniej niż 25%

Razem **1.000**

K. Składniki:

1) ciasta 20%*

2) kruszonki 4%*

3) surowców do wykończenia 16%*

Razem 100%

L. Opis procesu technologicznego:

1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty: kruszonka według receptury nr 024 45 g.

2) Mąkę przesiałe na sito, rozgrzać na boki, zostawiając część na podsypkę. Margarynę przegnieść na stole, rózżyc w środek rozgrzanej mąki i dokładnie wymieszać ją z cukrem pudrem, mlekiem, amantakiem, esencją i barwnikiem ja. żółtym, a następnie zagnieść razem z mąką na ciasto. Ciasto walcować do grubości 3 mm, kroić paski o szerokości 12 cm. Środki paszków smarować ciekłą warstwą marmolady, po czym składać na 3 warstwy (paska niezrolnowanej nie należy smarować marmoladą) i kroić ukośnie na ciastka. Wierzch ciastek smarować jajkiem i obsypać kruszonką. Piec na grubych blachach w temperaturze 100°C. Po upieczeniu wykańczać ciastka cukrem pudrem.

U w a g i : *) Sposób poszczególnych elementów, a więc ciasta, luszczki i surowców do wykończenia, mogą być drobnym odchyleniem, nie przekraczającym 10%.

**) Dopuszczalne odchylenie na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji, obliczonej w sztukach lub kilogramach.

GRUPA A-10 - NIETRWAŁE
Receptura nr 125
na ciastka - babeczki śmietankowe
o wadze 1 ciastka 69 g)**

(Ilości w gramach)

Receptura nr 04 na podstawowe ciasto kruche	Receptura nr 617 na krem na babeczki śmietankowe	Wykończenie	Razem surowców
325	—	—	325
105,7	87	—	192,7
192	—	—	192
28	—	—	28
73	—	—	73
14	—	—	14
295,4	—	—	338,4
0,9	—	—	0,9
705,7	479,3	—	1.219
7,7	—	—	7,7
699	479,3	33	1.211,3
—	44,3	—	44,3
699	435,0	33	1.167
117	47	3	167
582	388	30	1.000

A. Surowce:

1) mąka pszenna 50% 325

2) mąka pszenna 72% 105,7

3) mąka pszenna 72% na podsypkę 192

4) cukier 28

5) margaryna 73

6) jajka 14

7) jajka (żółtka) 295,4

8) syrop ziemniaczany 0,9

9) mleko —

10) esencja waniliowa —

Razem **705,7**

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych 7,7

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców 699

D. Straty w upieku i gotowaniu półfabrykatów 44,3

E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów upieczonych, gotowanych oraz surowców 699

F. Straty pozostałe (upiekanie, montowanie i wykończenie) 117

G. Odpady i obrzynki 47

H. Odpady nieuzyskane 3

I. Wydatki 167

J. Normy jakościowe:

1) wilgotność do 22%

2) tłuszczu nie mniej niż 10%*

3) cukru nie mniej niż 18%*

Razem **100%**

K. Składniki:

1) ciasta 61%*

2) kremu do babeczek śmietankowych 39%*

Razem 100%

L. Proces technologiczny:

1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
a) ciasto kruche według receptury nr 04 699 g
b) krem na babeczki śmietankowe według receptury nr 017 435 g

	Receptura nr 03 na podstawowe ciasto kruche	Receptura nr 014 na krem rusel bezowy	Wykończenie	Razem surowców
10) mleko	13,4	—	50	13,4
11) marmolada	—	—	—	—
12) ananias	1,7	—	—	1,7
13) spirytus	—	5,6	—	5,6
14) esencja rumowa	—	2,8	—	2,8
15) owoce w cukrze	—	—	30	30
16) woda	—	75	—	75
razem	606,5	561,4	80	1.248

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	20,1	—	—	20,1
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	585,5	561,4	80	1.227,9
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	90,5	94,4	—	184,9
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	496	457	80	1.043
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykożenie)	—	38	5	43
G. Okruchy i obrzgni	—	—	—	—
H. Odpadki nieuzyczone	—	—	—	—
I. Wydajność	495	429	75	1.000
J. Normy jakościowe:				
1) wilgotność do	12%			
2) tuszczu nie mniej niż	29%			
3) cukru nie mniej niż	24%			
K. Składniki:				
1) podstawowego ciasta kruchego	50%*			
2) kremu rusel bezowy	43%*			
3) surowców do wykożenia	7%*			
razem	100%			

L. Opis procesu technologicznego:
 1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
 a) ciasto kruche według receptury nr 03 496 g (albo ciasto surowe według receptury nr 01 559,7 g x 26,8 g maki na podsypkę),
 b) krem rusel bezowy według receptury nr 014 457 g.
 2) Podstawowe ciasto kruche uwytkować na blaty do grubości 4 mm, następnie uycinać korpuski foremką o dowolnych kształtach, układać na suche czyste blachy w takich odstępach, by się z sobą nie stykały. Piec w temperaturze 180°C. Upieczone korpuski składać po dwie sztuki na jedno ciasto przekładając marmoladą i kremem. Wierzch ciasta smarować Jekto kremem i przybierać owocami.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc podstawowego ciasta kruchego, kremu rusel bezowy surowców do wykożenia ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

***) Dopuszczalne odchylenia na wadze 10%.
 Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub w kilogramach.

GRUPA A - 1d - NIETRWAŁE
 Receptura nr 171
 na ciastka francuskie - napoleonki
 z kremem śmietankowym, o wadze 1 ciastka 60 g**)
 (Ilości w gramach)

	Receptura nr 012 na ciasto francuskie (blaty)	Receptura nr 013 na krem śmietankowy	Wykończenie	Razem surowców
1) mąka pszenna 50%	207,6	75,4	—	283
2) mąka pszenna 50% na podsypkę	45,7	—	—	45,7
3) jajka	23,8	120,9	—	144,7
4) masło	96,2	—	—	96,2
5) margaryna	95,2	—	—	95,2
6) cukier	—	146,5	—	146,5
7) cukier puder	—	—	33	33
8) mleko	—	355	—	355
9) esencja waniliowa	—	—	—	—
10) sól	1,6	1,2	—	2,8
11) woda	95	—	—	95
razem	565,1	700	33	1.301,1

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	34,1	—	—	34,1
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	531	700	33	1.264
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	141,7	103	—	244,7
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowych	399,3	597	33	1.029,3
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykożenie)	1,3	4	4	9,3
G. Okruchy i obrzgni	10	5	—	15
H. Odpadki nieuzyczone	—	—	—	—
I. Wydajność	378	593	34	1.005
J. Normy jakościowe:				
1) wilgotność do	34%			
2) tuszczu nie mniej niż	13%			
3) cukru nie mniej niż	13%			
K. Składniki:				
1) ciasta francuskiego	37%*			
2) kremu śmietankowego	60%*			
3) cukru pudru do wykożenia	3%*			
razem	100%			

L. Opis procesu technologicznego:
 1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
 a) ciasto francuskie na blaty według receptury nr 012 389,3 g (albo ciasto francuskie surowe według receptury nr 011 504,5 g + 26,5 g maki na podsypkę),

*) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta francuskiego, kremu śmietankowego i cukru pudru do wykożenia ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

b) krem śmietankowy według receptury nr 081 597 g.

2) Ciasto francuskie podzielić na części, rozwałkować na blaty i piec na blachach w temperaturze 180°C. Po upieczeniu i osuszeniu na jeden blat nałożyć krem i rozprowadzić na równe warstwy, przykrywając z wierzchu drugim blatem. Złożone blaty kroić na ciastka posypując cukrem pudrem.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta francuskiego, kremu śmietankowego i cukru pudru do wykończenia ulegać może drobnym odchyleniom, nie przekraczającym 10%.

**) Dopuszczalne odchylenie na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji, obliczonej w sztukach lub kilogramach.

**Receptura nr 172
na ciastka francuskie — markizy**

na kruchym spodzie, przekładane marmoladą i obciążane pomadą, o wadze 1 ciastka 60 g**) (ilości w gramach)

Receptura nr 02 na podstawowe ciasto kruche	Receptura nr 012 na ciasto francuskie	Receptura nr 025 na pomadę	Wykończenie	Razem surowców
—	139,5	—	—	139,5
94,6	—	—	—	94,6
—	31,5	—	—	31,5
8,8	—	—	—	8,8
—	—	147,7	—	147,7
35,5	—	—	—	35,5
9,5	15	—	—	25,5
35,5	64	—	—	99,5
—	64	—	—	64
8,8	—	26,5	—	35,3
—	—	—	515	515
—	—	—	30	30
4,3	—	—	—	4,3
0,5	—	—	—	0,5
—	1	—	—	1
—	64	57	—	121
197,5	360	231,2	545	1.353,7
6,5	22,7	—	—	29,2

A. Surowce:

- 1) mąka pszenna 50%
 - 2) mąka pszenna 72%
 - 3) mąka pszenna 50%
 - 4) mąka pszenna 72% na podsypkę
 - 5) cukier
 - 6) cukier puder
 - 7) jaja
 - 8) margaryna
 - 9) masło
 - 10) syrop ziemniaczany
 - 11) marmolada
 - 12) okruchy
 - 13) mleko
 - 14) amoniak
 - 15) sól
 - 16) woda
- r a z e m

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców

D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	25	95,3	41,7	—	162
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wycięzonych, gotowanych oraz surowców	165	262	139,5	545	1.162,5
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	4	5	6,5	70	85,5
G. Okruchy i obrzynki	15	35	10	17	77
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—	—
I. Wydajność	147	222	173	458	1.000

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 14%,
- 2) tłuszczu nie mniej niż 12%,
- 3) cukru nie mniej niż 19%.

K. Składniki:

- 1) ciasta kruche 15%*
 - 2) ciasta francuskiego 22%*
 - 3) pomady 17%*
 - 4) surowców do wykończenia 46%*
- r a z e m 100%

L. Opis procesu technologicznego:

1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:

- a) podstawowe ciasto kruche na Blaty według receptury nr 02 166 g (albo podstawowe ciasto kruche surowe według receptury nr 01 1.822 g + 8,8 g mąki na podsypkę),
- b) ciasto francuskie na Blaty według receptury nr 012 262 g (albo podstawowe ciasto francuskie surowe według receptury nr 011 339,5 g + 11,8 g mąki na podsypkę),
- c) pomada według receptury nr 025 189,5 g.

2) Ciasto kruche podstawowe rozwałkować na blat do grubości 2 mm, ułożyć na blachę i wypiec w temperaturze 180°C. Z ciasta francuskiego również uwałkować dwa blaty i wypiec jak wyżej. Blat z ciasta krucheo nasmarować marmoladą i przykryć blatem z ciasta francuskiego, następnie wierzch posmarować marmoladą i przykryć drugim blatem z ciasta francuskiego, nałożyć cienką warstwę marmolady, po czym obciągnąć pomadą i pokroić w paski o szerokości 5 cm. Boki obsypać okruchami z ciasta francuskiego i kroić ciastka.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta krucheo, francuskiego, pomady i surowców do wykończenia ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

**) Dopuszczalne odchylenie na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach.

Receptura nr 173
na ciastka francuskie — krawały
(Ilości w gramach)

Receptura nr 011 na ciasto francuskie	Receptura nr 025 na pomadę	Wykończenie	Razem surowców
---------------------------------------	----------------------------	-------------	----------------

A. Surowce:				
1) mąka pszenna 50%	448,6	—	—	448,6
2) mąka pszenna 50% na podsypkę	43,7	—	50	93,7
3) jajka	51,4	—	21	72,4
4) margaryna	205,7	—	—	205,7
5) masło	205,7	—	—	205,7
6) sól	3,4	—	—	3,4
7) marmolada	—	—	61	61
8) cukier	—	64,6	—	64,6
9) syrop emulgujący	—	11,6	—	11,6
10) woda	206,5	25	—	231,5
razem	1.165	101,2	132	1.398,2
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	73,2	—	—	73,2
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych	1.091,8	101,2	132	1.325
D. Straty w wypięku i gotowaniu półfabrykatów	—	18,2	—	18,2
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypleczonych, gotowanych oraz surowców	1.091,8	83	132	1.306,8
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	282,8	—	21	306,8
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	809	80	111	1.000
J. Normy jakościowe:				
1) wilgotność do	12%			
2) tłuszczu nie mniej niż	30%			
3) cukru nie mniej niż	6%			
K. Składniki:				
1) ciasta francuskiego	81%*			
2) pomady	8%*			
3) surowców do wykończenia	11%*			
razem	100%			
L. Opis procesu technologicznego:				
1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:				
a) podstawowe ciasto francuskie według receptury nr 011 1.091,8 g.				
b) pomada według receptury nr 025 83 g.				
2) ciasto francuskie rozwałkować na blaty grubości 6 mm, następnie wykrawać paski 10 cm X 5 cm, przekrawać je w połowie na kształt krawały i układać na czystych blaszkach. Uformowane ciastka naszypcować pośrodku marmoladą i całą powierzchnię smarować jajkiem. Piec w temperaturze 180°C. Po upieczeniu ciastka ukrawać.				

Uwagi: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta francuskiego, pomady i surowców do wykończenia niegac może drobnym odchyleniem, nie przekraczającym 10%.

***) Dopuszczalne odchylenie na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach.

Receptura nr 174
na ciastka francuskie — jezyczki
posypane cukrem, o wadze 1 ciastka 50 g**)

Receptura nr 011 na ciasto francuskie	Wykończenie surowców	Razem
---------------------------------------	----------------------	-------

A. Surowce:			
1) mąka pszenna 50%	448,6	—	448,6
2) mąka pszenna 50% na podsypkę	43,7	50	93,7
3) cukier	—	184	184
4) jajka	51,4	—	51,4
5) margaryna	205,7	—	205,7
6) masło	205,7	—	205,7
7) woda	206,5	—	206,5
8) sól	3,4	—	3,4
razem	1.165	234	1.399
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	73,2	—	73,2
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	1.091,8	234	1.325,8
D. Straty w wypięku i gotowaniu półfabrykatów	—	—	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypleczonych, gotowanych oraz surowców	—	—	—
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	282,8	43	325,8
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	889	191	1.000
J. Normy jakościowe:			
1) wilgotność do	10%		
2) tłuszczu nie mniej niż	30%		
3) cukru nie mniej niż	14%		
K. Składniki:			
1) ciasta francuskiego	81%*		
2) cukru do wykończenia	19%*		
razem	100%		
L. Opis procesu technologicznego:			
1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:			
a) podstawowe ciasto francuskie według receptury nr 011 1.091,8 g.			
2) Ciasto francuskie rozwałkować do grubości 5 mm, upecznić ciastka okrągłe krawędzią foremką o średnicy około 6 cm. Wyścięte krążki ciasta kłaść na cukrze wysypianym na stole, a następnie waleczkiem rozciągać w kształcie jezyczka. Kłaść na			

czyste blachy, oduracając ciastka powierzchnią z cukrem do góry. Wypiekać w temperaturze 260° C.
 Uwagi: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta francuskiego i cukru do wykończenia ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.
 **) Dopuszczalne odchylenie na wadze 10%.
 Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach.

Receptura nr 175
na ciastka — ciurcziki greckie
 o wadze 1 ciastka 55 g**)

		(ilości w gramach)	
	Receptura nr 011 na ciasto francuskie	Receptura nr 011 na podstawaie ciasto kruche	Wykończenie
A. Surowce:			Razem surowców
1) mąka pszenna 50%	250,3	—	250,3
2) mąka pszenna 72%	—	313,5	313,5
3) mąka pszenna 50% na podsypkę	24,4	—	80,4
4) margaryna	114,8	118,6	233,4
5) masło	114,8	—	114,8
6) cukier puder	—	118,6	154,6
7) jaja	28,7	31,6	60,3
8) mleko	—	14,6	14,6
9) syrop ziemniaczany	—	29,2	29,2
10) sól	1,9	—	1,9
11) amoniak	—	1,8	1,8
12) woda	115	—	115
razem	649,9	630	1.371,9
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	40,9	22	62,9
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	609	608	1.309
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	—	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—	—	—
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	168	135	309
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	411	472	87
J. Normy jakościowe:			1.000
1) wilgotność do 8%			
2) tłuszczu nie mniej niż 27%			
3) cukru nie mniej niż 13%			
K. Składniki:			
1) ciasta francuskiego 44%*			
2) podstawowego ciasta kruchego 47%*			
3) cukru pudru do wykończenia 9%*			
razem			100%

L. Opis procesu technologicznego:

- 1) Przebieżenie na gotowe półfabrykaty:
 - a) podstawowe ciasto francuskie według receptury nr 011 600 g,
 - b) podstawowe ciasto kruche według receptury nr 01 608 g.
- 2) Ciasto francuskie rozwałkować w prostokąt do grubości 3 mm i szerokości około 24 cm, podzielić wzdłuż na połowę. Następnie podstawowe ciasto kruche rozwałkować do grubości 5 mm i szerokości 12 cm (powierzchnia rozwałkowanego ciasta krouać analogiczna jest jak ciasta francuskiego). Rozwałkowane ciasto kruche nasmarować jajkiem i nalejąc na błąd ciasta francuskiego, po czym z szerokości wykrwać paski o szerokości 10 mm. Z poczętych pasków skręcać oburazanki i uładować na czyste suche blachy, piec w temperaturze 180° C. Po wypieczeniu i ostygnięciu wykończyć ciastka, obsypując cukrem pudrem.

Uwagi: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta kruchego podstawowego i cukru pudru do wykończenia ulegać może drobnym odchyleniom, nie przekraczającym 10%.
 **) Dopuszczalne odchylenie na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji, mierzonej w sztukach lub kilogramach.

GRUPA: A — 1c — NIETRWAŁE
Receptura nr 191
na rogale maślane
 o wadze 1 ciastka 50 g**)

		(ilości w gramach)	
	Ciasto	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:			
1) mąka pszenna	670	—	670
2) mleko	339	—	339
3) drożdże	23	—	23
4) margaryna	—	—	66
5) cukier	50	—	50
6) sól	6	—	6
7) jaja do smarowania	—	4	4
8) mak do posypania	—	33	33
razem	1.155	37	1.192
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	—	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—	—	—
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	175	17	192
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	930	20	1.000
J. Normy jakościowe:			
1) wilgotność do 30%			
2) tłuszczu nie mniej niż 4,5%*			
3) cukru nie mniej niż 4%			
K. Składniki:			
1) ciasta 90%*			
2) surowców do wykończenia 2%*			
razem			100%

L. Opis procesu technologicznego:

Makę przesiać, pokruszyć mięką zagrzać do temperatury 250° rozpuścić w nim drożdże, następnie dodać 1/3 maki i zrobić młynog rozczyn, przysypać cienką warstwą maki i odstawić w ciepłe miejsce. Po ugrznięciu rozczyn dodać resztę maki i maki, cukier, sól i wymieszać, następnie uleć rozpuszczoną margarynę i uleć do całkowitego połączenia się tłuszczu z ciastem. Następnie formować wafelki i brkić na kawalki o wadze 55 g, które rozwałkujemy się w kształcie jajzki, po czym zwija się na rogale. Uformowane rogale układa się na blachy w odstępach i odstawić się w ciepłe miejsce. Po ugrznięciu smarować jajkiem, posypać makiem i piec w temperaturze 170° — 180° C.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta i surowców, do uzyskania ciasta niegęstego może drobnym odchyleniem nie przekraczającym 10%.

**) Dopuszczalne odchylenie na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w szalkach lub kilogramach.

**Receptura nr 192
na ciastka półfrancuskie**

	Receptura nr 010 na ciasto półfrancuskie	Receptura nr 025 na pomadę	Wykończenie	Razem surowców
(Ilości w gramach)				

A. Surowce:

1) mąka pszenna 72%	537	—	—	537
2) mąka pszenna 72% na podsypanie	61	—	—	61
3) mleko	203	—	—	203
4) drożdże	11,6	—	—	11,6
5) cukier	83,5	43,6	—	127,1
6) margaryna do ciasta	69,3	—	—	69,3
7) margaryna do wałkowania	191,7	—	—	191,7
8) jajka	8,2	—	21	103
9) żółtek jajowy	0,02	—	—	0,02
10) wanilina	0,11	—	—	0,11
11) sól	3,5	—	—	3,5
12) woda	—	19	—	19
13) esencja rumowa	—	—	0,3	0,3
14) syrop ziemniaczany	—	8,7	—	8,7
Razem	1.172,83	76,3	21,3	1.270,43

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych 23,33

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców 1.155,5

D. Straty w upieku i gotowaniu półfabrykatów 76,3

E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców 13,7

F. Straty pozostałe (upiekanie, montowanie i ugrznięcie) 218,5

G. Okruchy i obrzynki 4,6

H. Odpadki nieuzyskane 16,3

I. Wydajność 937

Razem 58

Wydajność 5

Razem 1.000

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 20%
- 2) twardość nie mniej niż 10%
- 3) cukru nie mniej niż 11%

K. Składniki:

- 1) ciasto półfrancuskiego 940 (**)
 - 2) pomadę 68 (**)
- Razem** 100,0.

L. Opis procesu technologicznego:

1) Przygotowanie na gotowe półfabrykaty.
2) Ciasto półfrancuskie według receptury nr 010 1.155,5 g (albo podstawowe ciasto drożdżowe według receptury nr 09 997,4 g + 61 g maki na podsypanie + 101,7 g margaryny do wałkowania),
b) pomadę według receptury nr 025 62,6 g.
2) Ciasto półfrancuskie rozwałkować na blaty i ciąć na paski, z których formować ciastka w różnych kształtach. Ciastka układać na czyste blachy, odstawić w ciepłe miejsce na garę. Po ugrznięciu wierzch ciastka posmarować jajkiem i upiekać w temperaturze 180° C. Po upieczeniu smarować wierzch glazurą na gorąco.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta półfrancuskiego, tłuszczu, pomady i surowców do wykończenia niegęstego może drobnym odchyleniem nie przekraczającym 10%.

**) Dopuszczalne odchylenie na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w szalkach lub kilogramach.

GRUPA A — II — NIETRWAŁE

Receptura nr 221

na ciastka z orzechów arachidowych — pinolewce

w kształcie rogalków, o wadze 1 ciastka 70 g (**)

(Ilości w gramach)

A. Surowce:

	Masa	Wykończenie	Razem surowców
1) cukier	457	—	457
2) orzechy arachidowe	305	297	602
3) jajka (białka)	107	—	107
4) mąka pszenna 50%	76	—	76
5) mąka pszenna 72% do podsypania	—	30	30
6) syrop ziemniaczany	—	15	15
Razem	945	342	1.287

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych —

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców —

D. Straty w upieku i gotowaniu półfabrykatów —

E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców —

F. Straty pozostałe (upiekanie, montowanie i ugrznięcie) 165

G. Okruchy i obrzynki —

H. Odpadki nieuzyskane 16

I. Wydajność 764

Razem 235

Wydajność 1.000

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 6%,
- 2) cukru nie mniej niż 40%.

K. Składniki:

- 1) masy 76%*
 - 2) surowców do wykończenia 24%*
- razem 100%

L. Opis procesu technologicznego:

Orzechy na masę — rozszarpać na błachę i lekko upalić (do zżółcia łuskawiny). Po wyjęciu z pieca oczyścić z łuskawiny, dodać cukier, L. edla i przepuścić dwukrotnie na walcach. Orzechy na Hagel — paliny mocniej (jasno-żółty), oczyścić również z łuskawiny i rdziny z nich grubym Hagel (1/4). Z gotowej masy robimy rogalki otoczone w Hagel i kładziemy na blachy posypane makią, następnie wstawiamy do pieca i pieczemy przy temperaturze 180°C. Po wyjęciu z pieca ciepłe rogalki smarujemy syropem ziemniaczanym.

U w a g i : **) Dopuszczalne odchylenia na wadze 1%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji w sztućkach lub kilogramach.

GRUPA A — II — NIETRWALE

Receptura nr 241

na białą — morengi
o wadze 1 ciastka 30 g**)

(ilości w gramach)

	Korpusy bezowe	Receptura nr 013 na krem russel	Razem surowców
A. Surowce:			
1) cukier	450	—	450
2) cukier puder	—	147,3	147,3
3) jaja	—	117,7	117,7
4) jaja (białka)	200	—	200
5) masło	—	147,3	147,3
6) margaryna	—	147,3	147,3
7) esencja rumowa	—	2,5	2,5
8) wanilina	0,1	—	0,1
9) spirytus	—	3,5	3,5
razem	650,1	565,6	1.215,7

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców

D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów

E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców

F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i ukoniecznienie)

G. Okruchy i obrzynki

H. Odpadki nieużyteczne

I. Wydajność

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 15%,
- 2) tłuszczu nie mniej niż 21%,
- 3) cukru nie mniej niż 54%.

K. Składniki:

- 1) masy 52%*
 - 2) krem russel 43%*
- razem 100%

L. Opis procesu technologicznego:

1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty: krem russel według receptury nr 013 501 g.

2) Białko ubić na pianę stopniowo dosypując cukier, dodać wanilinę i szprycować korpusy w kształcie okrągłym na blachy wyłożone papierem. Odbrać w temperaturze 110°C. Odpieczone, wysuszone i estużone korpusy składać po 2 sztuki na 1 ciastko przekładając kremem russel.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc korpusów bezowych i kremu russel, może ulegać drobnym odchyleniom, nie przekraczającym 10%.

**) Dopuszczalne odchylenia na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztućkach lub kilogramach.

GRUPA A — II — NIETRWALE

Receptura nr 251

na pączki glazurowane
o wadze 50 g**)

(ilości w gramach)

	Ciasto	Tłuszcz do nr 025 na smażenia pomadę	Wykon. Razem surowców
A. Surowce:			
1) mąka pszenna 50%	523	—	523
2) cukier	167	62	229
3) jaja	159	—	159
4) margaryna	53	—	53
5) smalec do smażenia	—	159	159
6) masło	159	—	159
7) drożdże	23	—	23
8) marmolada	102	—	102
9) syrop ziemniaczany	—	11,1	11,1
10) esencja rumowa	—	—	—
11) esencja wanilowa	0,5	—	0,5
12) sól	4	—	4
13) woda	—	23,9	23,9
razem	1.190,3	160	1.144,6

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców

D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów

E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców

F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i ukoniecznienie)

G. Okruchy i obrzynki

H. Odpadki nieużyteczne

I. Wydajność

- J. Normy jakościowe:**
- 1) wilgotność do 17%
 - 2) tłuszczu nie mniej niż 10%
 - 3) cukru nie mniej niż 29%
- K. Składniki:**
- | | |
|-------------------------|-------------|
| 1) ciasta | 80%* |
| 2) pomady | 7%* |
| 3) tłuszczu do smażenia | 13%* |
| razem | 100% |

L. Opis procesu technologicznego:

1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty: pomada według receptury 025 78,5 g, przesianie mąki. Mleko zegrzać do temperatury 25°C i rozpuścić w nim drożdże, następnie dodać część mąki i zrobić wolny rozczyn, przysypać cienką warstwą mąki i odstawić w ciepłe miejsce. Po dojrzaniu rozczyn oddać jają do kociołka, dodać cukier, podgrzać lekko na ogniu celem rozpuszczenia cukru. Otrzymaną masę wlać do rozczynu, dodając esencję i mąkę (część mąki należy zostawić na podsypkę), rozmieszać i zagnieść ciasto. Następnie rozpuścić tłuszcz na ciepło i ugnieść do ciasta, do zupełnego połączenia. Gotowe ciasto wolnej konsystencji odstawić w ciepłe miejsce na garę. Wyrosnięte ciasto ułożyć na siód i jeszcze raz je przegnęść. Z podzielonego na części ciasta formować wafki oraz ciąg na kawalki, które należy układać odcięta częścią jeden przy drugim na siód posypany mąką. Na złożone w formie wafki i ciasto w ten sposób, by nie przebiła na zewnątrz. Uformowane wafki układać na deski, ułożone plótnem i posypane mąką. Pączki przed odstawieniem do wyrośnięcia należy lekko splaszczyć. Pączki po wyrośnięciu smażyć w gorącym tłuszczu, a po usmażeniu, kiedy są jeszcze gorące, smarować rozcieńczoną ciepłą pomadą.

U w a g i : *) Sposunek poszczególnych elementów, a więc ciasta, tłuszczu, pomady, marmolady, może ulegać drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

**) Dopuszczalne odchylenia na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczanej w sztukach lub kilogramach.

Np. zamierzając wypieć 200 sztuk pączków, tj. 12 kg gotowej produkcji, należy wziąć składki podane w recepturze i odcisnąć odcisk w całości, przy ilości pomady 12; otrzymają się wyciary 12 kg gotowej produkcji netto bądź 200 sztuk pączków po 60 g.

GRUPA A — J — NIETWARNE

Receptura nr 256

na stefanki w kuwerturze z russelem

(Ilości w gramach)

Masa na stefanki	Receptura nr 013 na krem russel	Receptura nr 021 na kuwerturę	Razem surowców
208	120	—	328
243	—	—	243
208	120	—	328
208	96	—	304
2	—	—	2
0,12	—	—	0,12
—	120	—	120

A. Surowce:

- 1) mąka grysina
- 2) mąka 50%
- 3) cukier
- 4) jaja
- 6) amoniak
- 6) barwnik jelony
- 7) masło

Masa na stefanki	Receptura nr 013 na krem russel	Receptura nr 021 na kuwerturę	Razem surowców
—	2	—	2
—	2,8	—	2,8
—	—	30,2	30,2
—	—	10,1	10,1
—	—	44,3	44,3
—	—	0,12	0,12
859,12	460,8	84,72	1414,64
—	—	—	—
—	—	—	—
—	52,8	2,72	55,52
859,12	408	82	1359,12
284,12	8	2	294,12
40	20	5	65
—	—	—	—
545	360	75	1.000

- 8) esencja rumowa**
9) spirytus
10) czeres
11) kół
12) czekolada w proszku
13) wanilina

razem	859,12	460,8	84,72	1414,64
-------	--------	-------	-------	---------

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców

D. Straty w wypiekaniu i gotowaniu półfabrykatów

E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców

F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i ukonieczanie)

G. Okruchy i obrzynki

H. Odpadki nieużyteczne

I. Wydejność

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 10%
- 2) tłuszczu nie mniej niż 35%
- 3) cukru nie mniej niż 29%

K. Składniki:

- 1) masło stefankowej 54%*
- 2) kremu 38%*
- 3) kuwertury 8%*

razem 100%

L. Opis procesu technologicznego:

1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:

a) krem russel według receptury nr 013 408 g,

b) kuwertura według receptury nr 021 82 g.

2) Masło na masę stefankową lekko podgrzać i tabliczeczki z cukrem dodając stopniowo jają. Gdy masa jest już dostatecznie stabilizowana dodać amoniak, całość starannie wymieszać z mąką. Otrzymaną masę smarować na papier w kształcie platów o grubości około 3 mm. Po odpięczeniu i osuszeniu składamy 7 platów na krem russel, o grubości warstwy kremu około 3 mm. Wierzch smarujemy russelem i obciążamy w kuwerturę. Obciążenie stefanki kroić na ciastka o formie prostokątnej.

U w a g i : *) Sposunek poszczególnych elementów, a więc masy stefankowej, kremu i kuwertury, może ulegać drobnym odchyleniom, nie przekraczającym 10%.

**) Dopuszczalne odchylenia na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach.

Receptura nr 257
na stefanki w kwierturze z russem orzechowym
o wadze 1 ciastka 35 g**)

(ilości w gramach)

Masa na stefanki	Receptura nr 019 na krem russeł	Receptura nr 021 na kwierturę	Razem surowców
243	—	—	243
208	159,2	—	367,2
208	75,4	—	283,4
2	—	—	2
0,12	—	—	0,12
94,2	94,2	—	94,2
208	94,2	—	302,2
—	1,6	—	1,6
—	2,2	—	2,2
—	43	—	43
—	8,8	30,2	39
—	—	10,1	10,1
—	—	44,3	44,3
—	—	0,12	0,12
869,12	478,6	84,72	1.432,44

A. Surowce:

- 1) mąka pszenna 50%
- 2) cukier
- 3) jaja
- 4) amoniak
- 5) barwnik jajowy
- 6) masło
- 7) margaryna
- 8) esencja rumowa
- 9) spirytus
- 10) orzechy arachidowe
- 11) ceres
- 12) łó
- 13) czekolada w proszku
- 14) wanilina

razem	Receptura nr 019 na krem russeł	Receptura nr 021 na kwierturę	Razem surowców
869,12	478,6	84,72	1.432,44
—	—	—	—
—	—	—	—
—	—	—	—
—	60	2,72	62,72
869,12	418,6	82	1.369,72
284,12	18,6	2	304,72
40	20	5	65
545	380	75	1.000

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 9%
- 2) tłuszczu nie mniej niż 33%
- 3) cukru nie mniej niż 32%

K. Sładniki:

- 1) masy stefankowej 54%*
 - 2) kremu 38%*
 - 3) kwiertury 8%*
- razem 100%

L. Opis procesu technologicznego:

- 1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
 - a) krem russeł orzechowy według receptury nr 019 418 g (albo krem russeł według receptury nr 013 320,4 g + gryżak według receptury nr 020 98,4 g),
 - b) kwiertura według receptury nr 021 83 g.

2) Masło na masę stefankową lekko podgrzać i tablerować z cukrem dodając stopniowo jaja. Gdy masa jest już dostatecznie stabilizowana, dodać amoniak, całość starannie wymieszać z mąką. Otrzymaną masę smarować na papieru w kształcie blatów o grubości około 3 mm. Po odpieczeniu i ostudzeniu składamy 7 blatów na krem russeł orzechowy o grubości warstwy kremu około 3 mm. Wierzch smarujemy russem i obciążamy w kwierturę. Obciążone stefanki kroić na ciastka o formie prostokątnej.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc masy stefankowej, kremu i kwiertury, może ulegać drobnym odchyleniom, nie przekraczającym 10%.

***) Dopuszczalne odchylenia na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach.

Receptura nr 258
na ciastka ponczowe z kremem russeł.
o wadze 1 ciastka 60 g**)

(ilości w gramach)

Ciasto	Receptura nr 013 na krem russeł	Receptura nr 026 na grup do nakrapiania	Razem surowców
256	—	—	256
128	—	—	128
64	15	—	79
64	19	—	83
19	19	—	19
25	19	255	299
13	—	—	13
—	0,5	6,1	6,6
—	0,3	2,4	2,7
—	—	2,4	2,4
—	—	383	383
550	72,8	648,9	1.271,7

A. Surowce:

- 1) mąka pszenna 50%
- 2) mleko
- 3) jaja
- 4) margaryna
- 5) masło
- 6) cukier
- 7) drożdże
- 8) spirytus
- 9) esencja rumowa
- 10) kwasek mlekowy
- 11) woda

razem 550 72,8 648,9 1.271,7

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych

—

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców

—

D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów

—

E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców

550 64,5 607,6 1.222,1

F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i ukoczenie)

157 3,5 61,6 222,1

G. Okruchy i obrzynki

—

H. Odpadki nieużyteczne

—

I. Wydajność

393 61 546 1.000

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 38%
- 2) tłuszczu nie mniej niż 7%
- 3) cukru nie mniej niż 27%

K. Składniki:

1) ciasta	39%*
2) kremu russel	6%*
3) syropu do nakrapiania	55%*
razem	<u>100%</u>

L. Opis procesu technologicznego:

- 1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
 - a) krem russel według receptury nr 013 64,5 g,
 - b) syrop do nakrapiania według receptury nr 026 607,6 g
- 2) Mleko podgrzać do temperatury 25°C, rozrobić w nim drożdże, dodać odbitą jajka, tłuszcz, cukier i tymczasem na masę, później dodać przesianą mąkę i wyrobić na ciasto wolnej konsystencji. Otrzymane ciasto spryskać do foremek posmarowanych tłuszczem i odstawić w ciepłe miejsce na garę. Po wypieczeniu upiekiak w temperaturze 180°C. Po wypieczeniu i ostudzeniu nasypać ciepłym syropem do nakrapiania, a następnie na wierzchu ciasta nasypać kremem.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta, kremu i syropu do nakrapiania, ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

**) Dopuszczalne odchylenia na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach.

Receptura nr 259
na ciastka — rołady
o wadze 1 ciastka 35 g**)

(ilości w gramach)

Receptura nr 013 na krem russel	Wykończenie	Razem surowców
---------------------------------	-------------	----------------

A. Surowce:

1) mąka pszenna 50%	116	—	—	116
2) cukier	77	169	—	246
3) jajka	298	135	—	433
4) masło	—	169	—	169
5) margaryna	—	169	—	169
6) spirytus	—	4	—	4
7) esencja rumowa	—	2,8	—	2,8
8) okruszki	—	—	154	154
razem	481	648,8	154	1.283,8

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych —

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców —

D. Straty w upieku i gotowaniu półfabrykatów 74,1

E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców 491

F. Straty pozostałe (upiekanie, mrożenie i wykończenie) 158

G. Okruszki i obrzinki 12

H. Odpadki nieużyteczne 13

I. Wydajność 311

550 **139** **1.000**

J. Normy jakościowe:

1) wilgotność do	16%
2) tłuszczu nie mniej niż	24%
3) cukru nie mniej niż	23%

K. Składniki:

1) ciasta	31%*
2) kremu russel	55%*
3) okruszków	14%*
razem	<u>100%</u>

L. Opis procesu technologicznego:

- 1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
 - krem russel według receptury nr 013 574,7 g,
 - 2) jajka odbić do kociołka, dodać cukier i lekko podgrzać, po czym ubić na maszynę. Po dokładnym ubiciu wsypać mąkę i lekko ugnieść do połączenia maki z masą. Otrzymaną masę upiekadć na białym uplożone papierem i równo rozprószyć. Wypiekać w temperaturze 190°C. Po upieczeniu i ostudzeniu nakładać na blat krem i równomiernie rozprowadzić. Na brzeg blatu, posmarowanego kremem, nakładzć wąskim pasem okruszki, dobrze ugnieszane i przegniecione, po czym zwinąć blat w kształcie wałka, tak aby okruszki znalazły się tylko w sercu środka. Wałki po zaschnięciu kroić w kształcie krążków na ciastka.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta, kremu i okruszków, ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

**) Dopuszczalne odchylenia na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach.

Receptura nr 260
na ciastka deserowe — białaderki
o wadze 1 ciastka 70 g**)

(ilości w gramach)

Receptura nr 02 na podstawowe ciasto kruche na blaty	Receptura nr 025 na pomadę	Receptura nr 026 na syrop do nakrapiania	Wykończenie	Razem surowców
--	----------------------------	--	-------------	----------------

A. Surowce:

1) mąka pszenna 72%	78,3	—	—	78,3
2) mąka pszenna 72% na podupkę	7,3	—	—	7,3
3) margaryna	29,4	—	—	29,4
4) cukier	—	99,7	—	99,7
5) cukier puder	29,4	—	23,1	52,5
6) jajka	7,8	—	—	7,8
7) syrop ziemniaczany	7,2	—	—	7,2
8) mleko	3,6	—	—	3,6
9) amoniak	0,4	—	—	0,4
10) okruszki	—	—	—	—
11) marmolada	—	—	—	—
12) spirytus	—	—	0,55	0,55
13) esencja rumowa	—	—	0,2	0,2
14) kwasek mlekowy	—	—	0,2	0,2
15) barwnik czekoladowy	—	—	—	—
16) woda	—	—	34,7	34,7
razem	163,4	156,1	58,75	749,6

1.118,85

Receptura nr 261
na ciastka - jabłeczniki
z kruchego ciasta, obciążane pomadą, o wadze 1 ciastka 70 g**)

(ilości w gramach)

Receptura nr 01 na podstawie ciasto kruche	Receptura nr 025 na pomadę	Wykończenie	Razem surowców
1) mąka pszenna 72%	196,9	—	196,9
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	—	18,3	18,3
3) margaryna	73,9	—	73,9
4) cukier	23	175	199
5) cukier puder	73,9	—	73,9
6) jaja	19,7	7	26,7
7) mleko	9	—	9
8) amoniak	1	—	1
9) syrop ziemniaczany	18,3	4,1	22,4
10) jabłka	—	880	880
11) cynamon	—	1,5	1,5
12) woda	—	8,9	8,9
razem	372,7	1.032,8	1.311,5

A. Surowce:

- 1) mąka pszenna 72%
- 2) mąka pszenna 72% na podsypkę
- 3) margaryna
- 4) cukier
- 5) cukier puder
- 6) jaja
- 7) mleko
- 8) amoniak
- 9) syrop ziemniaczany
- 10) jabłka
- 11) cynamon
- 12) woda

Straty w produkcji półfabrykatów surowych	13,7	—	13,7
razem	379	1.032,8	1.497,8

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych

- 1) wilgotność do 21%,
2) tłuszczu nie mniej niż 6%,
3) cukru nie mniej niż 19%.

Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	379	35	1.032,8	1.497,8
razem	379	6,5	1.082,8	1.491,3

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców

- 1) podstawaowe ciasto kruche 13%*,
2) pomady 12%*,
3) syropu do nakrapiania 5%*,
4) surowców do wykończenia 70%*

Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	6,5	—	6,5
razem	—	6,5	—	6,5

D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów

- 1) podstawaowe ciasto kruche 30%*,
2) pomady 20%*,
3) jabłki i surowców do wykończenia 68%*

Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	379	29,5	1.082,8	1.491,3
razem	379	29,5	1.082,8	1.491,3

E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców

- 1) wilgotność do 31%,
2) tłuszczu nie mniej niż 5%,
3) cukru nie mniej niż 25%.

Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	58	1,5	396,8	456,3
razem	25	2	8	35

F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)

- 1) podstawaowe ciasto kruche 30%*,
2) pomady 20%*,
3) jabłki i surowców do wykończenia 68%*

Okruchy i obrzynki	25	2	8	35
razem	25	2	8	35

G. Okruchy i obrzynki

- 1) podstawaowe ciasto kruche 30%*,
2) pomady 20%*,
3) jabłki i surowców do wykończenia 68%*

Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
razem	—	—	—	—

H. Odpadki nieużyteczne

- 1) podstawaowe ciasto kruche 30%*,
2) pomady 20%*,
3) jabłki i surowców do wykończenia 68%*

Wydatność	295	26	678	1.000
razem	295	26	678	1.000

I. Wydatność

- 1) podstawaowe ciasto kruche 30%*,
2) pomady 20%*,
3) jabłki i surowców do wykończenia 68%*

Normy jakościowe:	—	—	—	—
razem	—	—	—	—

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 31%,
2) tłuszczu nie mniej niż 5%,
3) cukru nie mniej niż 25%.

Opis procesu technologicznego:	—	—	—	—
razem	—	—	—	—

K. Składniki:

- 1) podstawaowe ciasto kruche 30%*,
2) pomady 20%*,
3) jabłki i surowców do wykończenia 68%*

Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:	—	—	—	—
razem	—	—	—	—

L. Opis procesu technologicznego:

- 1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
a) podstawaowe ciasto kruche surowe według receptury nr 01 379 g,
b) pomada według receptury nr 025 29,5 g.

Receptura nr 02 na podstawie ciasto kruche na blaty	Receptura nr 025 na pomadę	Receptura nr 026 na syrop do nakrapiania	Wykończenie	Razem surowców
5,4	—	—	—	5,4
158	156,1	58,75	740,6	1.113,45
21	28,1	3,75	—	52,85
137	128	55	740,5	1.060,6
3	6	2	19,6	30,6
8	4	3	15	30
126	118	50	705	1.030

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych

- 1) wilgotność do 21%,
2) tłuszczu nie mniej niż 6%,
3) cukru nie mniej niż 19%.

Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	158	156,1	58,75	740,6	1.113,45
razem	158	156,1	58,75	740,6	1.113,45

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców

- 1) podstawaowe ciasto kruche 13%*,
2) pomady 12%*,
3) syropu do nakrapiania 5%*,
4) surowców do wykończenia 70%*

Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	6	2	19,6	30,6
razem	—	6	2	19,6	30,6

D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów

- 1) podstawaowe ciasto kruche 30%*,
2) pomady 20%*,
3) jabłki i surowców do wykończenia 68%*

Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	137	128	55	740,5	1.060,6
razem	137	128	55	740,5	1.060,6

E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców

- 1) wilgotność do 31%,
2) tłuszczu nie mniej niż 5%,
3) cukru nie mniej niż 25%.

Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	3	6	2	19,6	30,6
razem	3	6	2	19,6	30,6

F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)

- 1) podstawaowe ciasto kruche 30%*,
2) pomady 20%*,
3) jabłki i surowców do wykończenia 68%*

Obrzynki i okruszki	8	4	3	15	30
razem	8	4	3	15	30

G. Obrzynki i okruszki

- 1) podstawaowe ciasto kruche 30%*,
2) pomady 20%*,
3) jabłki i surowców do wykończenia 68%*

Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—	—
razem	—	—	—	—	—

H. Odpadki nieużyteczne

- 1) podstawaowe ciasto kruche 30%*,
2) pomady 20%*,
3) jabłki i surowców do wykończenia 68%*

Wydatność	126	118	50	705	1.030
razem	126	118	50	705	1.030

I. Wydatność

- 1) podstawaowe ciasto kruche 30%*,
2) pomady 20%*,
3) jabłki i surowców do wykończenia 68%*

Normy jakościowe:	—	—	—	—	—
razem	—	—	—	—	—

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 31%,
2) tłuszczu nie mniej niż 5%,
3) cukru nie mniej niż 25%.

Opis procesu technologicznego:	—	—	—	—	—
razem	—	—	—	—	—

K. Składniki:

- 1) podstawaowe ciasto kruche 30%*,
2) pomady 20%*,
3) jabłki i surowców do wykończenia 68%*

Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:	—	—	—	—	—
razem	—	—	—	—	—

L. Opis procesu technologicznego:

- 1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
a) podstawaowe ciasto kruche na blaty według receptury nr 02 137 g (albo podstawaowe ciasto kruche surowe według receptury nr 01 150,7 g + 7,3 g mąki na podsypkę),
b) pomada według receptury nr 025 128 g,
c) syrop do nakrapiania według receptury nr 026 55 g.

2) Upieczony blat z podstawaowego ciasta kruche go posmarować marmoladą. Okruszki rozgnieść i wymieszać na jednolitą masę, nałożyć na blat i wyrównać, posypać suchymi okrząskami i wierzch posmarować cienko marmoladą. Następnie na wierzch równo rozprowadzić rozgrzaną pomadę. Po zaschnięciu pomady kłaść na ciastka w kształcie kwadratów.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc podstawaowego ciasta kruche go, pomady i wykończenia, ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

***) Dopuszczalne odchylenia na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczanej w sztukach lub kilogramach.

2) Podstawowe ciasto kruche rozdzielić na dwie części. Z jednej części uwałkować blaty do grubości 3 mm i wypiec w temperaturze 180°C. Na upieczone blaty nałożyć zaprażoną masę jabłkową z cukrem i cynamonem. Drugą część podstawowego ciasta kruchego rozwałkować na blaty również do grubości 3 mm i nakrywać nimi równo rozłożoną masę jabłkową na upieczonych spodach. Wierzch posmarować jajkiem. Piec w temperaturze 160°C. Po upieczeniu z wierzchu obciągnąć pomadą i po ostygnięciu pokroić na ciastka.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta kruchego podstawowego, pomady, jabłek i surowców do uykoczenia, ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

**) Dopuszczalne odchylenia na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach.

Receptura nr 262
na ciastka z makiem
o wadze 1 ciastka 60 g**)

(Ilości w gramach)

Receptura nr 01 na podstawowe ciasto kruche	Receptura nr 023 na mak	Receptura nr 025 na pomadę	Wykończenie	Razem surowców
---	----------------------------	----------------------------------	-------------	-------------------

A. Surowce:

1) mąka pszenna 72%	146,7	—	—	146,7
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	—	—	14	14
3) margaryna	55,1	—	—	55,1
4) cukier	—	180,2	99,1	279,3
5) cukier puder	55,1	—	—	55,1
6) jajka	14,7	87,5	—	102,2
7) sirop ziemniaczany	13,6	—	17,8	31,4
8) mleko	6,8	—	—	6,8
9) amoniak	0,8	—	—	0,8
10) marmolada	—	—	—	52
11) mak	—	249,7	—	249,7
12) okruchy	—	50,2	—	50,2
13) cynamon	—	0,6	—	0,6
14) esencja migdałowa	—	0,5	—	0,5
15) woda	—	257,5	38,1	295,6
Razem	292,8	826,2	155	1.340,—

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych

Straty w produkcji półfabrykatów surowych	10,2	—	—	10,2
---	------	---	---	------

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców

Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	282,6	826,2	155	66	1.329,8
--	-------	-------	-----	----	---------

D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów

Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	182,6	27,6	—	210,2
--	---	-------	------	---	-------

E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów upieczonych, gotowanych oraz surowców

Otrzymano i zużyto półfabrykatów upieczonych, gotowanych oraz surowców	282,6	643,6	127,4	66	1.119,6
--	-------	-------	-------	----	---------

F. Straty pozostałe (wypiekanie, montaż, nie i uykoczenie)

Straty pozostałe (wypiekanie, montaż, nie i uykoczenie)	30,6	27,6	5,4	6	69,6
---	------	------	-----	---	------

G. Okruchy i obryzki	20	26	4	—	50
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—	—
I. Wydajność	232	590	118	60	1.000
J. Normy jakościowe:					
1) wilgotność do	23%	4%	—	—	—
2) tłuszczu nie mniej niż	32%	—	—	—	—
3) cukru nie mniej niż	—	—	—	—	—

K. Składniki:

1) ciasta kruchego	23%*
2) maku	59%*
3) pomady	12%*
4) marmolady	6%*
Razem	100%

L. Opis procesu technologicznego:

1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
a) podstawowe ciasto kruche surowe według receptury nr 01 282,6 g.
b) mak według receptury nr 023 643,6 g.
c) pomada według receptury nr 025 127,4 g.

2) Podstawowe ciasto kruche rozwałkować na blaty do grubości 3 mm i wypiec na czystych blatach w temperaturze 180°C. (część surowego ciasta pozostawić na paski). Upieczone blaty posmarować cienko marmoladą, po czym nałożyć i rozproszyc równo masę makową. Pozostawioną część ciasta kruchego rozwałkować na blat do grubości 2 mm, uwałkować z niego wąskie pasczki, które układa się na ukos na wierzchu rozproszonego maku w odstępach około 5 cm i smaruje jajkiem. Piec w temperaturze 180°C. Po upieczeniu i wystudzeniu na powierzchni maku między paskami ułożyć podgrzaną pomadę i kroić na ciastka w kształcie kwadratów lub prostokątów.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta kruchego, maku, pomady oraz surowców do uykoczenia, ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

**) Dopuszczalne odchylenia na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach.

Receptura nr 263
na ciastka — sernik krakowski
o wadze 1 ciastka 65 g**)

(Ilości w gramach)

Receptura nr 01 na podstawowe ciasto kruche	Receptura nr 022 na ser	Receptura nr 025 na pomadę	Wykończenie	Razem surowców
---	----------------------------	----------------------------------	-------------	-------------------

A. Surowce:

1) mąka pszenna 72%	143,7	56,6	—	200,3
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	—	—	—	13
3) cukier	—	142,5	10,2	152,7
4) cukier puder	54	—	—	54
5) margaryna	54	—	—	54

Wagi: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta kruchego, sera i pomady, ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.
 **) Dopuszczalne odchylenia na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach.

GRUPA A -2a - NIETRWAŁE
 Receptura nr 301
 na tort na kruchym spodzie z russem bezowym

	Receptura nr 02	Receptura nr 06	Receptura nr 02c	Receptura nr 014	Wykonzenie	Razem
ciasto kruche	125	—	—	—	—	125
na podstawie	55,7	—	—	—	—	55,7
na rany	5,2	—	—	—	—	5,2
Receptura nr 02c	62,2	125	—	63	—	271,2
na sypop do	21	—	—	—	—	21
nakrapiania	5,6	200	—	34	—	205,6
Receptura nr 014	21	—	—	63	—	104
bezowy	—	—	—	—	—	63
Wykonzenie	—	—	—	—	—	5,2
Razem	—	—	—	—	—	271,2

A. Surowce:

1) mąka pszenna 50%	—
2) mąka pszenna 72%	—
3) mąka pszenna 72% na podsypkę	—
4) cukier	—
5) cukier puder	—
6) jajka (białka)	—
7) jajka (całkowite)	—
8) margaryna	—
9) masło	—
10) sypop ziemniaczany	—
11) mleko	—
12) aromiatk	—
13) spirytus	—
14) esencja rumowa	—
15) kruszek mlekowy	—
16) owoce w cukrze	—
17) rumowład	—
18) herbatk	—
19) woda	—
razem	115,5 337,2 320,4 332 110,02 1.266,12

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych

3,3	—	—	—	—	—	3,3
-----	---	---	---	---	---	-----

C. Oczyszczono i zużyto półfabrykatów surowych

113,2	337,2	320,4	332	119,02	1.262,82
-------	-------	-------	-----	--------	----------

D. Straty w wupieku i gotowaniu półfabrykatów

15,2	91,2	20,4	55	—	162,8
------	------	------	----	---	-------

E. Oczyszczono i zużyto półfabrykatów wupieczonych, gotowanych oraz surowców

98	296	300	276	110,02	1.030,02
----	-----	-----	-----	--------	----------

F. Straty pozostałe (wupiekanie, moutowanie i wykoczenie)

3	5	10	6	11,02	35,02
---	---	----	---	-------	-------

G. Okruszki i obrzynki

25	17	—	3	—	45
----	----	---	---	---	----

H. Odpadki nieużyteczne

70	274	290	267	99	1.000
----	-----	-----	-----	----	-------

I. Wydejność

	Receptura nr 01	Receptura nr 022	Receptura nr 023	Wykonzenie	Razem surow
6) jajka	14,4	69,6	—	—	84
7) sypop ziemniaczany	13,3	—	1,8	—	15,1
8) mleko	6,6	35,2	—	—	41,8
9) aromiatk	0,3	—	—	—	0,3
10) ser biały	—	561,6	—	—	561,6
11) esencja pomarańczowa lub cytrynowa	—	0,7	—	—	0,7
12) woda	—	—	4	—	4
razem	286,8	856,2	16	13	1.162

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych

9,8	27,6	—	—	—	37,4
-----	------	---	---	---	------

C. Oczyszczono i zużyto półfabrykatów surowych i surowców

277	838,6	16	13	13	1.144,6
-----	-------	----	----	----	---------

D. Straty w wupieku i gotowaniu półfabrykatów

—	—	3	—	—	3
---	---	---	---	---	---

E. Oczyszczono i zużyto półfabrykatów wupieczonych, gotowanych oraz surowców

277	838,6	13	13	13	1.141,6
-----	-------	----	----	----	---------

F. Straty pozostałe (wupiekanie, moutowanie i wykoczenie)

30	66	0,5	—	—	96,5
----	----	-----	---	---	------

G. Okruszki i obrzynki

30	14,6	0,4	—	—	45
----	------	-----	---	---	----

H. Odpadki nieużyteczne

—	—	—	—	—	—
---	---	---	---	---	---

I. Wydejność

217	736	12	13	13	1.500
-----	-----	----	----	----	-------

J. Normy jakościowe:

1) wilgotność do	42%
2) tłuszczu nie mniej niż	4%
3) cukru nie mniej niż	15%

K. Składniki:

1) ciasto kruchego	220/2*
2) sera	760/2*
3) pomady	10/2*
4) surowców do wykończenia	10/2*
razem	100%

L. Opis procesu technologicznego:

- Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
 - podstawowe ciasto kruche surowe według receptury nr 01 277 g,
 - ser według receptury nr 022 838,6 g,
 - pomada według receptury nr 625 13 g.
- Podstawowe ciasto kruche rozwałkować na blaty do grubości 3 mm i wupiec na czystych blachach w temperaturze 180° C. (część ciasta surowego zostawić na pastę). Na wupieczony blat nałożyć masę serową i rozproszdzić na równą warstwę. Po zastawieniu część surowego ciasta rozwałkować do grubości 2 mm. Wykrawać z niego wąskie paseczki, które układają się na ułos na uierzchu rozproszdzonej masy serowej, w odstępech około 5 cm i smarując jajkiem. Piec w temperaturze 180° C. Po wupieczeniu i ostudzeniu powierzchni serową między pasekami smarować rozcziniowaną pomadą i kroić na ciastka w kształcie kwadratów lub prostokątów.

- J. Normy jakościowe:**
 1) wilgotność do 30%
 2) tłuszczu nie mniej niż 13%
 3) cukru nie mniej niż 27%.

K. Składniki:

1) ciasta kruchego	70%*
2) rantu	27%*
3) syropu do nakrapiania	29%*
4) kremu russel bezowyj	27%*
5) surowców do wykończenia	100%*
Razem	100%.

L. Opis procesu technologicznego:

- 1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
 a) ciasto kruche według receptury nr 02 (blaty) 98 g (albo ciasto surowe według receptury nr 01 108 g + 5,2 g mąki na podsypkę),
 b) ranty tortowe według receptury nr 06 296 g,
 c) syrop do nakrapiania według receptury nr 026 300 g,
 d) krem russel bezowyj według receptury nr 014 276 g.

2) Podstawowe ciasto kruche rozwałkować do grubości 3 mm, wyciąć odpowiedniej wielkości spody i piec w blaszkach w temperaturze 180° C. Po upieczeniu odłożyć kruchym spód do wystudzenia. Rant biszkoptowy przekroić poziomo na trzy części, przłożyć obok siebie i dobrze nakropić syropem. Następnie kruchym spód posmarować kremem marmoladą, położyć na to jeden rantik biszkoptowy i składać tort, przkładając dwa razy kremem o grubości każdej warstwy kremu 3 mm. Górna część tortu posmarować kremem, tak by powierzchnia była gładka. Boki tortu posmarować kremem i obsypać okruchami, przelaminować na przetłacz. Dekorować w dowolny sposób kremem i owocami.

Uwagi: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc podstawowego ciasta kruchego, rantu, kremu russel bezowyj, syropu i surowców do wykończenia, ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji, obliczonej w sztukach lub kilogramach.
 Np. zamierzając upiec 2 torty o wadze po 1300 g, tj. 2,6 kg gotowej produkcji, należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców, ranty w czasie produkcji oraz ilości półfabrykatów przemnożyć przez 2,6; otrzymana się wówczas 2,6 kg gotowej produkcji netto, czyli 2 torty po 1300 g.

**Receptura nr 392
 na tort na kruchym spodzie z russelem**

(ilości w gramach)

	Receptura nr 02 na podstawowe ciasto kruche	Receptura nr 06 na ranty	Receptura nr 046 na syrop do nakrapiania	Receptura nr 013 na krem russel	Wykończenie	Razem surowców
1) mąka pszenna 50%	125	—	—	—	—	125
2) mąka pszenna 72%	55,7	—	—	—	—	55,7
3) mąka pszenna 72% na podsypkę	5,2	—	—	—	—	5,2
4) cukier	—	62,2	126	—	—	188,2
5) cukier puder	—	—	—	81,1	—	102,1
6) jajka	5,6	200	—	65	—	270,6

	Receptura nr 02 na podstawowe ciasto kruche	Receptura nr 06 na ranty	Receptura nr 046 na syrop do nakrapiania	Receptura nr 013 na krem russel	Wykończenie	Razem surowców
7) margaryna	21	—	—	81,1	—	102,1
8) masło	—	—	—	81,1	—	81,1
9) syrop ziemniaczany	5,2	—	—	—	—	5,2
10) mleko	7,5	—	—	—	—	7,5
11) aromat	0,3	—	—	—	—	0,3
12) spirytus	—	—	3	1,9	—	4,9
13) esencja rumowa	—	—	1,2	1,4	—	2,6
14) kwasek mlekowy	—	—	—	—	—	—
15) owoce w cukrze	—	—	—	—	30	30
16) marmolada	—	—	—	—	89	89
17) barwnik	—	—	—	—	0,02	0,02
18) woda	—	—	—	—	189	189
Razem	116,5	307,2	320,4	311,6	110,92	1.245,72

- B.** Straty w produkcji półfabrykatów surowych 3,3
- C.** Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców 113,2 387,2 320,4 311,6 110,02 1.242,42
- D.** Straty w upieku i gotowaniu półfabrykatów 15,2 91,2 20,4 35,6 — 162,4
- E.** Otrzymano i zużyto półfabrykatów upieczonych, gotowanych oraz surowców 98 296 300 276 110,02 1.080,02
- F.** Straty pozostałe (upiekanie, montowanie i wykończenie) 3 5 10 6 11,02 35,02
- G.** Okruchy i obrzutki 25 17 — 3 — 45
- H.** Odpadki niezylczne — — — — — —
- I.** Wydajność 70 274 290 257 99 1.000
- J. Normy jakościowe:**
 1) wilgotność do 30%
 2) tłuszczu nie mniej niż 13%
 3) cukru nie mniej niż 27%.
- K. Składniki:**
- | | |
|----------------------------|--------------|
| 1) ciasta kruchego | 70%* |
| 2) rantu | 27%* |
| 3) syropu do nakrapiania | 29%* |
| 4) kremu russel | 27%* |
| 5) surowców do wykończenia | 100%* |
| Razem | 100%. |
- L. Opis procesu technologicznego:**
 1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
 a) ciasto kruche według receptury nr 02 98 g (albo ciasto surowe według receptury nr 01 108,8 g + 5,2 g mąki na podsypkę),
 b) ranty według receptury nr 06 296 g,
 c) syrop do nakrapiania według receptury nr 026 300 g,
 d) krem russel według receptury nr 013 276 g.

2) Podstawowe ciasto kruche rozwałkować do grubości 3 mm, wyciąć odpowiedniej wielkości spody i piec w temperaturze 180° C. Po upieczeniu odłożyć kruchy spód do wystudzenia. Rant biszkoptowy przekroić poziomo na trzy części, rozłożyć obok siebie i dobrze nakropić syropem. Następnie kruchy spód posmarować cienko marmoladą, położyć na to jeden rantik biszkoptowy i składać tort, przekładając dwa razy krem o grubości każdej warstwy 3 mm. Górną część tortu posmarować kremem, tak by powierzchnia była gładka. Boki tortu posmarować cienko kremem i obsypać okruchami przetartymi na przetak. Dekorować w dowolny sposób kremem i owocami.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta kruchego podstawowego, rantu, kremu russel bezowy, syropu i surowców do wykończenia, ulegać może drobnym odchylem nie przekraczającym 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji, obliczonej w kilogramach lub w sztukach.

Np. zamierzając wypiec 2 torty o wadze po 1.300 g, tj. 2,6 kg, gotowej produkcji, należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców, straty w czasie produkcji oraz ilości półfabrykatów przemnożyć przez 2,6; otrzymana się wówczas 2,6 kg gotowej produkcji netto, czyli 2 torty po 1.300 g.

Receptura nr 303

na tort z russem bezowym

	Receptura nr 06 na ranty	Receptura nr 014 na krem russel bezowy	Receptura nr 026 na syrop do nakrapiania	Wykończenie	Razem surowców
1) mąka pszenna 50%	133,4	—	—	—	133,4
2) jaja	215	—	—	—	215
3) jaja (białka)	—	48	—	—	48
4) cukier	67	116	144	—	327
5) masło	—	116	—	—	116
6) margaryna	—	116	—	—	116
7) spirytus	—	4,5	3,4	—	8
8) esencja rumowa	—	2,3	1,4	—	3,7
9) kwasek mlekowy	—	—	1,4	—	1,4
10) owoce w cukrze	—	—	—	40	40
11) barwnik	—	—	—	0,03	0,03
12) woda	—	62	216	—	278
razem	415,4	464,9	366,2	40,03	1.286,53

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych

D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów

E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surów

F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)

G. Okruchy i obrzynki

H. Odpadki nieużyteczne

I. Wydatność

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 31%
- 2) tłuszczu nie mniej niż 17%
- 3) cukru nie mniej niż 28%

K. Składniki:

- 1) rantów 26%*
 - 2) kremu russel bezowy 37%*
 - 3) syropu do nakrapiania 33%*
 - 4) surowców do wykończenia 4%*
- razem 100%.**

L. Opis procesu technologicznego:

1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:

- a) ranty według receptury nr 06 318 g,
- b) krem russel bezowy według receptury nr 014 365 g,
- c) syrop do nakrapiania według receptury nr 026 343 g.

2) Rantik biszkoptowy przekroić poziomo na trzy części, rozłożyć obok siebie na stole i nakropić dobrze syropem. Podzielony biszkopt składać przekładając dwa razy kremem o grubości każdej warstwy 3 mm. Górną część tortu posmarować cienko kremem i wyrównać powierzchni na gładko, po czym boki posmarować kremem i obsypać okruchami przetartymi przez przetak. Dekorować w dowolny sposób kremem i owocami.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta biszkoptowego, syropu, kremu i owoców, ulegać może drobnym odchylem nie przekraczającym 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach.

Np. Zamierzając wypiec 2 torty o wadze po 1.300 g, tj. 2,6 kg gotowej produkcji, należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców, straty w czasie produkcji oraz ilości półfabrykatów przemnożyć przez 2,6; otrzymana się wówczas 2,6 kg gotowej produkcji netto, czyli 2 torty po 1.300 g.

Receptura nr 304
na tort z russem

	Receptura nr 06 na ranty	Receptura nr 013 na krem russel	Receptura nr 026 na syrop do nakrapiania	Wykończenie	Razem surowców
1) mąka pszenna 50%	133,4	—	—	—	133,4
2) jaja	215	90,7	—	—	305,7
3) cukier	67	113,5	144	—	324,5
4) masło	—	113,5	—	—	113,5
5) margaryna	—	113,5	—	—	113,5
6) spirytus	—	2,7	3,4	—	6,1
7) esencja rumowa	—	1,9	1,4	—	3,3
8) kwasek mlekowy	—	—	1,4	—	1,4
9) owoce w cukrze	—	—	—	40	40
10) barwnik	—	—	—	0,03	0,03
11) woda	—	—	216	—	216
razem	415,4	435,8	366,2	40,03	1.257,43

A. Surowce:

- 1) mąka pszenna 50%
- 2) jaja
- 3) cukier
- 4) masło
- 5) margaryna
- 6) spirytus
- 7) esencja rumowa
- 8) kwasek mlekowy
- 9) owoce w cukrze
- 10) barwnik
- 11) woda

	Receptura nr 06 na ranty	Receptura nr 013 na krem russel	Receptura nr 026 na syrop do nakrapiania	Wykończenie	Razem surowców
--	-----------------------------	------------------------------------	--	-------------	-------------------

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—	—	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	97,4	49,8	23,2	—	170,4
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	318	386	343	40,03	1.087,03
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	7	10	13	4,03	34,03
G. Otruchy i obrzynki	48	5	—	—	53
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—	—
I. Wydajność	263	371	330	36	1.000
J. Normy jakościowe:					
1) wilgotność do 31%,					
2) tłuszczu nie mniej niż 17%,					
3) cukru nie mniej niż 26%.					

K. Składniki:					
1) rantów	26%*				
2) kremu russel	37%*				
3) syropu do nakrapiania	33%*				
4) surowców do wykończenia	4%*				
razem	100%.				

L. Opis procesu technologicznego:

- 1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
 - a) ranty według receptury nr 06 318 g,
 - b) krem russel według receptury nr 013 386 g,
 - c) syrop do nakrapiania według receptury nr 026 343 g.
- 2) Rantek biszkoptowy przekroić poziomo na trzy części, rozłożyć obok siebie na stole i nakropić dobrze syropem. Podzielony biszkopt składać przekładając dwa razy kremem o grubości każdej warstwy 3 mm. Górna część tortu posmarować kremem i wykonać powierzchnię na gładko, po czym boki posmarować kremem i obsypać okruchami, przelatywać przez przetak. Dekorować w dowolny sposób kremem i owocami.

Uwagi: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta biszkoptowego, syropu, kremu i owoców, wlewać może drobnym odchyleniem nie przekraczającym 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości produkcji obliczonej w sztukach lub w kilogramach.
Np. zamierzając wypieć 2 torty o wadze po 1.300 g, tj. 2,6 kg gotowej produkcji, należy uzyskać podane w recepturze ilości surowców, straty oraz ilości półfabrykatów przedmówić przez 2,6; otrzymana się wówczas 2,6 kg gotowej produkcji netto czyli 2 torty po 1.300 g.

GRUPA A - 3 - NIETRYWALE
Receptura nr 401
na placik z kruszonką
na wagę

	Receptura nr 024 na kruszonkę	Wykoń- czenie	Razem surowców
--	----------------------------------	------------------	-------------------

A. Surowce:				
1) mąka pszenna 50%	497	75,4	—	572,4
2) cukier	98	41,9	—	139,9
3) cukier puder	—	—	20	20
4) drożdże	20	—	—	20
5) mleko	195	—	—	195
6) jajka	97	—	—	97
7) margaryna	78	—	29	107
8) cerys	—	37,7	—	37,7
9) żółtek jajowy	0,02	—	—	0,02
10) esencja rumowa	1,9	—	—	1,9
11) esencja waniliowa	—	0,9	—	0,9
razem	986,92	155,9	49	1.191,82

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	5,1	—	5,1
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	986,92	150,8	49	1.186,72
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	—	—	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—	—	—	—
F. Straty pozostałe (wypiekanie, moutowanie i wykończenie)	156,92	14,8	15	186,72
G. Otruchy i obrzynki	—	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	830	136	34	1.000

J. Normy jakościowe:				
1) wilgotność do 26%,				
2) tłuszczu nie mniej niż 8%,				
3) cukru nie mniej niż 14%.				

- K. Składniki:
- 1) ciastka drożdżowego 83%*
 - 2) kruszonki 14%*
 - 3) surowców do wykończenia 3%*
- razem** 100%.

L. Opis procesu technologicznego:

- 1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty: kruszonka według receptury nr 024 150,8 g

2) Mąkę przesiać. Mleko zagrzac do temperatury 25° C i rozpuścić w nim drożdże, następnie dodać 1/3 mąki i zarobić wulny rozczyn, przysypać cienką warstwą mąki i odstawić w ciepłe miejsce. Po dojrzaniu rozczynu odbić ją do kotła, dodać cukier i barumiki, podgrzać lekko na ogniu celem rozpuszczenia cukru. Otrzymaną masę wlać do rozczynu dodając esencję i resztę mąki, rozmieszać i zagnieść ciasto. Następnie rozpuścić tłuszcz na ciepło, wlać do ciasta i ugnieść do całkowitego połączenia się tłuszczu z ciastem. Gotowe ciasto średniej konsystencji odstawić w ciepłe miejsce na garę. Po wyrośnięciu ciasta jeszcze raz je przegnieść i rozwałczyć według wielkości blach. Ciasto rozwałkować na blachy o grubości 15 mm, kłaść na czyste blachy posmarowane ciepłym tłuszczem i okurzone mąką. Ciasto na blachach należy dobrze wyklepać rękami i dokładnie wyrównać; powierzchnię placzka posmarować jajkiem, posypać gęstą kruszonką i odstawić w ciepłe miejsce na garę. Po wyrośnięciu wypiekać przy temperaturze 180° C. Wypieczony i wystudzony placzek posypać cukrem pudrem.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta, kruszonki i surrourców do wykończenia, ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach.

Np. zamierzając wypieć 5 kg gotowej produkcji należy wszystkie podane w recepturze ilości surrourców, ilości półfabrykatów oraz straty w trakcie produkcji przemnożyć przez 5; otrzyma się wówczas 5 kg gotowej produkcji netto.

**Receptura nr 402
na babki drożdżowe**

na wagę

(ilości w gramach)

	Ciasto	Wykoń- pomadę	Razem
1) mąka pszenna 50%	489	—	489
2) cukier	100	85,7	185,7
3) syrop ziemniaczany	—	15,4	15,4
4) drożdże	20	—	20
5) mleko	120	—	120
6) jaja	200	—	200
7) mągarina	120	—	120
8) masło do foremek	—	20	20
9) esencja rumowa	—	1	1
10) esencja migdalowa	0,5	—	0,5
11) woda	—	33	33
razem	1.040,5	134,1	1.195,6

B. Straty w produkcji półfabrykatów surrourcych

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surrourcych i surrourców

	Ciasto	Wykoń- pomadę	Razem
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	24,1	24,1
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surrourców	1.040,5	110	1.171,5
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	164,5	3	171,5
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
II. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	676	107	17
J. Normy jakościowe:			1.000

- 1) wilgotność do 26%,
- 2) tłuszczu nie mniej niż 12%,
- 3) cukru nie mniej niż 16%.

K. Składniki:

- 1) ciasta drożdżowego 87% (*)
- 2) pomady 11% (*)
- 3) surrourców do wykończenia 2% (*)
- razem 100%.

L. Opis procesu technologicznego:

- 1) Rozliczenie na gotowe półfabrykaty: pomada według receptury nr 025 110 g.
- 2) Mąkę przesiać. Mleko zagrzac do temperatury 25° C i rozpuścić w nim drożdże, następnie dodać 1/3 mąki i zrobić wulny rozczyn, przysypać cienką warstwą mąki i odstawić w ciepłe miejsce. Po dojrzaniu rozczynu odbić ją do kotła, dodać cukier, następnie ogrzać lekko na ogniu celem rozpuszczenia cukru. Otrzymaną masę wlać do rozczynu dodając esencję i resztę mąki, rozmieszać i zagnieść ciasto. Następnie rozpuścić tłuszcz na ciepło, wlać do ciasta i ugnieść do całkowitego połączenia się tłuszczu z ciastem. Gotowe ciasto uolnej konsystencji odstawić w ciepłe miejsce na garę. Po wyrośnięciu ciasta jeszcze raz je przegnieść, rozwałczyć i kłaść do czystych form, smarowanych ciepłym tłuszczem i okurzonych mąką. Ciasto w formach przegnieść i wyrównać, po czym odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu piec w temperaturze 170° C. Wypieczone babki ujmować na gorąco i smarować rozrobioną pomadą wraz z zapachem.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta, pomady i surrourców do wykończenia, ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji w sztukach lub kilogramach.

Np. zamierzając wypieć 10 sztuk babek po 0,5 kg tj. 5 kg gotowej produkcji, należy wszystkie podane w recepturze ilości surrourców, ilości półfabrykatów oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 5; otrzyma się wówczas 5 kg gotowej produkcji netto Łądz 10 sztuk babek po 0,5 kg.

Receptura nr 403
na struclę z makiem
na wagę

(ilości w gramach)

	Receptura nr 023 na makę pomadę	Receptura nr 025 na surowców	Razem
A. Surowce:			
1) mąka pszenna 50%	340	—	340
2) mąka pszenna 50% na podsypkę	10	—	10
3) cukier	50	144	233
4) jajka	50	70	120
5) margaryna	40	—	40
6) ceros do smarowania papieru	5	—	5
7) mleko	100	—	100
8) drożdże	10	—	10
9) mak	—	200	200
10) otruchny	—	40	40
11) cynamon	—	0,5	0,5
12) syrop ziemniaczany	—	—	7
13) esencja migdałowa	—	0,4	0,4
14) woda	—	206	221
razem	695	660,9	1.325,9
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—
D. Straty w upieku i gotowaniu półfabrykatów	—	146,1	146,1
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów upieczonych, gotowanych oraz surowców	605	514,8	50
F. Straty pozostałe (upiekanie, montowanie i upiekanie)	152	14,8	3
G. Otruchny i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki niezbytczne	—	—	—
I. Wydajność	453	500	47
J. Normy jakościowe:			1.000
1) wilgotność do	26%		
2) tłuszczu nie mniej niż	2%		
3) cukru nie mniej niż	21%		
K. Składniki:			
1) ciasta drożdżowego	45%*		
2) maku	50%*		
3) pomady	5%*		
razem	100%		

L. Opis procesu technologicznego:

- 1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
 - a) mak według receptury nr 023 514,8 g,
 - b) pomada według receptury nr 025 50 g.
- 2) Makę przesiać. Mleko zagrząć do temperatury 25° C, rozrobić w nim drożdże, następnie dodać 1/3 maki i zrobić wolny rozczyn. Rozczyn przysypać cienką warstwą maki i odstawić w ciepłe miejsce. W międzyczasie oddbić jajka, zmieszać z cukrem i zagrząć do całkowitego rozpuszczenia, następnie otrzymaną masę wlać do dojrzalego rozczynu i mieszać, dodając stopniowo makę. Tłuszcz rozpuścić na ciepło, wlać

do ciasta i ugnieść do całkowitego połączenia się tłuszczu z ciastem. Gotowe ciasto średniej konsystencji odstawić w ciepłe miejsce na garę. Po upiecznięciu ciasto ułożyć na stół, jeszcze raz je przepieścić, rozwałkować i rozwałkować na płaty prostokątne do grubości 5 mm. Na wierzchu rozwałkowanych blatów rozsmarować masę makową i zawijać, formując struclę. Struclę należy zawijać w natuszczony papier i układać na blachy. Po upiecznięciu upiekać w temperaturze 180° C. Po upiecznięciu i zdjęciu papieru wierzch struclę obciągnąć na ciepło pomadą.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów a wycięcia ciasta drożdżowego, maku i pomady, niegęste może drobny odchyleniom, nie przekraczającym 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach lub sztukach.

Np. zamierzając upiec 10 sztuk po 0,5 kg, tj. 5 kg gotowej produkcji, należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców, ilości półfabrykatów oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 5, otrzymana się wówczas 5 kg gotowej produkcji netto bądź 10 sztuk struclę po 500 g.

GRUPA A — 4 — NIETRWALE
Receptura nr 501
na lekąy owocowe na wagę

(ilości w gramach)

A. Surowce:		
1) mąka pszenna 50%	263	
2) jajka	210	
3) cukier	160	
4) masło	169	
5) owoce smazone	421	
6) wanilina	2,5	
razem	1.216,5	
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	
D. Straty w upieku i gotowaniu półfabrykatów	—	
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów upieczonych, gotowanych oraz surowców	—	
F. Straty pozostałe (upiekanie, montowanie i upiekanie)	216,6	
G. Otruchny i obrzynki	—	
H. Odpadki niezbytczne	—	
I. Wydajność	—	1.000
J. Normy jakościowe:		
1) wilgotność do	19%	
2) tłuszczu nie mniej niż	11%	
3) cukru nie mniej niż	28%	

K. Proces technologiczny :

Makę przesiać, owoce pokroić, formę upieczonej papierem. Jajka oddbić do koki, dodać cukier, całość mieszać lekko podgrzać, a następnie podbić na gęstą masę. W drugim kociołku masło lekko podgrzać i rozwałkować. Po stabilizowaniu masła dodać podbite jajka i zmieszać. Z chwila połączenia tych dwóch mas dodać przygotowane owoce i mąkę, przy czym całość należy dobrze ugnieść. Przygotowaną masę nakładać do formy równo rozpruwadając, aby powierzchnia masę w formach była równa, a następnie równo rozpruwadając, aby powierzchnia masę w formach była równa, a następnie skrobką unaczynić w tłuszczu celem uzyskania grzebienia. Formy usunąć na blachach z zachowaniem odstępów i zapiec w temperaturze 170° C w ciągu 15 — 20 minut. Po zapieczeniu przesłać do pieca o temperaturze 140° C i piec około 40 minut. Po upieczeniu i przesłuzdzeniu ująć lekąy w forem, nie zdejmując papieru.

U w a g i : Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach.

GRUPA A - 5 - NIETRWAŁE
Receptura nr 551
na babki piaskowe

(ilości w gramach)

	Ciasto	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:			
1) mąka pszenna 50%	182	—	182
2) mąka ziemniaczana	182	—	182
3) cukier	255	—	255
4) masło	290	20	310
5) jaja	233	—	233
6) proszek do pieczenia	11	—	11
7) cukier puder	—	36	36
r a z e m	1.153	56	1.209
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—
D. Straty w wyjęciu i gotowaniu półfabrykatów	—	—	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wpieczonych, gotowanych oraz surowców	—	—	—
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i uykóńczenie)	188	21	209
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	965	35	1.000
J. Normy jakościowe:			
1) wilgotność do 15% ^o			
2) tuszczu nie mniej niż 21% ^o			
3) cukru nie mniej niż 25% ^o			

K. Opis procesu technologicznego:

Mąkę pszenną przesiał i wymieszać z mąką kartoflaną. Jajka odbić i dodać cukier, a następnie podgrzać lekko i ubić na gęstą masę. Masło lekko podgrzane stabilizować. Podbite jaja wlewać stopniowo do masła stale mieszając aż do otrzymania jednolitej masy, do której wsypać należy zmieszaną mąkę i proszek do pieczenia. Całość lekko wymieszać. Otrzymaną masę wlać do forem smarowanych masłem i posypanych mąką. Piec około jednej godziny w temperaturze 150° C. Po upieczeniu i wystudzeniu wyjąć z forem i posypać wierzch cukrem pudrem.

U w a g i : Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach.

Np. zamierzając wypiec 10 sztuk babek po 0,5 kg tj. 5 kg gotowej produkcji, należy uszyskie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 5; otrzymana się wówczas 5 kg gotowej produkcji netto bądź 10 sztuk babek po 0,5 kg.

GRUPA B - 6 - TRWAŁE
Receptura nr 601
na biszkopt na wazę

(ilości w gramach)

	Ciasto	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:			
1) mąka pszenna 50%	375	—	375
2) cukier	375	—	375
3) jaja	409	—	409
4) mąka ziemniaczana	34	—	34
5) esencja cytrynowa	3,4	—	3,4
6) cukier puder	—	23	23
r a z e m	1.196,4	23	1.219,4
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—
D. Straty w wyjęciu i gotowaniu półfabrykatów	—	—	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wpieczonych, gotowanych oraz surowców	—	—	—
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i uykóńczenie)	218,9	0,5	219,4
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	977,5	22,5	1.000
J. Normy jakościowe:			
1) wilgotność do 20% ^o			
2) cukru nie mniej niż 35% ^o			
K. Składniki:			
1) ciasta 98% ^o *			
2) cukru pudru do wykończenia 2% ^o *			
r a z e m 100% ^o			

L. Opis procesu technologicznego:

Odbić jaja do kociołka, zmieszać z cukrem, lekko podgrzać i ubić na masę. Po dokładnym ubiciu lekko mieszając dosypywać stopniowo mąkę, aż do zupełnego wymieszania. Gotową masę wlewać do formy wyłożonej papierem i piec około 2 godzin w temperaturze 150° C (w czasie pieczenia nie poruszać). Po upieczeniu i ustudzeniu wierzch biszkoptu posypać cukrem pudrem.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta i cukru pudru do wykończenia, ulegać może drobnym odchylemom nie przekraczającym 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach.

Np. zamierzając wypiec 5 kg gotowej produkcji należy uszyskie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 5; otrzymana się wówczas 5 kg gotowej produkcji netto.

**Receptura nr 602
na biszkopciki**

o wadze 100 sztuk przeciętnie 1 kg

(Ilości w gramach)

A. Surowce:		
1) mąka pszenna 50%	474	
2) cukier puder	315	
3) jajka	947	
razem	1.736	
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych		—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców		—
D. Straty w upieku i gotowaniu półfabrykatów		—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców		—
F. Straty pozostałe (wyplekanie, montowanie i wykończenie)		736
G. Okruchy i obrzynki		—
H. Odpadki nieuzyskane		—
I. Wydajność		1.000
J. Normy jakościowe:		
1) w lęgotność do	11%	
2) cukru nie mniej niż	29%	

K. Opis procesu technologicznego:

Ząłtka oddzielone od białka ubić na maszynie razem z cukrem, następnie w drugim kociolku ubić dobrze białka na pianę, do której dodać ubite żółtka i mąkę lekko mieszając, by masa połączyla się z mąką. Gotowa masa szpycowana obręglą tulką na blachy wyłożone papierem. Piec w temperaturze 150° C.

U w a g i: Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach.

Np. zamierzając upiec 5 kg gotowej produkcji należy uzyskać podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 5; otrzymana się wówczas 5 kg gotowej produkcji netto.

**Receptura nr 603
na hiszkiopy — szampanki i marlenki**
o wadze 90 sztuk przeciętnie 1 kg

(Ilości w gramach)

A. Surowce:		Ciasto	Wykończenie	Razem
1) mąka pszenna 50%	600	—	—	600
2) cukier	400	—	—	400
3) jajka	500	—	—	500
4) masło	40	40	—	40
razem	1.500	40	—	1.540
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych		—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych		—	—	—
D. Straty w upieku i gotowaniu półfabrykatów		—	—	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców		—	—	—

**Receptura nr 701
na herbatniki — rnieśrankę popularną**

o wadze 125 sztuk przeciętnie 1 kg

(Ilości w gramach)

A. Surowce:		Ciasto	Wykończenie	Razem
1) mąka pszenna 72 %	755	—	—	755
2) cukier puder	240	—	—	240
3) margaryna	75	—	—	75
4) syrop ziemniaczany	100	—	—	100
5) wanilina	0,2	—	—	0,2
6) aromat	3	—	—	3
7) soda oczyszczona	1,6	—	—	1,6
8) mleko	120	—	—	120
razem	1.294,0	—	—	1.294,0
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych		—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców		—	—	—
D. Straty w upieku i gotowaniu półfabrykatów		—	—	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców		—	—	—
F. Straty pozostałe (wyplekanie, montowanie i wykończenie)		—	—	—
G. Okruchy i obrzynki		—	—	—
H. Odpadki nieuzyskane		—	—	—
I. Wydajność		508	32	1.000
J. Normy jakościowe:				
1) wilgotność do	10%			
2) tłuszczu nie mniej niż	5%			
3) cukru nie mniej niż	22%			

GRUPA B — 7 — TRWAŁE

Receptura nr 701

na herbatniki — rnieśrankę popularną

o wadze 125 sztuk przeciętnie 1 kg

(Ilości w gramach)

K. Opis procesu technologicznego:

Makę przesiać na sito, rozgarnąć na boki, zostawiając część na podsypkę. Margarynę, cukier puder, syrop ziemniaczany włożyć do kociołka, podgrzać lekko na ogniu, po czym ubić na maszynic na jednolitą masę. Otrzymaną masę włożyć w srodek rozgarniętej maki i dokładnie wymieszać z amoniakiem, sodą, wanilią i mlekiem, a następnie zagnieść razem z mąką delikatnie na ciasto. Gotowe ciasto wałkować na blaty o grubości 3 mm i wycinać ciastka foremkami o różnych kształtach. Ciastka układać na czyste suche blachy w takich odstępach, by się nie stykały w czasie pieczenia. Piec w temperaturze 180° C.

U w a g i: Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach.

Np. zamierzając wypiec 2,4 kg gotowej produkcji należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie pieczenia przemnożyć przez 2,4; otrzymana się wówczas 2,4 gotowej produkcji netto.

Receptura nr 702

na herbatniki — mieszankę w różnych kształtach, o wadze 125 sztuk przeciętnie 1 kg.

A. Surowce:

1) mąka pszenna 72%	750
2) cukier puder	200
3) margaryna	150
4) jaja	40
5) syrop ziemniaczany	50
6) wanilina	0,2
7) amoniak	2,3
8) soda oczyszczona	2,3
9) mleko	100
r a z e m	1.294,8

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)
G. Okruchy i obrzynki
H. Odpadki nieużyteczne
I. Wydajność
J. Norma jakościowa
K. Normy jakościowe:
 1) wilgotność do 10%,
 2) tłuszczu nie mniej niż 11%,
 3) cukru nie mniej niż 16%.

L. Opis procesu technologicznego:
 Makę przesiać na sito, rozgarnąć na boki, zostawiając część na podsypkę. Margarynę, cukier puder, syrop ziemniaczany i odbite jaja włożyć do kociołka, podgrzać lekko na ogniu, po czym ubić na maszynic na jednolitą masę. Otrzymaną masę włożyć w srodek rozgarniętej na stole maki i dokładnie wymieszać z amoniakiem, sodą, wanilią i mlekiem, a następnie zagnieść razem z mąką delikatnie na ciasto. Gotowe ciasto wałkować na blaty o grubości 3 mm i wycinać ciastka foremkami o różnych kształtach. Ciastka układać na czyste suche blachy w takich odstępach, by się nie stykały w czasie pieczenia. Piec w temperaturze 180° C.

U w a g i: Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach.

Np. zamierzając wypiec 2,4 kg gotowej produkcji należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie pieczenia przemnożyć przez 2,4; otrzymana się wówczas 2,4 kg gotowej produkcji netto.

Receptura nr 703

na herbatniki — mieszankę wyborową w różnych kształtach, o wadze 125 sztuk przeciętnie 1 kg.

A. Surowce:

1) mąka pszenna 72%	682
2) cukier puder	227
3) margaryna	173
4) jaja	46
5) syrop ziemniaczany	54
6) wanilina	0,2
7) amoniak	1,8
8) soda oczyszczona	1,8
9) mleko	109
r a z e m	1.294,8

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)
G. Okruchy i obrzynki
H. Odpadki nieużyteczne
I. Wydajność
J. Norma jakościowa
K. Normy jakościowe:
 1) wilgotność do 10%,
 2) tłuszczu nie mniej niż 13%,
 3) cukru nie mniej niż 20%.

K. Opis procesu technologicznego:
 Makę przesiać na sito, rozgarnąć na boki, zostawiając część na podsypkę. Margarynę, cukier puder, syrop ziemniaczany i odbite jaja włożyć do kociołka, podgrzać lekko na ogniu, po czym ubić na maszynic na jednolitą masę. Otrzymaną masę włożyć w srodek rozgarniętej na stole maki i dokładnie wymieszać z amoniakiem, sodą, wanilią, mlekiem, a następnie zagnieść razem z mąką delikatnie na ciasto. Gotowe ciasto wałkować na blaty o grubości 3 mm i wycinać ciastka foremkami o różnych kształtach. Ciastka układać na czyste suche blachy w takich odstępach, by się nie stykały w czasie pieczenia. Piec w temperaturze 180° C.

U w a g i: Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach.

Np. zamierzając wypiec 2,4 kg gotowej produkcji należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 2,4; otrzymana się wówczas 2,4 gotowej produkcji netto.

Receptura nr 705

na herbatniki z masy orzechowej marsylijskie o wadze 120 sztuk przeciętnie 1 kg

A. Surowce:

1) orzechy arachidowe (nie palone)	421
2) jaja (białka)	619
3) cukier	593
4) mąka pszenna 50%	42
5) ceres do smarowania blach	10
6) mąka pszenna 72% do podsypywania blach	24
7) esencja migdałowa	0,5
r a z e m	1.703,5

(Ilości w gramach)

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—
C. Otrzymano i zużyto surowych półfabrykatów i surowców	—
D. Straty w wypieniu i gotowaniu półfabrykatów	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	709,5
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—
G. Otruchy i obrzynki	—
H. Odpadki nieuzyteczne	—
I. Wydajność	1000
J. Normy jakościowe:	
1) wilgotność do 5%,	
2) cukru nie mniej niż 55%.	

K. Opis procesu technologicznego:

Rozsypujemy orzechy i usadzamy do pieca o możliwie niskiej temperaturze, wysuszając je do zżółcia kasztanij (nie paląc). Po wyjęciu z pieca oczyszczyć z kasztanij, dodać cukier i część białek i przepuścić dmuchawic na walcach. Skroconą masę stopniowo rozpruwamy pozostałą ilością białek, dodając mąkę i smak m. g. olejowy. Masę przemywamy na ogniu w kotle o podwójnym dnie wypełnionym wodą, następnie sprężony gładką tulką (różne formy) na blachy smarowane tłuszczem i wysypane mąką. Herbatki odsprężowane odstawiamy w ciepłe miejsce do obsuszenia (na parę godzin). Po obsuszeniu odpiekamy w piecu o temperaturze 170° C.

U w a g i : Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach.

Np. zamierzając wypieć 3 kg gotowej produkcji należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 3; otrzymana się wówczas 3 kg gotowej produkcji netto.

Receptura nr 704
na herbatki — gwiazdki

(Ilości w gramach)

Receptura nr 04 na przygotowane ciasto kruche

A. Surowce:			
1) mąka pszenna 72%	494	—	494
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	—	40	40
3) cukier	—	143	143
4) cukier puder	160	—	160
5) margaryna	292	—	292
6) jaja	41	16	57

Receptura nr 04 na przygotowane ciasto kruche

7) syrop ziemniaczany	21	—	21
8) mleko	64	16	80
razem	1.072	215	1.287
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	11,7	—	11,7
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	1.060,3	215	1.275,3
D. Straty w wypieniu i gotowaniu półfabrykatów	—	—	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—	—	—
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	211,3	64	275,3
G. Otruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieuzyteczne	—	—	—
I. Wydajność	649	151	1.060
J. Normy jakościowe:			
1) wilgotność do 8%,			
2) tłuszczu nie mniej niż 21%,			
3) cukru nie mniej niż 27%.			

K. Składniki:

- 1) podstawowego ciasta kruchego 85%*
- 2) surowców do wykończenia 15%*
- razem 100%.

L. Proces technologiczny:

- 1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty: podstawowe ciasto kruche na gwiazdki według receptury nr 04 1.060,3 g.
- 2) Podstawowe ciasto kruche uakomować na blaty o grubości 2 mm i wycinać ciastka okrągłą foremką karbowaną układając je na desce lekko posypaną mąką. Posrodki ciastek wycinać okrągłą tulką małe dziurki. Posmarowane jajkiem gwiazdki maczać w cukrze, układać na suchych blachach i piec w temperaturze 180° C.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc podstawowego ciasta kruchego i surowców do wykończenia, ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach.

Np. zamierzając wypieć 6 kg gotowej produkcji należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców, straty w czasie produkcji oraz straty półfabrykatów przemnożyć przez 6; otrzymana się wówczas 6 kg gotowej produkcji netto.

Receptura nr 706

na herbatniki deserowe kruche

ozdobione marmoladą o różnych kształtach, o wadze 140 sztuk przeciętnie 1 kg.

(Ilości w gramach)

	Ciasto	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:			
1) mąka pszenna 50%	636	—	636
2) margaryna	273	—	273
3) cukier puder	182	30	212
4) jaja	48	—	48
5) amoniak	0,8	—	0,8
6) marmolada	—	30	30
7) mleko	91	—	91
8) soda oczyszczona	0,8	—	0,8
9) barwnik jajowy	0,01	—	0,01
10) esencja migdałowa	1,2	—	1,2
r a z e m	1.232,81	60	1.292,81

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	—	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—	—	—
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—	—	—
G. Okruchy i obrzynki	256,81	6	292,81
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	946	54	1.000

- J. Normy jakościowe:**
 1) wilgotność do 8%,
 2) tuszczu nie mniej niż 20%,
 3) cukru nie mniej niż 20%.

- K. Składniki:**
 1) ciasta 95%*,
 2) surowców do wykończenia 5%*,
r a z e m 100%.

L. Opis procesu technologicznego:

Makę przesiał na sito, włożył w srodek rozgarniętą mąkę i dokładnie wymieszał ją z cukrem pudrem, odbitymi jajami, mlekiem, amoniakiem, sodą, esencją i barwnikiem jajowym, a następnie zagnieść razem z mąką delikatnie na ciasto. Gotowe ciasto walcikować na blaty o grubości 2 mm, przeciągnąć je karbowanym walcikiem i wyginać foremkami o różnych kształtach. Ciastka układają na czyste suche blachy w takich odstępach, by się nie stykały z sobą w czasie pieczenia. Piec w temperaturze 130° C. Po upieczeniu wykańczać herbatniki marmoladą i cukrem pudrem.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta i surowców do wykończenia, ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach. Np. zamierzając upiecć 3,5 kg gotowej produkcji należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 3,5; otrzymana się wówczas 3,5 kg gotowej produkcji netto.

Receptura nr 707

na herbatniki deserowe białe

posypane cukrem, składane na marmoladę w formie okrągłej lub podłużnej, o wadze 125 sztuk przeciętnie 1 kg.

(Ilości w gramach)

	Ciasto	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:			
1) mąka pszenna 50%	366	—	366
2) cukier	244	97	341
3) margaryna do smarowania blach	—	12	12
4) jaja	244	—	244
5) marmolada	—	390	390
6) esencja	2	—	2
r a z e m	856	499	1.355

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	—	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—	—	—
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	256	99	355
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	600	400	1.000

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 16%,
 2) cukru nie mniej niż 31%.

K. Składniki:

- 1) ciasta 60%*,
 2) surowców do wykończenia 40%*,
r a z e m 100%.

L. Opis procesu technologicznego:

Odbite jaja ułać do kociolka, dodać cukru, podgrzać na małym ogniu stale mieszając. Podgrzaną masę ubić dobrze na maszynie, tak by się nie rozlewała. Do przegotowanej masy dodać przesianą mąkę i esencję lekko mieszając, by masa połączyła się z mąką. Gotową masę spryskować okrągłą gładką tulką na smarowane tłuszczem i okurzone mąką blachy w kształcie okrągłym lub podłużnym. Wierzch posypać cukrem i piec w temperaturze 130° C. Po upieczeniu składać na marmoladę, łącząc po 2 sztuki na 1 herbatnik.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta i surowców do wykończenia, ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

Dodając do ciasta barwnika czekoladowego otrzyma się herbatniki o kolorze czekoladowym.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach. Np. zamierzając upiecć 5 kg gotowej produkcji należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w produkcji przemnożyć przez 5; otrzymana się wówczas 5 kg gotowej produkcji netto.

Receptura nr 703
na herbatniki deserowe typu
125 sztuk przeciętnie 1 kg.
(ilości w gramach)

	Ciasto	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:			
1) mąka pszenna 50%	370	—	370
2) cukier	217	—	217
3) jajka	217	—	217
4) jajka (żółtka)	54	—	54
5) ceros do smarowania blach	—	12	12
6) mak	44	11	55
7) marmolada	—	413	413
8) esencja	2,2	—	2,2
razem	904,2	436	1.340,2
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych			
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców			
D. Straty w upieku i gotowaniu półfabrykatów			
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów upieczonych, gotowanych oraz surowców			
F. Straty pozostałe (upiekanie, montowanie i wykończenie)			
G. Okruchy i obrzynki	274,2	66	340,2
H. Odpadki nieuzyczone	—	—	—
I. Wydatność	630	370	1.000
J. Normy jakościowe:			
1) wilgotność do	12%	—	—
2) cukru nie mniej niż	31%	—	—
K. Składniki:			
1) ciasta	61%*	—	—
2) surowców do wykończenia	39%*	—	—
razem	100%		

L. Opis procesu technologicznego:
Odbite jajka i żółtka ułać do kociołka, dodać cukier, podgrzać na małym ogniu, stale mieszając. Podgrzana masa ubić dobrze na maszynie, tak aby się nie rozlewała. Do przygotowanej masy dodać przesianą mąkę i esencje lekko mieszając, by masa połączyla się z mąką. Gotowa masę szpiczować okrągłą gładką tulką na smarowane tłuszczem i okurzone mąką blachy w kształcie okrągłym lub podłużnym, wierzch posypać makrem i piec w temperaturze 180° C. Po upieczeniu składać na marmoladę, łącząc po 2 sztuki na 1 herbatnik, po czym wykończyć obsypując boczki herbatników makrem.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta i surowców do wykończenia, ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach.

Np. zamierzając upiecć 5 kg gotowej produkcji należy uzyskać podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 5; otrzymana się wówczas 5 kg gotowej produkcji netto.

Receptura nr 709
na herbatniki deserowe — baletki
w formie okrągłej lub podłużnej, składane na marmoladę, o wadze 100 sztuk przeciętnie 1 kg.
(ilości w gramach)

	Ciasto	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:			
1) mąka pszenna 50%	234	—	234
2) cukier puder	182	—	182
3) margaryna	170	—	170
4) jajka	182	—	182
5) uwinilina	0,2	—	0,2
6) marmolada	—	480	480
razem	818,2	480	1.298,2
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych			
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców			
D. Straty w upieku i gotowaniu półfabrykatów			
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów upieczonych, gotowanych oraz surowców			
F. Straty pozostałe (upiekanie, montowanie i wykończenie)			
G. Okruchy i obrzynki	216,2	82	298,2
H. Odpadki nieuzyczone	—	—	—
I. Wydatność	602	398	1.000
J. Normy jakościowe:			
1) wilgotność do	13%	—	—
2) tłuszczu nie mniej niż	12%	—	—
3) cukru nie mniej niż	32%	—	—
K. Składniki:			
1) ciasta	60%*	—	—
2) marmolady	40%*	—	—
razem	100%		

L. Opis procesu technologicznego:
Margarynę przegnieść na stole, włożyć do kociołka, dodać cukier puder, tablerować ręcznie lub na maszynie dodając stopniowo odbite jajka. Następnie zdjąć kociołek z masy, dodać do masy przesianą mąkę i uwinilinę, lekko wymieszać do połączenia masy z mąką. Otrzymaną masę szpiczować gładką okrągłą tulką na blachy upięzione papierem w kształcie okrągłym lub podłużnym. Piec w temperaturze 180° C. Po upieczeniu składać na marmoladę, łącząc po 2 sztuki na 1 herbatnik.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta i marmolady, ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji, obliczonej w kilogramach.

Np. zamierzając upiecć 5 kg gotowej produkcji należy uzyskać podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 5; otrzymana się wówczas 5 kg gotowej produkcji netto.

Receptura nr 710
na herbatniki deserowe karbowane
w formie okrągłej, przybrane marmoladą o wadze 125 sztuk przeciętnie 1 kg

(ilości w gramach)

A. Surowce:	Ciasto	Wykończenie	Razem surowców
1) mąka pszenna 50%	500	—	500
2) cukier puder	133	—	133
3) margaryna	400	—	400
4) jaja	150	—	150
5) wanilina	0,2	—	0,2
6) marmolada	—	67	67
r a z e m	1.183,2	67	1.250,2
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—
D. Straty w wypięku i gotowaniu półfabrykatów	—	—	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—	—	—
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i uykoczenie)	—	—	—
G. Otruchy i obrzynki	243,2	7	250,2
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	970	00	1.000
J. Normy jakościowe:			
1) wilgotność do 10%			
2) tłuszczu nie mniej niż 30%			
3) cukru nie mniej niż 13%			

K. Składniki:
1) ciasta 94%*
2) marmolady 6%*
r a z e m 100%.

L. Opis procesu technologicznego:
Margarynę przegnieść na stole, włożyć do kociołka, dodać cukier puder, tablerować ręcznie lub na maszynie, dodając stopniowo odbite jaja. Następnie zdjąć kociołek z trzaski, dodać do masy przesianą mąkę i wanilinę, lekko wymieszać do połączenia masy z mąką. Otrzymaną masę szpycować okrągłą karbowaną tulką na blachy ułożone papierem w kształcie okrągłym. Środek ciasta naszpycować niewielką ilością marmolady. Piec w temperaturze 180° C.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta i marmolady, ulegać może drobnym odchyleńiom, nie przekraczającym 10%.

Receptura poniższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji, obliczonej w kilogramach.
Np. zamierzając wypieść 6,4 kg gotowej produkcji należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 6,4; otrzymana się wówczas 6,4 kg gotowej produkcji netto.

Receptura nr 711
na herbatniki deserowe — krajanke
w formie okrągłej, przybrane marmoladą, o wadze 125 sztuk przeciętnie 1 kg

(ilości w gramach)

A. Surowce:	Ciasto	Wykończenie	Razem surowców
1) mąka pszenna 50%	250	—	250
2) cukier	172	—	172
3) margaryna	172	—	172
4) jaja	172	—	172
5) wanilina	0,3	—	0,3
6) marmolada	—	600	600
r a z e m	766,3	600	1.366,3
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—
D. Straty w wypięku i gotowaniu półfabrykatów	—	—	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—	—	—
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i uykoczenie)	—	—	—
G. Otruchy i obrzynki	249,3	57	306,3
H. Odpadki nieużyteczne	60	—	60
I. Wydajność	757	57	1.000
J. Normy jakościowe:			
1) wilgotność do 10%			
2) tłuszczu nie mniej niż 30%			
3) cukru nie mniej niż 55%			

K. Składniki:
1) ciasta 46%*
2) marmolady 54%*
r a z e m 100%.

L. Opis procesu technologicznego:
Przegnieść na stole margarynę, włożyć do kociołka, dodać przesiany cukier puder, tablerować ręcznie lub na maszynie dodając stopniowo odbite jaja. Po sziabierowaniu zdjąć kociołek z trzaski, dodać do masy przesianą mąkę i wanilinę, lekko wymieszać, by masa połączyła się z mąką. Przygotowaną w ten sposób masę rozsmarować na blachy ułożone papierem na grubość 5 mm i piec w temperaturze 180° C. Po upieczeniu blachy wyłożyć na deski, zdjąć papier, zamścić nożem cienką warstwę ciasta celem lepszego sklejania blach marmoladą. Twarde ciasteczki desupić do marmolady, którą należy podgrzać. Krajankę składa się z 3 blach; 2 — drobne blachy smarować marmoladą, trzecią blachę nie smarowaną przybityć z uszczeln. Złożoną w ten sposób krajanke krotić w paski o wymiarach 4 X 1 cm.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta i marmolady, ulegać może drobnym odchyleńiom nie przekraczającym 10%. Dodając do ciasta barwnika czerkafakowego otrzymać się blachy o kolorze czerkafakowym.

Poniższa receptura ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach.
Np. zamierzając wypieść 3 kg gotowej produkcji należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców, straty w czasie produkcji oraz ilość okruchów przemnożyć przez 3; otrzymana się wówczas 3 kg gotowej produkcji netto.

Receptura nr 712
na herbatniki deserowe — **Klasisze**
o wadze 165 sztuk przeciętnie 1 kg.

(Ilości w gramach)

	Receptura nr 028 na glazury	Razem surowców
A. Surowce:		
1) mąka pszenna 50%	526	526
2) mąka pszenna 50% na podsypkę	35	35
3) margaryna	350	350
4) cukier puder	122	122
5) żółtka	52	52
6) białka	21	21
7) esencja waniliowa	0,7	0,7
razem	1.051	1.191,7
B. Strągi w produkcji półfabrykatów surowych i surowców	1.051	1.191,7
C. Strągi w wypięku i gotowaniu półfabrykatów	1.051	1.191,2
D. Strągi w wypięku i gotowaniu półfabrykatów	—	—
E. Oczyszczanie i zużycie półfabrykatów wypięconych, gotowanych oraz surowców	—	—
F. Strągi pozostałe (wypiękanie, montowanie i wykoncezenie)	178	191,2
G. Okrętny i obrzynki	—	—
H. Odpadki nieuzyskane	—	—
I. Wydajność	873	1.000
J. Normy jakościowe:		
1) wilgotność do	8%	
2) tłuszczu nie mniej niż	27%	
3) cukru nie mniej niż	18%	
K. Składniki:		
1) ciasta	87%	
2) glazury	13%	
razem	100%	
L. Opis procesu technologicznego:		
1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty: glazura według receptury nr 028 140,2 g.		
2) Mąkę przesiać na sito, rozgarnąć na boki, zastawiając część mąki na podsypkę. Margarynę przegnieść na stole, włożyć w środek rozgarniętej mąki i wymieszać ją z cukrem pudrem i żółtkami, a następnie delikatnie zagnieść na ciasto. Gotowe ciasto rozwałkować na blaty o grubości 10 mm w kształcie prostokątów i układać na posypanej mąką deski lub odwrócone blachy. Uformowane blaty obciągnąć glazurą i odstawić w chłodne miejsce celem ozdobienia. Wystudzone blaty kroić w paski o szerokości 10 mm i długości 40 mm. Pokrojone herbatniczki układać na suche blachy w takich odstępach, by się z sobą nie stykały. Piec w temperaturze 150° C.		
Uwagi: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta i glazury, ulegać może drobnym odchyłkom nie przekraczającym 10%.		
Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach.		
Np. zamierzając upiec 6 kg gotowej produkcji należy uzyskać podane w recepturze ilości surowców, strągi w czasie produkcji oraz ilości półfabrykatów przemnożyć przez 6, otrzymana się wówczas 6 kg gotowej produkcji netto.		

Receptura nr 713
na herbatniki deserowe — **Kocie języczki**
o wadze 250 sztuk przeciętnie 1 kg

(Ilości w gramach)

A. Surowce:		
1) mąka pszenna 50%	470	
2) cukier puder	353	
3) margaryna	176	
4) margaryna do smarowania blach.	30	
5) cecis	176	
6) wanilina	0,3	
7) jajka lub białka	176	
razem	1.381,3	
B. Strągi w produkcji półfabrykatów surowych	—	
C. Oczyszczanie i zużycie półfabrykatów surowych i surowców	—	
D. Strągi w wypięku i gotowaniu półfabrykatów	—	
E. Oczyszczanie i zużycie półfabrykatów wypięconych, gotowanych oraz surowców	—	
F. Strągi pozostałe (wypiękanie, montowanie i wykoncezenie)	381,3	
G. Okrętny i obrzynki	—	
H. Odpadki nieuzyskane	—	
I. Wydajność	1.000	
J. Normy jakościowe:		
1) wilgotność do	5%	
2) tłuszczu nie mniej niż	34%	
3) cukru nie mniej niż	32%	
K. Opis procesu technologicznego:		
Margarynę i cecis przegnieść na stole, włożyć do kociątka, dodać przesiany cukier puder, tabletkować ręcznie lub na maszynie, dodając stopniowo nie ubite białka. Po sieblowaniu zdjąć kociółek z maszyną, dodać przesianą mąkę i wanilinę. Jętko wymieszać, by masa połączyła się z mąką. Przygotowaną w ten sposób masę sprzygnąć okrągłą, gładką turlą na posmarowane cienko tłuszczem blachy. Piec w temperaturze 160°C.		
Uwagi: *) Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach.		
Np. zamierzając upiec 4 kg gotowej produkcji należy uzyskać podane w recepturze ilości surowców, strągi w czasie produkcji przemnożyć przez 4, otrzymana się wówczas 4 kg gotowej produkcji netto.		

Receptura nr 714
na krokieciy — **mieszankę wyhorowu**

(Ilości w gramach)

A. Surowce:		
1) mąka pszenna 72%	550	
2) mąka kartoflana	100	
3) margaryna	160	
4) cukier	300	
5) mleko	150	
6) amoniak	3	
7) soda	1	
8) wanilina	0,1	
9) barwnik	0,02	
razem	1.263,72	

(Ilości w gramach)

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych oraz surowców	284,12
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—
G. Okruchy i obrzynki	—
H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000
J. Normy jakościowe:	

- 1) wilgotność do 10%,
- 2) tuszczu nie mniej niż 13%,
- 3) cukru nie mniej niż 25%.

K. Opis procesu technologicznego:

Cukier rozpuścić w mleku. Po przestudzeniu wlać do niego rozpuszczony tłuszcz dodając także barwnik i wanilinę oraz amoniak i sodę. Następnie przesiać mąkę na stole, rozgrzać na boki, zostawiając część na podsypkę. Przygotowaną uprzednio masę wlać do przesianej mąki i zagnieść delikatnie ciasto. Gotowe ciasto układać do maszki - sprzącej i szprycować na deski białych dowolnych kształtów. Po wysprycowaniu kroić nożem dowolnych rozmiarów krojalcą. Gotowe już krojki układać na wysmarowane blachy z zachowaniem odpowiednich odstępów, tak aby się nie stykały w czasie pieczenia. Piec w temperaturze 170°C.

U w a g i : Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach.

Np. zamierzając wypiec 2,5 kg gotowej produkcji należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 2,5; otrzymana się wówczas 2,5 kg gotowej produkcji netto.

GRUPA B - 8 - TIVVALE
Receptura nr 801

na pierniki cukrowe - mączankę I
o wadze 80 sztuk przeciętnie 1 kg

(Ilości w gramach)

Receptura nr 027 na konserwę	Ciasto	Wyróżnienie	Razem
1) mąka pszenna 70%	410	—	410
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	60	—	60
3) mąka żytnia 60%	120	—	120
4) amoniak	8	—	8
5) soda oczyszczona	3	—	3
6) korzenie	1	—	1
7) barwnik czekoladowy	0,5	0,5	1
8) cukier	210	186	396
9) woda	150	121	271
10) sypor ziemniaczany	90	—	90
11) esencja (pomarańczowa, cytrynowa, miętowa)	—	—	—
r a z e m	1.052,5	307	1.361

A. Surowce:

1) mąka pszenna 70%	410	—	410
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	60	—	60
3) mąka żytnia 60%	120	—	120
4) amoniak	8	—	8
5) soda oczyszczona	3	—	3
6) korzenie	1	—	1
7) barwnik czekoladowy	0,5	0,5	1
8) cukier	210	186	396
9) woda	150	121	271
10) sypor ziemniaczany	90	—	90
11) esencja (pomarańczowa, cytrynowa, miętowa)	—	—	—
r a z e m	1.052,5	307	1.361

Receptura Wykroń-
nr 027 na
ciasto
Razem
czenie
konserwę
surowców

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	65	65
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	1.052,5	242	1,5 1.296
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	270,5	24	1,5 296
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	782	218	— 1.000
J. Normy jakościowe:			

- 1) wilgotność do 10%,
- 2) cukru nie mniej niż 30%.

K. Składniki:

- 1) ciasta 70% (*)
 - 2) konserwy 25% (*)
- r a z e m 100 %

L. Opis procesu technologicznego:

1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
konserwa według receptury nr 027 242 g.

2) Do kociolka wsypać cukier, zalać wodą, dodać sypor ziemniaczany, zapoczątkować i odstawić w zimne miejsce. Po ostudzeniu wsypać ementak, korzenie i barwnik, dodać przesianą mąkę i zagnieść ciasto. Gotowe ciasto podzielić na trzy części: pierwszą rozwałkować na blaty do grubości 4 mm, wycinać okrągłą formką tzw. „całuski”, drugą rozwałkować na blaty do grubości 10 mm, posypać dość obficie mąką, kroić paski o szerokości 50 mm, z których wycinać paluszki o szerokości około 15 mm, z trzeciej części ciasta formować waleczki o średnicy około 15 mm i układać na blacy posypane mąką. Odrobione w ten sposób pierniki wypiekać w temperaturze 190°C. Waleczki po upieczeniu kroić na ukos w kształcie kopcietek o szerokości około 25 mm. Przed obciążeniem pierników w konserwie nakręty dokładnie oczyścić je z maki. Proces obciążania pierników w konserwie odbywa się w następujący sposób: Do rozgrzanej konserwy, przygotowanej wcześniej (ogólną ilość konserwy dzieli się na części celem otrzymania różnych kolorów i smaków), wsypać część pierników i razem wymieszać. Przy mieszaniu należy zwracać uwagę, aby nie zbielała konserwa. Obciążone pierniki układają na dmuciane siatki i obsuszają w chłodnym piecu.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta i konserwy do wykończenia, ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach.

Np. zamierzając wypiec 10 kg pierników należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców, straty w czasie produkcji oraz ilości półfabrykatów przemnożyć przez 10; otrzymana się wówczas 10 kg gotowej produkcji netto.

2) Cukier wysypać do kociołka, zalać wodą, dodać syrop ziemniaczany i zagotować, po czym odstawić w chłodne miejsce. Po ostudzeniu dodać amoniak, sodę oczyszczoną, korzenie, beruniki, a następnie dodać mąkę i zagnieść ciasto o średniej konsystencji. Gotowe ciasto rozwałkować na blaty o grubości 4 mm. Rozwałkowane ciasto kłaść na blachy posypane mąką. Wypiekać w temperaturze 180°C. Upieczone blaty przekładając postrzaganą marmoladą skleić ze sobą. Po zastygnięciu powierzchni górnego blatu pokryć konserwą. Gotowy piernik, po zastygnięciu konserwy, kroić na kawałki o wadze 100 g.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta, konserwy i marmolady, ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.-

**) Dopuszczalne odchylenia na wadze 10%.-

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach.

GRUPA B — 9 — TRWAŁE
Receptura nr 901
na sucharki słodkie

A. Surowce:		(ilości w gramach)
1) mąka pszenna 50%	853	
2) cukier	156	
3) drożdże	21	
4) maki	312	
5) jaja	164	
6) margaryna	62	
7) sól	4,2	
razem	1.512,2	
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	
D. Straty w wypieniu i gotowaniu półfabrykatów	—	
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—	
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	472,2	
G. Obruchy i obrzynki	40	
H. Odpadki nieużyteczne	—	
I. Wydatność	1.000	
J. Normy jakościowe:		
1) wydatność do 120%		
2) tłuszczu nie mniej niż 5%		
3) cukru nie mniej niż 13%		

K. Opis procesu technologicznego:
Esztec mąkę, mleko podgrzać do temperatury 25°C i rozpuścić w nim drożdże, następnie dodać 1/2 mąki i zrobić uolny rozczyn, przysypać cienką warstwą mąki i odstawić w ciepłe miejsce. Po dojrzaniu rozczynu odbić jaja do kociołka, dodać cukier, odgrzać fakko na ogniu celem rozpuszczenia cukru. Otrzymaną masę wlać do rozczynu, dodając resztę mąki, roznieść i zagnieść ciasto. Następnie rozpuścić tłuszcz na ciepło i wlać do ciasta i ugnieść do całkowitego połączenia się tłuszczu z ciastem. Gotowe ciasto średniej konsystencji odstawić w ciepłe miejsce na garę. Po wyrośnięciu ciasta jeszcze raz je przegnieść, rozwałkować i formować waleczki (bliny) na długość blach. Blachy z ułożonymi na nich blinami odstawić na garę. Po wyrośnięciu smarować jajkiem i piec w temperaturze 180°C. Po upieczeniu i ostudzeniu bliny kroić na skośne kawałki o grubości 5 mm, układać na blachy i suszać w piecu w temperaturze 170 — 180°C.

U w a g i: Receptura ma zastosowanie przy dowolnej ilości produkcji obliczonej w kilogramach.

Np. zamierzając wypiec 8 kg gotowej produkcji należy uzyskać podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 8; otrzymana się wówczas 8 kg gotowej produkcji netto.

GRUPA B — 11 — TRWAŁE
Receptura nr 1101
na precle
o wadze 1 sztuki 20 g)**

A. Surowce:		(ilości w gramach)
1) mąka pszenna 72%	775	
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	20	
3) cukier	110	
4) jaja	345	
5) drożdże	10	
6) mak niebieski	20	
7) woda	50	
razem	1.339	
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	
D. Straty w wypieniu i gotowaniu półfabrykatów	—	
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—	
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	330	
G. Obruchy i obrzynki	—	
H. Odpadki nieużyteczne	—	
I. Wydatność	1.000	
J. Normy jakościowe:		
1) wydatność do 160%		
2) cukru nie mniej niż 9%		

K. Opis procesu technologicznego:
Drożdże rozpuścić w wodzie o temperaturze 25°C, dodać 1/5 część mąki i zarobić rozczyn. Po dojrzaniu rozczynu dodać cukier, odbić jaja i razem wymieszać, po czym ugnieść mąkę. Przygotowane ciasto poułniamy, łącząc około godziny, później należy je przegnieść i rozwałkować na kawałki po 0,50 kg. Z każdego kawałka zrobić linke i pokroić na 20 części, z których należy formować precle. Odrobione precle obgotować w gorącej wodzie do splotnięcia, po czym odrudzić je w kociołku na drugą stronę, by się równo sparzyły. Obgotowane precle włożyć z urodni, obtoczyć grzbiem w maku i ułożyć na mokre deski. Ukłone na deskach precle obsuszyć w piecu, a następnie odpiękać na trzenie. W czasie pieczenia oduracać i przesuwać precle sztybrem (cienką dębową deską), aby równo koforowały.

U w a g i: **) Dopuszczalne odchylenia na wadze 10%.-
Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach.

Np. zamierzając wypiec 200 sztuk precli po 20 g, tj. 4 kg gotowej produkcji, należy uzyskać podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 4; otrzymana się wówczas 4 kg gotowej produkcji netto bądź 200 sztuk precli po 20 g

Receptura nr 1102
na obwarzanki wiązkowe
o wadze 25 wiązek 1 kg (1 wiązka około 20 sztuk = 40 g**)

(ilości w gramach)

A. Surowce:		
1) mąka pszenna 72%	775
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	20
3) cukier	120
4) jaja	345
5) drożdże	10
6) woda	60
r a z e m	1.330
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	330
G. Okruchy i obrzynki	—
H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000
J. Normy jakościowe:		
1) wilgotność do	17%.	
2) cukru nie mniej niż	10%.	
K. Opis procesu technologicznego:		

Drożdże rozpuścić w wodzie o temperaturze 25°C, dodać 1/5 mąki i zarobić rozczyzn.
Po dojzeniu rozczyznu dodać cukier, jaja oraz mąkę i wyrobić ciasto, które na 1 godzinę należy odstawić do wyrośnięcia. Ciasto po wyrośnięciu przegnieść, po czym kroić na kawałki i rozwałkować na placki. Placki krajać na paski, formować z nich linki grubości około 1 cm. Końce linek nawijać na 2 palce prawej ręki, urywać i sklejać końcami, przyciskając palcami do stołu. Odrobione surowe obwarzanki kłaść na deski, a następnie sparzyć je w kociołku z gorącą wodą (woda nie powinna się gotować). Po sparzeniu wyjąć obwarzanki z kociołka, ułożyć na mokre deski, obsuszyć w piecu i odpiec na trzonie. W czasie odpiekania odwracać je szybrem (cienką dębową deską), aby równo kolorowały. Po odpieczeniu nawlekać obwarzanki na sznurki i wiązać po 20 sztuk w 1 wiązkę.

U w a g i : **) Dopuszczalne odchylenia na wadze 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w wiązках lub kilogramach.

Np. zamierzając wypiec 600 sztuk wiązek obwarzanków, tj. 24 kg gotowej produkcji, należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 24; otrzyma się wówczas 24 kg gotowej produkcji bądź 600 wiązek obwarzanków po 40 g.