

567

ZARZĄDZENIE MINISTRA SZKOLNICTWA WYŻSZEGO

z dnia 5 maja 1953 r.

w sprawie egzaminów dyplomowych na I stopniu studiów na wszystkich wydziałach uniwersytetów, oprócz wydziałów rolnych, weterynaryjnego i leśnego.

Na podstawie art. 23 ustawy z dnia 15 grudnia 1951 r. o szkolnictwie wyższym i o pracownikach nauki (Dz. U. z 1952 r. Nr 6, poz. 33) zarządza się, co następuje:

§ 1. Dla uzyskania dyplomu ukończenia studiów I stopnia na wszystkich wydziałach uniwersytetów oprócz wydziałów rolnych, weterynaryjnego i leśnego, student III roku studiów I stopnia obowiązany jest złożyć egzamin dyplomowy w tej samej sesji egzaminacyjnej, w której zdał ostatni egzamin jednostkowy.

§ 2. Warunkiem dopuszczenia do egzaminu dyplomowego jest:

- 1) uzyskanie wszystkich wymaganych planem studiów zaliczeń,
- 2) złożenie z wynikiem co najmniej dostatecznym wszystkich przepisanych planem studiów egzaminów.

§ 3. Egzamin dyplomowy jest ustny.

§ 4. 1. Egzamin dyplomowy powinien być przede wszystkim sprawdzeniem wiadomości z przedmiotów (lub ich części) wchodzących zgodnie z planem studiów w skład egzaminu dyplomowego, z których nie były w toku studiów przeprowadzone egzaminy jednostkowe.

2. Egzamin dyplomowy powinien wykazać również ogólną znajomość materiału pozostałych przedmiotów wchodzących — zgodnie z planem studiów — w skład egzaminu dyplomowego.

§ 5. 1. Egzamin dyplomowy jest komisyjny.

2. W skład komisji wchodzi:

- 1) dziekan lub prodziekan bądź upoważniony przez dziekana samodzielny pracownik nauki jako przewodniczący,
 - 2) egzaminatorzy przedmiotów wchodzących w skład egzaminu dyplomowego.
3. Komisja powinna składać się z co najmniej 3 osób.

4. Członków komisji powołuje rektor na wniosek dziekana.

§ 6. 1. Z egzaminu dyplomowego student otrzymuje ocenę łączną.

2. Dla oceny wyniku egzaminu stosuje się skalę stopni: bardzo dobry, dobry, dostateczny, niedostateczny. Ocen pośrednich nie stosuje się.

3. O ocenie egzaminu decyduje komisja większością głosów. W razie równości głosów decyduje głos przewodniczącego.

§ 7. 1. W razie niezłożenia egzaminu dyplomowego z wynikiem dostatecznym lub nieprzystąpienia do tego egzaminu w terminie przewidzianym w § 1, student traci prawa studenckie, lecz może składać egzamin dyplomowy w nowym terminie wyznaczonym przez dziekana.

2. Powtórzenie egzaminu dyplomowego jest możliwe tylko raz w okresie jesiennej sesji poprawkowej lub w najbliższej sesji egzaminacyjnej, lecz nie później niż przed upływem 6 miesięcy od daty pierwszego terminu.

3. W przypadkach losowych (np. choroba) dziekan może wyznaczyć indywidualny termin egzaminu.

4. W żadnym jednak razie składanie egzaminu dyplomowego nie jest możliwe po upływie 6 miesięcy od daty urzędowo stwierdzonego ustania przyczyny nieprzystąpienia do egzaminu dyplomowego.

§ 8. Osoby, które utraciły prawo do składania egzaminu dyplomowego, mogą otrzymać zaświadczenie o stanie odbytych studiów.

§ 9. Osoby, które utraciły prawa studenckie zgodnie z § 7, otrzymują skierowanie do pracy stosownie do przepisów ustawy z dnia 7 marca 1950 r. o planowym zatrudnianiu absolwentów średnich szkół zawodowych oraz szkół wyższych (Dz. U. Nr 10, poz. 106).

§ 10. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia z mocą od dnia 5 maja 1953 r.

Minister Szkolnictwa Wyższego: w z. E. Krassowska

568

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

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

GRUPA C-12 PÓLFABRYKATY

**Receptura nr 01
na podstawowe ciasto kruche**

(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	1.036
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 wykończenie)	—
G. Okruchy i obrzynki	—
H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000
J. Normy jakościowe:	
1) wilgotność do	19%
2) tłuszczu nie mniej niż	14%
3) cukru nie mniej niż	18%
K. Opis procesu technologicznego: Mąkę przesiać na stole, dodać cukier puder, amoniak, jaja, syrop ziemniaczany i mleko, zmieszać wszystko razem i wyrobić ciasto.	

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

(ilości w gramach)

	Receptura nr 01 na podstawowe ciasto kruche	Wykończe- nie	Razem surowców
A. Surowce:			
1) mąka pszenna 72%	570	—	570
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	—	53	53
3) margaryna	214	—	214

(ilości w gramach)

Receptura nr 01 na podsta- wowe ciasto kruche	Wykończe- nie	Razem surowców
4) cukier puder	—	214
5) jaja	—	57
6) syrop ziemniaczany	—	53
7) mleko	—	26,3
8) amoniak	—	3,3
razem	53	1.190,6
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	39,6
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	53	1.151
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	2	151
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	51	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	10%	
2) tłuszczu 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 wypiec na czystych blachach w temperaturze 180°C.		

**Receptura nr 03
na podstawowe ciasto kruche — korpusiki do ciastek deserowych**

(ilości w gramach)

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

(Ilości w gramach)

	Receptura nr 01 na podstawowe ciasto kruche	Wykończe- nie	Razem 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	8%		
2) tłuszczu nie mniej niż	18,5%		
3) cukru nie mniej niż	20%		

K. Opis procesu technologicznego:

Podstawowe ciasto kruche rozwałkować na blaty do grubości 1 mm, następnie wyciąć korpusiki foremką 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 nieużyteczne	—	
I. Wydajność	1.000	
J. Normy jakościowe:		
1) wilgotność do	20%	
2) tłuszczu nie mniej niż	20%	
3) cukru nie mniej niż	14%	

K. Opis procesu technologicznego:

Mąkę przesiać na stole, 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%	434	
2) cukier	215	
3) jaja	696	
razem	1.345	
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	345	
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	1.000	
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie, wykończenie)	—	
G. Okruchy i obrzynki	—	
H. Odpadki nieużyteczne	—	
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 mieszając dosypywać stopniowo mąki aż do zupełnego wymieszania. Gotową masę wlewać na wyłożone papierem blachy i piec w temperaturze 160° C.

Receptura nr 06
na rauty tortowe

(Ilości w gramach)

A. Surowce:		
1) mąka pszenna 50%	420	
2) cukier	210	
3) jaja	676	
razem	1.306	
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	306	
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	32%	
2) cukru nie mniej niż	20%	

K. Opis procesu technologicznego:

Odbite jaja zmieszać z cukrem, podgrzać i ubić na masę. Po ubiciu lekko mieszając dosypywać stopniowo mąki aż do zupełnego wymieszania. Gotową masę wlewać do wyłożonej papierem tortownicy i piec w temperaturze 160° C.

Receptura nr 07
na podstawowe ciasto parzone — korpusty do ciastek „klery”

(ilości w gramach)

A. Surowce:	
1) mąka pszenna 50%	439
2) margaryna	217
3) jaja	819
4) amoniak	9,6
5) woda	544
razem	2.028,6
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—
D. Straty w wypieku 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, wsypać 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 odszprycować korpusty potrzebnej wagi na czyste przetłuszczone blachy i natychmiast odpiekać w temperaturze 190° C.

Receptura nr 08
na podstawowe ciasto parzone — korpusty do ciastek „ptysie”

(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
razem	1.929,3
B. Straty w produkcji półfabrykatów i surowców	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—
D. Straty w wypieku 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	—
L. 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, wsypać 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 odszprycować korpusty potrzebnej wagi na czyste przetłuszczone 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) żółcień jajowy	0,02
8) wanilina	0,11
9) sól	3,5
razem	1.018,63
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	18,63
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 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:

Mąkę przesiać. Mleko zagrzzać do temperatury 25°C i rozpuścić w nim drożdże, następnie dodać 1/3 mąki i zrobić wolny roztwór, przesypaną cienką warstwą mąki i odstawić w ciepłe miejsce. Po dojrzeniu roztworu odbić jaja do kotła, dodać cukier, następnie podgrzać lekko na ogniu celem rozpuszczenia cukru. Otrzymaną masę wlać do roztworu, dodając wanilinę i resztę mąki. Następnie zagnieść ciasto. Tłuszcz 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 podstawowe ciasto drożdżowe	Wykończe- nie	Razem surowców
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 ciasta	60	—	60
7) margaryna do wałkowania	—	88	88
8) jaja	71	—	71
9) żółci 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	863	137	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 nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	—	—	1.000
J. Normy jakościowe:			
1) wilgotność do	35%		
2) tłuszczu nie mniej niż	10%		
3) cukru nie mniej niż	7%		
K. Opis procesu technologicznego:			

Mąkę przesiać. Mleko zagrzać do temperatury 25°C i rozpuścić w nim drożdże, następnie dodać 1/3 mąki i zrobić wolny rozczyń, przesycać cienką warstwą mąki i odstawić w ciepłe miejsce. Po dojrzeniu rozczyń odbić jaja do koła, dodać cukru, następnie zagzać lekko na ogniu celem rozpuszczenia cukru. Otrzymaną masę wlać do rozczyń dodając wanilinę i resztę mąki, następnie zagnieść ciasto. Tłuszcz 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 wyrośnięciu ciasta wyłożyć na stół, przegnieść i rozwałkować w formie prostokąta. Na środek powierzchni ciasta nałożyć przegniecioną margarynę i zawinąć ją rękami ciasta w kształcie koperty, całość rozwałkować na kształt prostokąta. Następnie wałkować składając 2 razy na 3.

Receptura nr 011
na podstawowe ciasto francuskie

(ilości w gramach)

A. Surowce:		
1) mąka pszenna 50%	410,9	
2) mąka pszenna 50% na podsypkę	40	
3) jaja	47,1	
4) margaryna	188,4	
5) masło	188,4	
6) sól	3,1	
7) woda	139,1	
razem	1.067	
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	67	
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	1.000	
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypiekanych, 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	35%	
2) tłuszczu nie mniej niż	29%	
K. Opis procesu technologicznego:		

Odsiać mąkę na stole, dodać sól, wodę oraz jaja i zarobić ciasto. Wyrobione ciasto rozwałkować na kształt kwadratu, włożyć w środek przegniecioną margarynę i masło i zawinąć ją rękami rozwałkowanego ciasta w kształcie koperty. Następnie całość rozwałkować na kształt prostokąta. Właściwe wałkowanie odbywa się 4 razy, składając ciasto dwa razy na trzy części i dwa na cztery części. Przy wałkowaniu należy zwrócić uwagę na właściwy proces chłodzenia ciasta. W połowie wałkowania należy odłożyć ciasto na 10 — 15 minut do lodówki (szafy chłodniczej) dla ochłodzenia celem lepszego rozwałkowania ciasta i zapobieżenia rozpuszczaniu się tłuszczu w cieście.

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

(ilości w gramach)

	Receptura nr 011 na podstawowe ciasto francuskie	Wykończe- nie	Razem surowców
A. Surowce:			
1) mąka pszenna 50%	532,2	—	532,2
2) mąka pszenna 50% na podsypkę	51,8	68	119,8
3) jaja	61	—	61
4) margaryna	244	—	244

(ilości w gramach)

	Receptura nr 011 na podstawowe ciasto francuskie	Wykończe- nie	Razem surowców
5) masło	244	—	244
6) sól	4	—	4
7) woda	245	—	245
razem	1.382	68	1.450
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	86,8	—	86,8
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	1.295,2	68	1.363,2
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	360,2	3	363,2
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	935	65	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 10%, 2) tłuszczu nie mniej niż 38%.			
K. Opis procesu technologicznego: Podstawowe ciasto francuskie według receptury nr 011 rozwałkować na blaty do grubości 2 — 3 mm, wyłożyć na suche blachy, po czym wypiekać w temperaturze 190°C.			

Receptura nr 013
na krem russel

(ilości w gramach)

A. Surowce:	
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 17%,
- 2) tłuszczu nie mniej niż 47%,
- 3) cukru nie mniej niż 28%.

K. Opis procesu technologicznego:

Odbić jaja do kociołka, wysypać cukier i mieszając zegrzać na ogniu, następnie przy pomocy ubijaczki ubić na gęsto masę. W drugim kociołku ubić na maszynie 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)

A. Surowce:	
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 wysypać do kociołka, zalać wodą i gotować do 116°C do próby „mocnego pióra”. Białka ubić na pianę wysypując część cukru. Do ubitych białek wlewać po trochu gorący cukier i dodać kwasu mlekowego. Masło i margarynę zmieszać razem i lekko podgrzewać, następnie tabletować na maszynie do zupełnego rozpuszczenia, do tego dodawać 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) jaja (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 wypieku i gotowaniu półfabrykatów	336,8
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	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 „pióra”. Do ubitych białek dolewać stopniowo ugotowany cukier, ubijając w dalszym ciągu na maszynie na jednolitą masę.

Receptura nr 016
na krem — bitą śmietaną

(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 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	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 do babeczek śmietankowych

(ilości w gramach)

A. Surowce:	
1) mąka pszenna 50%	50
2) cukier	200
3) mleko	682
4) jaja (żółtka)	168
5) esencja waniliowa	2
razem	1.102
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	102
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	60%
2) cukru nie mniej niż	18%

K. Opis procesu technologicznego:

Jaja odbić 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) jaja	202
5) esencja wanilinowa	2
razem	1.176
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	176
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	60%
2) cukru nie mniej niż	21%

K. Opis procesu technologicznego:

Jaja odbić 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 russel orzechowy (ilości w gramach)

	Receptura nr 013 na krem russel	Receptura nr 020 na grylaż	Razem surowców
A. Surowce:			
1) cukier	225	155	380
2) jaja	180	—	180
3) masło	225	—	225
4) margaryna	225	—	225
5) esencja rumowa	3,8	—	3,8
6) spirytus	5,3	—	5,3
7) orzechy arachidowe	—	103,5	103,5
8) ceres	—	20,7	20,7
razem	864,1	279,2	1.143,3
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	99,1	44,2	143,3
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	765	235	1.000
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—	—	—
G. Okruszy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	—	—	1.000
J. Normy jakościowe:			
1) wilgotność do	15%,		
2) tłuszczu nie mniej niż	34%,		
3) cukru nie mniej niż	33%,		
K. Opis procesu technologicznego:			
Grylaż rozrobić z częścią kremu russel i wymieszać z pozostałą ilością kremu.			

Receptura nr 020
na grylaż z orzechów arachidowych (ilości w gramach)

A. Surowce:	
1) orzechy arachidowe	440
2) cukier	660
3) ceres	88
razem	1.188
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	188
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	1.000
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—
G. Okruszy i obrzynki	—

(ilości w gramach)

H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000
J. Normy jakościowe:	
1) wilgotność do	4%,
2) tłuszczu nie mniej niż	6%,
3) cukru nie mniej niż	62%,
K. Opis procesu technologicznego:	
Orzechy upalić w piecu na kolor jasnożółty, oczyścić z lupiny, dodać cukier i ceres, przepuścić trzykrotnie na walcach.	

Receptura nr 021
na kuwercurę — zastępczy (ilości w gramach)

A. Surowce:	
1) Czekolada w proszku	539,
2) ceres	367,6
3) lój topiony	122,5
4) wanilina	1,5
Razem	1.030,6
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	30,6
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. Okruszy i obrzynki	—
H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000
J. Normy jakościowe:	
1) wilgotność do	15%,
2) tłuszczu nie mniej niż	37%,
K. Opis procesu technologicznego:	
Ceres i topiony lój rozpuścić w rondelku, następnie przesiać czekoladę w proszku i wlać do niej stopniowo rozpuszczony tłuszcz starannie 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. 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 nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 56%,
- 2) cukru nie mniej niż 16%.

K. Opis procesu technologicznego:

Ser przegnieść przez walce bądź maszynkę. Odbić jaja i wlać do sera. Przy wyrabianiu dolewać mleko, następnie wysypać cukier, mąkę i esencję. Całość tabletować na jednolitą masę 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) cynamon	1
7) esencja migdałowa	0,8
Razem	1.283,8
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	283,8
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 31%,
- 2) cukru nie mniej niż 26%.

K. Opis procesu technologicznego:

Mak wysypać do kotła, zalać wodą i gotować do czasu, kiedy można go rozcierać w pałcach. Następnie przecedzić przez sito, przebrać zimną wodą i odstawić, by dobrze obciągnął. Mak przepuścić przez walce, dodać okruchy, cukier i powtórnie przepuścić go przez walce. Później dodać jaja, cynamon i razem dobrze wymieszać do uzyskania jednolitej masy.

**Receptura nr 024
na kruszonkę**

(ilości w gramach)

A. Surowce:	
1) mąka pszenna 50%	500
2) ceres	250
3) cukier	278
4) esencja waniliowa	6
razem	1.034
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	34
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 nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 12%,
- 2) tłuszczu nie mniej niż 19%,
- 3) cukru nie mniej niż 25%.

K. Opis procesu technologicznego:

Mąkę pszenną wysypać na stół, zrobić wgłębienie, dodać cukier, wlać rozgrzany ceres, esencję i wymieszać. Otrzymane ciasto rozetrzeć (rozkruszyć) rękami na śrut (drobne grudki).

**Receptura nr 025
na pomadę**

(ilości w gramach)

A. Surowce:	
1) cukier	780
1) syrop ziemniaczany	140
3) woda	300
Razem	1.220
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	220
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) w lgotność do 15%	
2) cukru nie mniej niż 75%	
K. Opis procesu technologicznego:	

Cukier zalany wodą gotować mieszając aż do jego rozpuszczenia, następnie po zszumowaniu dodać syrop ziemniaczany do gotowania. Gotować do 115°C (próba „pióra”). Odstawić w chłodne miejsce, spryskać wierzch zimną wodą. Po wystudzeniu tablerować tak diugo, aż masa zbieleje i uzyska sztywną konsystencję.

**Receptura nr 026
na syrop do nakrapiania**

A. Surowce:	(ilości w gramach)
1) cukier	420
2) woda	630
3) spirytus	10
4) esencja rumowa	4
5) kwas mlekowy	4
razem	1.068
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	68
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 60%	
2) cukru nie mniej niż 38%	
K. Opis procesu technologicznego:	

Cukier wsypać do kociołka, zalać wodą i zagotować. Po przestudzeniu wlać spirytus, esencję i kwas mlekowy.

**Receptura nr 027
na konserwę**

A. Surowce:	(ilości w gramach)
1) cukier	769
2) woda	500
razem	1.269
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	269
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) w lgotność do 25%	
2) cukru nie mniej niż 75%	
K. Opis procesu technologicznego:	

Cukier wsypać do kociołka, zalać wodą i gotować do 105°C (próba — cienkie nitki).

**Receptura nr 028
na glazurę**

A. Surowce:	(ilości w gramach)
1) cukier puder	870
2) jaja — białka	150
3) esencja waniliowa	5
razem	1.025
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	25
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	1.000
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych i 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 14%	
2) cukru nie mniej niż 83%	
K. Opis procesu technologicznego:	

Cukier, białka i esencję razem dobrze wymieszać.

GRUPA A-1a-NIETRWAŁE

**Receptura nr 101
na ciastka tortowe**

na spodzie kruchym, przekładane i ozdobione kremem russel bezowy o wadze 1 ciastka 50 g**)

(ilości w gramach)

	Receptura nr 02 na ciasto kruche na podstawiowe na białej	Receptura nr 05 na kapsle tortowe	Receptura nr 026 na syrop do nakrapiania	Receptura nr 014 na krem russel bezowy	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce						
1) mąka pszenna 50%	—	130	—	—	—	130
2) mąka pszenna 72%	98,5	—	—	—	—	98,5
3) mąka pszenna 72% na podsypkę	9	—	—	—	—	9
4) masło	—	—	—	95	—	95
5) margaryna	37	—	—	95	—	132
6) cukier	—	65	87	95	—	247
7) cukier puder	37	—	—	—	—	37
8) jaja	10	209	—	—	—	219
9) jaja-białka	—	—	—	39	—	39

	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 bezowy	Wykończenie	Razem surowców
10) syrop ziemniaczany	9	—	—	—	—	9
11) mleko	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) kwas mlekowy	—	—	0,8	—	—	0,8
16) marmolada	—	—	—	—	119	119
17) barwnik	—	—	—	—	0,03	0,03
18) woda	—	—	131	51	—	182
r a z e m	205,6	404	221,7	380,7	119,03	1331,03
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	6,8	—	—	—	—	6,8
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	198,8	404	221,7	380,7	119,03	1324,23
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	26,1	104	14,1	64	—	208,20
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	172,7	300	207,6	316,7	119,03	1116,03
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	5,3	3	26	10,7	12,03	57,03
G. Okruchy i obrzynki	21,4	30	1,6	6	—	59
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—	—	—
I. Wydajność	148	207	180	300	107	1.000
J. Normy jakościowe:						
1) wilgotność do	24%					
2) tłuszczu nie mniej niż	17%					
3) cukru nie mniej niż	28%					
K. Składniki:						
1) ciasta kruchego	15%*					
2) kapsli	26%*					
3) syropu do nakrapiania	18%*					
4) kremu russel bezowego	30%*					
5) marmolady	11%*					
r a z e m	100%					
L. Opis procesu technologicznego:						
1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:						
a) ciasto kruche na blaty według receptury nr 02 172,7 g (lub ciasto kruche, surowe, według receptury nr 01 189,8 g + 9 g mąki na podsypkę),						
b) kapsle tortowe 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, włożyć na czystą blachę 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 nałożyć na rozsmarowaną marmoladę.						

Biszkopt nakropić dobrze syropem, położyć warstwę kremu i nałożyć 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.

Uwagi: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta kruchego, kapsli, syropu do nakrapiania, kremu russel bezowego i marmolady 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.

GRUPA A-1b-NIETRWAŁE

Receptura nr 111

na ciastka piysie z kremem
posypywane pudrem, o wadze 1 ciastka 45 g**)

(ilości w gramach)

	Receptura nr 03 na podstawowe ciasto parzone	Receptura nr 015 na krem beza	Wykoń- czenie	Razem suro- wów
A. Surowce:				
1) mąka pszenna 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
r a z e m	1.032	623,4	40	1.695,4
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	497	157	—	654
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	535	466,4	40	1.041,4
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—	37,4	4	41,4
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	535	429	36	1.000
J. Normy jakościowe:				
1) wilgotność do	24%			
2) tłuszczu nie mniej niż	8%			
3) cukru nie mniej niż	35%			
K. Składniki:				
1) ciasta	53%*			
2) kremu	43%*			
3) cukru pudru	4%*			
r a z e m	100%			
L. Opis procesu technologicznego:				
1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:				
a) podstawowe ciasto parzone — korpusy według receptury nr 03 535 g,				
b) krem beza według receptury nr 015 466,4 g.				
2) Margarynę włożyć do kociołka, zalać wodą i gotować, dosypując w trakcie gotowania mąkę. W czasie gotowania należy dobrze mieszać, by nie wytworzyły się kluski. 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 beza. 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 odchylenia na wadze 10%.

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

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

(ilości w gramach)

	Receptura nr 08 na ciasto podstawowe parzone	Receptura nr 016 na krem-bitą śmietanę	Wykończenie	Razem surowców
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
7) cukier puder	—	92,3	40	132,3
8) wanilina	—	0,14	—	0,14
razem	611	709,44	40	1.360,44
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	25,44	—	25,44
C. Otrzymano i z użyciu półfabrykatów surowych i surowców	611	684	40	1.335
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	294	—	—	294
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych	317	684	40	1.041
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—	37	4	41
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	317	647	36	1.000
J. Normy jakościowe:				
1) wilgotność do	45%			
2) tłuszczu nie mniej niż	15%			
3) cukru nie mniej niż	11%			
K. Składniki:				
1) ciasta	32% *)			
2) kremu	65% *)			
3) cukru pudru	3% *)			
razem	100%			
L. Proces technologiczny:				
1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:				
a) podstawowe ciasto parzone na korpusy według receptury nr 08	317 g.			
b) krem-bitą śmietanę według receptury nr 016	684 g.			

2) Margarynę wlać do kociołka, zalać wodą i gotować zasypując w trakcie gotowania mąką. W czasie gotowania należy dobrze mieszać, żeby nie potworzyły 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 podstawowe ciasto parzone	Receptura nr 015 na krem beza	Receptura nr 025 na pomadę	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:					
1) mąka pszenna 50%	182	—	—	—	182
2) margaryna	90	—	—	—	90
3) jaja	340	—	—	—	340
4) jaja (białka)	—	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	226	91	93,5	—	410,5
razem	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	427	102,25	67	—	596,25
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) wilgotność do	17%				
2) tłuszczu nie mniej niż	6%				
3) cukru nie mniej niż	43%				

K. Składniki:

1) ciasta	42%*
2) kremu	27%*
3) pomady	27%*
4) surowców do wykończenia	4%*
razem	100%

- L. Opis procesu technologicznego:**
- 1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
 - a) ciasto parzone podstawowe według receptury nr 07 415 g,
 - b) krem beza według receptury nr 015 304 g,
 - c) pomada według receptury nr 025 312 g.
 - 2) Margarynę włożyć do kociołka, zalać wodą i gotować, dosypując w trakcie gotowania mąkę. W czasie gotowania należy dobrze mieszać, by nie wytworzyły się kluski. Po wymieszaniu odstawić z ognia, dolewać stopniowo jaja i mieszać do zupełnego połączenia się z masą. Gotowe ciasto szprycować na blachy karbowaną tutką, w kształcie podłużnym. Piec w temperaturze 190°C. Po upieczeniu i ostudzeniu wierzch smarować cienko marmoladą, po czym każde ciastko przekroić i szprycować kremem beza. Wierzch ciasta obciągnąć pomadą.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta, kremu, pomady 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.

GRUPA A-10-NIETRWAŁE

**Receptura nr 121
na ciastka—napoleonki kruche**

przekładane marmoladą, obciążane pomadą, o wadze 1 ciastka 70 g**) (ilości w gramach)

	Receptura nr 02 na podstawowe ciasto kruche na blaty	Receptura nr 025 na pomadę	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:				
1) mąka pszenna 72%	338	—	—	338
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	31,5	—	—	31,5
3) cukier	—	134	—	134
4) cukier puder	127	—	—	127
5) margaryna	127	—	—	127
6) jaja	33,8	—	—	33,8
7) mleko	15,4	—	—	15,4
8) syrop ziemniaczany	31,4	24	—	55,4
9) amoniak	2	—	—	2
10) woda	—	52	—	52
11) marmolada	—	—	315	315
razem	706,1	210	315	1.231,1
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	23,4	—	—	23,4
C. Otrzymano i użyty półfabrykatów surowych i surowców	682,7	210	315	1.207,7
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	89,7	37,8	—	127,5
E. Otrzymano i użyty półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	593	172,2	315	1.080,2

	Receptura nr 02 na po stawowe ciasto kruche na blaty	Receptura nr 025 na pomadę	Wykończenie	Razem surowców
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	10	22	18	30,2
G. Okruchy i obrzynki	48	2	—	50
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	535	168	297	1.000

- J. Normy jakościowe:**
- 1) wilgotność do 14%,
 - 2) tłuszczu nie mniej niż 9%,
 - 3) cukru nie mniej niż 32%.
- K. Składniki:**
- 1) podstawowego ciasta kruchego 53%*
 - 2) pomady 17%*
 - 3) marmolady 30%*
- razem 100%**

- L. Opis procesu technologicznego:**
- 1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
 - a) podstawowe ciasto kruche na blaty według receptury nr 02 593 g (albo ciasto podstawowe według receptury nr 01 651,2 g + 31,5 g mąki na podsypkę),
 - b) pomada według receptury nr 025 172,2 g.
 - 2) Ciasto kruche podstawowe rozwałkować na blaty do grubości 2 mm, układać na blachy, a następnie piec w temperaturze 180°C. Po wypieczeniu składać blaty po trzy sztuki, smarując dwa dolne blaty marmoladą. Wierzch sklejonnych blatów obciągnąć cienką warstwą podgrzanej pomady o kolorze białym lub czekoladowym, po czym odstawić w ciepłe miejsce. Po obeschnięciu pomady kroić na ciastka.

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

**) Dopuszczalne odchylenia na wadze 10%.

W celu otrzymania pomady w kolorze czekoladowym należy dodać barwnika czekoladowego. Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w sztukach lub kilogramach.

GRUPA A-1c-NIETRWAŁE

**Receptura nr 122
na ciastka kruche krakowskie
ozdobione marmoladą, o wadze 1 ciastka 70 g**)**

(ilości w gramach)

	Ciasto	Wykoń- czenie	Razem surowców
A. Surowce:			
1) mąka pszenna 72%	536	—	536
2) cukier	—	41	41
3) cukier puder	206	—	206
4) margaryna	247	—	247

	Ciasto	Wykończenie	Razem surowców
5) syrop ziemniaczany	103	—	103
6) amoniak	1	—	1
7) esencja wanilinowa	1	—	1
8) mleko	41	—	41
9) marmolada	—	52	52
razem	1.135	93	1.228
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)	217	11	228
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	918	82	1.000

- J. Normy jakościowe:
- 1) wilgotność do 8%,
 - 2) tłuszczu nie mniej niż 18%,
 - 3) cukru nie mniej niż 26%.
- K. Składniki:
- 1) ciasta 92%*
 - 2) surowce do wykończenia 8%*
- razem 100%**

L. Opis procesu technologicznego:
 Mąkę przesiać na stole, rozgarnąć na boki, część na podsypkę. Margarynę przegnieść na stole, włożyć w środek rozgarniętej mąki i dokładnie wymieszać ją z cukrem pudrem, syropem ziemniaczanym, mlekiem, amoniakiem i esencją, a następnie zagnieść razem z mąką ciasto dość sztywnej konsystencji. Z otrzymanego ciasta formować równe wałki o średnicy około 60 mm, otoczyć je w cukrze i poddać oziębieniu w temperaturze +5 do 8°C (w okresie letnim ustawić do szaf chłodniczych). Ciasto musi posiadać taką sztywność, aby podczas krojenia nie zatracalo swojego kształtu. Oziębione wałki z ciasta kroić na równe krążki o grubości 4 mm, układać je na czyste blachy, środek ciasta naszprycować marmoladą. Piec w temperaturze 180°C.

Uwagi: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta i surowców do wykończenia, 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 123
na ciastka kruche krakowskie
z orzechami arachidowymi o wadze 1 ciastka 70 g)**
 (ilości w gramach)

	Receptura nr 02 na podstawowe ciasto kruche	Masa orzechowa	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:				
1) mąka pszenna 72%	115,4	38	—	153,4
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	10,7	—	—	10,7

Receptura nr 02 na podstawowe ciasto 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 migdałowa	0,9	—	0,9
13) marmolada do smarowania spodów	—	118	118

razem	240,7	1.051,9	118	1.410,6
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	8	—	—	8
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	232,7	1.051,9	118	1.402,6
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	30,7	—	—	30,7
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	202	1.051,9	118	1.371,9
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	7	293,9	51	331,9
G. Okruchy i obrzynki	10	28	2	40
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	185	730	85	1.000

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

- K. Składniki:
- 1) ciasta kruchego 18%*
 - 2) masy orzechowej 73%*
 - 3) marmolady 9%*
- razem 100%**

L. Opis procesu technologicznego:

- 1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty: podstawowe ciasto kruche na blaty według receptury nr 02 202 g (albo ciasto podstawowe według receptury nr 01 222 g + 10,7 g mąki na podsypkę).
- 2) Orzechy lekko zrumienić w piecu, następnie oczyścić i posiekać na HAGIEL (dość grubo), do kociołka wysypać HAGIEL orzechowy, cukier, dodać białko i podprażyć do 105°C (próba nitki). Po zaprażeniu wymieszać z mąką, dodać esencję migdałową. Zaprażoną 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.

Uwagi: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta kruchego i surowców do wykończenia, 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 124
na ciastka kruche śląskie
z kruszonką o wadze 1 ciastka 70 g**)

(ilości w gramach)

	Ciasto	Receptura nr 024 na kruszonkę	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:				
1) mąka pszenna 72%	453	23,1	—	478,1
2) cukier	—	12,8	—	12,8
3) cukier puder	182	—	45	227
4) margaryna	182	—	—	182
5) ceres	—	11,5	—	11,5
6) mleko	114	—	—	114
7) jaja	—	—	11	11
8) amoniak	2,3	—	—	2,3
9) esencja waniliowa	—	0,3	—	0,3
10) esencja	2,3	—	—	2,3
11) marmolada	—	—	114	114
12) barwnik jajowy	0,01	—	—	0,01
razem	937,61	47,7	170	1.153,31
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	1,7	—	1,7
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	937,61	46,—	170	1.153,61
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	—	—	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	937,61	46	170	1.153,61
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	136,61	5	12	153,61
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	801	41	158	1.000
J. Normy jakościowe:				
1) wilgotność do	14%			
2) tłuszczu nie mniej niż	15%			
3) cukru nie mniej niż	25%			
K. Składniki:				
1) ciasta	80%*			
2) kruszonki	4%*			
3) surowców do wykończenia	16%*			
razem	100%			

L. Opis procesu technologicznego:

- Przeliczenie na gotowe półfabrykaty: kruszonka według receptury nr 024 46 g.
- Mąkę przesiał na stole, rozgarnąć na boki, zostawiając część na podsypkę. Margarynę przegnieść na stole, włożyć w środek rozgarniętej mąki i dokładnie wymieszać ją z cukrem pudrem, mlekiem, amoniakiem, esencją i barwnikiem jajowym, a następnie zagnieść razem z mąką na ciasto. Ciasto wałkować do grubości 3 mm. kroić paski o szerokości 12 cm. Środkie pasków smarować cienką warstwą marmolady, po czym składać na 3 warstwy (paska wierzchniowego nie należy smarować marmoladą) i kroić ukośnie na ciastka. Wierzch ciastek smarować jajkiem i obsypywać kruszonką. Piec na grubych blachach w temperaturze 100°C. Po upieczeniu wykańczać ciastka cukrem pudrem.

Uwagi: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta, kruszonki 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.

GRUPA A-10-NIETRWAŁE
Receptura nr 125
na ciastka — babeczki śmietankowe
o wadze 1 ciastka 60 g**)

(ilości w gramach)

	Receptura nr 04 na podstawowe ciasto kruche	Receptura nr 017 na krem na babeczki śmietankowe	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:				
1) mąka pszenna 50%	—	22	—	22
2) mąka pszenna 72%	325	—	—	325
3) mąka pszenna 72% na podsypkę	—	—	33	33
4) cukier	105,7	87	—	192,7
5) margaryna	192	—	—	192
6) jaja	28	—	—	28
7) jaja (żółtka)	—	73	—	73
8) syrop ziemniaczany	14	—	—	14
9) mleko	42	296,4	—	338,4
10) esencja waniliowa	—	0,9	—	0,9
razem	705,7	479,3	33	1.219
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	7,7	—	—	7,7
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	699	479,3	33	1.211,3
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	44,3	—	44,3
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	699	435,0	33	1.167
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	117	47	3	167
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	582	388	30	1.000
J. Normy jakościowe:				
1) wilgotność do	25%			
2) tłuszczu nie mniej niż	10%			
3) cukru nie mniej niż	18%			
K. Składniki:				
1) ciasta kruchego	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				

2) Ciasto kruche podstawowe rozwałkować do grubości 3 mm. Na stole rozłożyć foremki w odstępach o 1,5 cm jedna od drugiej. Rozwałkowane ciasto zebrać na wałek i przykryć nim foremki. Po przykryciu ciastem, foremki zsunąć od siebie, a następnie kawałkiem ciasta wgnieść w głąb foremek przykrywające je ciasto. W środek nałożyć kremu. Babeczki napełnione kremem przykryć blatem rozwałkowanym do grubości 3 mm. Przed przykryciem ranciki ciasta w foremkach należy zwilżyć wodą. Po sklejeniu babeczek należy przejechać wałkiem po górnej części foremek z babeczkami, tak aby poprzecinać i oddzielić resztki ciasta od foremek. Napełnione foremki ustawić na blachach i wypiekać w temperaturze 180°C.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta kruchego i kremu śmietankowego, 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—1c—NIETRWAŁE

Receptura nr 126

na ciastka korpusowe — babeczki

z kremem russel bezowy i marmoladą, obciążane pomadą i ozdobione kremem, o wadze 1 ciastka 55 g**)

(ilości w gramach)

	Receptura nr 03 na podstawowe ciasto kruche (korpusy)	Receptura nr 014 na krem russel bezowy	Receptura nr 025 na pomadę	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:					
1) mąka pszenna 72%	277	—	—	—	277
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	25,5	—	—	—	25,5
3) cukier	—	75	212	—	287
4) cukier puder	104	—	—	—	104
5) margaryna	104	75	—	—	179
6) masło	—	75	—	—	75
7) jaja	28	—	—	—	28
8) jaja (białka)	—	31	—	—	31
9) syrop ziemniaczany	25,5	—	38	—	63,5
10) mleko	12,8	—	—	—	12,8
11) amoniak	1,7	—	—	—	1,7
12) marmolada	—	—	—	26	26
13) spirytus	—	3	—	—	3
14) esencja rumowa	—	1,5	—	—	1,5
15) barwnik	—	—	—	0,02	0,02
16) woda	—	40	82	—	122
r a z e m	578,5	300,5	332	26,02	1.237,02
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	19,5	—	—	—	19,5
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów	559	300,5	332	26,02	1.217,52
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	87	50,5	60	—	197,5
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	472	250	272	26,02	1.020,02
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	—	8	9	3,02	20,02
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—	—
I. Wydajność	472	242	263	23	1.000

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 12%,
- 2) tłuszczu nie mniej niż 19%,
- 3) cukru nie mniej niż 38%.

K. Składniki:

- 1) ciasta kruchego 47%*)
 - 2) kremu russel bezowy 24%*)
 - 3) pomady 26%*)
 - 4) marmolady do wykończenia 3%*)
- r a z e m** 100%

L. Opis procesu technologicznego:

- 1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
 - a) podstawowe ciasto kruche (korpusy) według receptury nr 03 472 g (albo ciasta surowe według receptury nr 01 536,5 g + 22,5 g mąki na podsypkę),
 - b) krem russel bezowy według receptury nr 014 250 g
 - c) pomada według receptury nr 025 272 g.
- 2) Ciasto kruche podstawowe wywałkować na blaty o grubości 4 mm, nałożyć w czyste foremki ustawione ściśle jedna obok drugiej w kształcie rozwałkowanego ciasta. Kawałkiem ciasta w kształcie kulki wgnatać ciasto w foremki, powałkować po powierzchni wałkiem, aby oddzielić resztki ciasta od foremek. Foremki z ciastem układamy na blachę. Obcięte wałkiem resztki ciasta zgniatamy i powtarzamy powyższy proces. Wypiekać w temperaturze 180°C. Po wypieczeniu wyjąć z foremek wypieczone korpusiki na babeczki. Zupełnie wystudzone korpusiki wypełnić kremem, obciągnąć pomadą i wykończyć kremem i marmoladą.

U w a g i : *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc podstawowego ciasta kruchego, kremu russel bezowy, pomady i surowców do wykończenia 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 127
na ciastka kruche — korpusowe

w różnych kształtach, przekładane kremem i marmoladą, przybrane kremem i owocami o wadze 1 ciastka 45 g**)

(ilości w gramach)

	Receptura nr 03 na podstawowe ciasto kruche	Receptura nr 014 na krem russel bezowy	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:				
1) mąka pszenna 72%	290,6	—	—	290,6
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	26,8	—	—	26,8
3) cukier	—	140	—	140
4) cukier puder	109	—	—	109
5) margaryna	109	140	—	249
6) masło	—	140	—	140
7) jaja	29,3	—	—	29,3
8) jaja (białka)	—	58	—	58
9) syrop ziemniaczany	26,8	—	—	26,8

	Receptura nr 03 na podstawowe ciasto kruche	Receptura nr 014 na krem russel bezowy	Wykończenie	Razem surowców
10) mleko	13,4	—	—	13,4
11) marmolada	—	—	50	50
12) amoniak	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	606,6	561,4	80	1.248
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	20,1	—	—	20,1
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	586,5	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	467	80	1.043
F. Straty pozostałe (wyplekanie, montowanie i wykończenie)	—	38	5	43
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	496	429	75	1.000
J. Normy jakościowe:				
1) wilgotność do	12%			
2) tłuszczu nie mniej niż	29%			
3) cukru nie mniej niż	24%			
K. Składniki:				
1) podstawowego ciasta kruchego	50%*			
2) kremu russel bezowy	43%*			
3) surowców do wykończenia	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 × 26,8 g mąki na podsypkę),
b) krem russel bezowy według receptury nr 014 467 g.

2) Podstawowe ciasto kruche wywałkować na blaty do grubości 4 mm, następnie wycinać 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 ciastko przekładając marmoladą i kremem. Wierzch ciastka smarować lekko kremem i przybierać owocami.

Uwagi: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc podstawowego ciasta kruchego, kremu russel bezowy surowców do wykończenia 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 —Id— 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 francu- skie (blaty)	Receptura nr 018 na krem śmie- tankowy	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:				
1) mąka pszenna 50%	207,6	75,4	—	283,
2) mąka pszenna 50% na podsypkę	46,7	—	—	46,7
3) jaja	23,8	120,9	—	144,7
4) masło	95,2	—	—	95,2
5) margaryna	95,2	—	—	95,2
6) cukier	—	146,5	—	146,5
7) cukier puder	—	—	38	38
8) mleko	—	356	—	356
9) esencja waniliowa	—	1,2	—	1,2
10) sól	1,6	—	—	1,6
11) woda	95	—	—	95
razem	565,1	700	38	1.303,1
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	34,1	—	—	34,1
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	531	700	38	1.269
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	141,7	103	—	244,7
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowych	389,3	597	38	1.024,3
F. Straty pozostałe (wyplekanie, montowanie i wykończenie)	1,3	4	4	9,3
G. Okruchy i obrzynki	10	5	—	15
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	378	588	34	1.000
J. Normy jakościowe:				
1) wilgotność do	34%			
2) tłuszczu nie mniej niż	13%			
3) cukru nie mniej niż	15%			
K. Składniki:				
1) ciasta francuskiego	37%*			
2) kremu śmietankowego	60%*			
3) cukru pudru do wykończenia	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 mąki na podsypkę),				

b) krem śmietankowy według receptury nr 081 597 g.

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

Uwagi: *) 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)

A. Surowce:

	Receptura nr 02 na podstawowe ciasto kruche	Receptura nr 012 na ciasto francuskie	Receptura nr 025 na pomadę	Wykończenie	Razem surowców
1) mąka pszenna 50%	—	139,5	—	—	139,5
2) mąka pszenna 72%	94,6	—	—	—	94,6
3) mąka pszenna 50%	—	31,5	—	—	31,5
4) mąka pszenna 72% na podsypkę	8,8	—	—	—	8,8
5) cukier	—	—	147,7	—	147,7
6) cukier puder	35,5	—	—	—	35,5
7) jaja	9,5	16	—	—	25,5
8) margaryna	35,5	64	—	—	99,5
9) masło	—	64	—	—	64
10) syrop ziemniaczany	8,8	—	26,5	—	35,3
11) marmolada	—	—	—	515	515
12) okruchy	—	—	—	30	30
13) mleko	4,3	—	—	—	4,3
14) amoniak	0,5	—	—	—	0,5
15) sól	—	1	—	—	1
16) woda	—	64	57	—	121
razem	197,3	300	231,2	545	1.353,7

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych 6,3 22,7 — — 29,2

C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców 191 357,3 231,2 545 1.324,5

D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	25	95,3	41,7	—	162
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	166	262	189,5	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 kruchego 15%*)
 - 2) ciasta francuskiego 22%*)
 - 3) pomady 17%*)
 - 4) surowców do wykończenia 46%*)
- razem** 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 wywałkować dwa blaty i wypiec jak wyżej. Blat z ciasta kruchego 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.

Uwagi: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta kruchego, 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 – krawaty
lukrowane i ozdobione marmoladą, o wadze 1 ciastka 50 g**)
(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) jaja	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 ziemniaczany	—	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 wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	18,2	—	18,2
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	1.091,8	83	132	1.306,8
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	282,8	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 × 5 cm, przekręcać je w połowie na kształt krawaty i układać na czystych blachach. Uformowane ciastka naszpycować pośrodku marmoladą i całą powierzchnię smarować jajkiem. Piec w temperaturze 180°C. Po upieczeniu ciastka lukrować.				

Uwagi: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta 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 174
na ciastka francuskie – języki
posypane cukrem, o wadze 1 ciastka 50 g**)
(ilości w gramach)

	Receptura nr 011 na ciasto francuskie	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) cukier	—	184	184
4) jaja	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 wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	—	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—	—	—
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	282,8	43	325,8
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	809	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:			
podstawowe ciasto francuskie według receptury nr 011 1.091,8 g.			
2) Ciasto francuskie rozwałkować do grubości 5 mm, wycinać ciastka okrągłe karbowaną foremką o średnicy około 6 cm. Wycięte krążki ciasta kłaść na cukrze rozsypanym na stole, a następnie walczykiem rozciągać w kształcie języczka, kłaść na			

czyste blachy, odwracając ciastka powierzchnią z cukrem do góry. Wypiekać w temperaturze 200° C.

U w a g i: *) 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 — ciwarzarki greckie
o wadze 1 ciastka 55 g**)

(ilości w gramach)

	Receptura nr 011 na ciasto francuskie	Receptura nr 01 na podstawowe ciasto kruche	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:				
1) mąka pszenna 50%	250,3	—	—	250,3
2) mąka pszenna 72%	—	315,6	—	315,6
3) mąka pszenna 50% na podsypkę	24,4	—	56	80,4
4) margaryna	114,8	118,6	—	233,4
5) masło	114,8	—	—	114,8
6) cukier puder	—	118,6	56	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	92	1.371,9
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	40,9	22	—	62,9
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	609	608	92	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	136	5	309
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	441	472	87	1.000
J. Normy jakościowe:				
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 kruche 47%*)				
3) cukru pudru do wykończenia 9%*)				
razem	100%			

L. Opis procesu technologicznego:

1) Przeliczenie 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 kruche analogiczna jest jak ciasta francuskiego). Rozwałkowane ciasto kruche nasmarować jajkiem i naklejać na blat ciasta francuskiego, po czym z szerokości wykrawać paski o szerokości 10 mm. Z pociętych pasków skręcać obwarzanki i układać na czyste suche blachy, piec w temperaturze 180° C. Po wypieczeniu i ostudzeniu wykończyć ciastka, obsypując cukrem pudrem.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta kruche 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 — 1e — NIETRWAŁE

Receptura nr 191

na rogalie maślane

o wadze 1 ciastka 50 g**)

(ilości w gramach)

	Ciasto	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:			
1) mąka pszenna	670	—	670
2) mleko	330	—	330
3) drożdże	33	—	33
4) margaryna	66	—	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)	173	17	192
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	980	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 98%*)			
2) surowców do wykończenia 2%*)			
razem	100%		

L. Opis procesu technologicznego:

Makę przesiać, połowę mleka zagrzać do temperatury 25° rozpuścić w nim drożdże, następnie dodać 1/3 mąki i zrobić wolny rozczyzn, przysypać cienką warstwą mąki i odstawić w ciepłe miejsce. Po wyrośnięciu rozczyznu dodać resztę mleka i mąki, cukier, sól i wymieszać, następnie wlać rozpuszczoną margarynę i ugnieść do całkowitego połączenia się tłuszczu z ciastem. Następnie formować wałki i krajać na kawalki o wadze 55 g, które rozwałkowane się w kształcie języczków, po czym zwija się na rogale. Uformowane rogale układa się na blachy w odstępach i odstawia się w ciepłe miejsce. Po wyrośnięciu 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 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 192
na ciastka półfrancuskie**

smarowane jajkiem i pomadą o dowolnych kształtach, o wadze 1 ciastka 70 g**)
(ilości w gramach)

	Receptura nr 010 na ciasto półfrancuskie	Receptura nr 025 na pomadę	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:				
1) mąka pszenna 72%	557	—	—	557
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	61	—	—	61
3) mleko	205	—	—	206
4) drożdże	11,6	—	—	11,6
5) cukier	85,6	43,6	—	135,2
6) margaryna do ciasta	69,3	—	—	69,3
7) margaryna do wałkowania	101,7	—	—	101,7
8) jaja	82	—	21	103
9) żółcień 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
r a z e m	1.178,83	76,3	21,3	1.276,43
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	23,33	—	—	23,33
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	1.155,5	76,3	21,3	1.253,1
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	13,7	—	13,7
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	1.155,5	62,6	21,3	1.239,4
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	218,5	4,6	16,3	293,4
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	937	58	5	1.000

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 20%
- 2) tłuszczu nie mniej niż 10%,
- 3) cukru nie mniej niż 11%.

K. Składniki:

- 1) ciasta półfrancuskiego 94%*
 - 2) pomady 6%*
- r a z e m** 100%.

L. Opis procesu technologicznego:**1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:**

a) ciasto półfrancuskie według receptury nr 010 1.155,5 g (albo podstawowe ciasto drożdżowe według receptury nr 09 997,4 g + 61 g mąki na podsypkę + 101,7 g margaryny do wałkowania),

b) pomada 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 wyrośnięciu wierzch ciastka posmarować jajkiem i wypiekać w temperaturze 180° C. Po wypieczeniu smarować wierzch glazurą na gorąco.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta półfrancuskiego, tłuszczu, 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.

GRUPA A —1f— NIETRWAŁB**Receptura nr 221**

**na ciastka z orzechów arachidowych — pinolowe
w kształcie rogalików, o wadze 1 ciastka 70 g**)**

(ilości w gramach)

	Masa	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:			
1) cukier	457	—	457
2) orzechy arachidowe	305	297	602
3) jaja (białka)	107	—	107
4) mąka pszenna 50%	76	—	76
5) mąka pszenna 72% do podsypki	—	30	30
6) syrop ziemniaczany	—	15	15
r a z e m	945	342	1.287
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)	165	92	257
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	16	14	30
I. Wydajność	764	236	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 — rozsypano na blachę i lekko upalić (do zejścia luskowiny). Po wyjęciu z pieca oczyścić z luskowiny, dodać cukier, białka i przepuścić dwukrotnie na walcach. Orzechy na hagiel — palimy mocniej (jasno-złoty), oczyszczamy również z luskowiny i robimy z nich gruby hagiel (1/4). Z gotowej masy robimy rogaliki otoczone w hagiel i kładziemy na blachy posypane mąką, następnie ustawiamy do pieca i pieczemy przy temperaturze 180°C. Po wyjęciu z pieca ciepłe rogaliki smarujemy syropem ziemniaczanym.

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

GRUPA A — 1h — NIETRWAŁE
Receptura nr 241
na bezy — 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	—	64,6	64,6
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	650,1	501	1.151,1
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	135,1	16	151,1
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	515	485	1.000
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) kremu russel 48%*
 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. Odpiekać w temperaturze 110°C. Odpieczone, wysuszone i ostudzone 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 sztukach lub kilogramach.

GRUPA A — 1i — NIETRWAŁE
Receptura nr 251
na pączki glazurowane
 o wadze 50 g**)

(ilości w gramach)

	Ciasto	Tłuszcz do smażenia	Receptura nr 025 na pomadę	Wykończenie	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	—	160	—	—	160
6) mleko	159	—	—	—	159
7) drożdże	23	—	—	—	23
8) marmolada	102	—	—	—	102
9) syrop ziemniaczany	—	—	11,1	—	11,1
10) esencja rumowa	—	—	—	1,1	1,1
11) esencja migdałowa	0,5	—	—	—	0,5
12) sól	4	—	—	—	4
13) woda	—	—	23,9	—	23,9
razem	1.190,5	160	97	1,1	1.448,6
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—	—	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	—	18,5	—	18,5
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	1.190,5	160	78,5	1,1	1.430,1
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	395,5	30	3,5	1,1	430,1
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—	—
I. Wydajność	795	130	75	—	1.000

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 17%,
- 2) tłuszczu nie mniej niż 16%,
- 3) cukru nie mniej niż 23%.

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.
- 2) Przesiać mąkę. Mleko zagrząć do temperatury 25°C i rozpuścić w n'm drożdże, następnie dodać część mąki i zrobić wolny rozczyń, przysypać cienką warstwą mąki i odstawić w ciepłe miejsce. Po dojrzaniu rozczyń odbić jaja do kociołka, dodać cukier, podgrzać lekko na ogniu celem rozpuszczenia cukru. Otrzymaną masę wlać do rozczyń, dodając esencję i mąkę (część mąki należy zostawić na podsypkę), rozmieszać i zagnieść ciasto. Następnie rozpuścić tłuszcz na ciepło i wgnieść do ciasta, do zupełnego połączenia. Gotowe ciasto wolnej konsystencji odstawić w ciepłe miejsce na garę. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stół i jeszcze raz je przegniesić. Z podzielonego na części ciasta formować wałki oraz ciąż na kawałki, które należy układać odciętą częścią jeden przy drugim na stół posypany mąką. Na ułożone w ten sposób kawałki ciasta naszprycować marmoladą. Po naszprycowaniu zwinąć marmoladę w ciasto w ten sposób, by nie przebijała na zewnątrz. Uformowane pączki układać na deski, wyłożone płótnem i posypane mąką. Pączki przed odstawieniem do wyrośnięcia należy lekko spłaszczyć. Pączki po wyrośnięciu smażyć w gorącym tłuszczu, a po usmażeniu, kiedy są jeszcze gorące, smarować rozcieńczoną ciepłą pomadą.

U w a g i: *) Stosunek 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 wszystkie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji pomnożyć przez 12; otrzyma się wówczas 12 kg gotowej produkcji netto bądź 200 sztuk pączków po 60 g.

GRUPA A -1)- NIETRWAŁE

**Receptura nr 256
na stefanki w kuwerturze z russem
o wadze 1 ciastka 40 g**)**

(ilości w gramach)

	Masa na stefanki	Receptura nr 013 na krem russel	Receptura nr 021 na kuwerturę	Razem surowców
A. Surowce:				
1) margaryna	208	120	—	328
2) mąka 50%	243	—	—	243
3) cukier	208	120	—	328
4) jaja	208	96	—	304
6) amoniak	2	—	—	2
6) barwnik jajowy	0,12	—	—	0,12
7) masło	—	120	—	120

	Masa na stefanki	Receptura nr 013 na krem russel	Receptura nr 021 na kuwerturę	Razem surowców
8) esencja rumowa	—	2	—	2
9) spirytus	—	2,8	—	2,8
10) ceres	—	—	30,2	30,2
11) lój	—	—	10,1	10,1
12) czekolada w proszku	—	—	44,3	44,3
13) wanilina	—	—	0,12	0,12
razem	869,12	460,8	84,72	1.414,64
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	52,8	2,72	55,52
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	869,12	408	82	1.359,12
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	284,12	8	2	294,12
G. Okruchy i obrzynki	40	20	5	65
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	545	380	75	1.000

J. Normy jakościowe:

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

K. Składniki:

- 1) masy 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 tabletować z cukrem dodając stopniowo jaja. Gdy masa jest już dostatecznie stablerowana dodać amoniak, całość starannie wymieszać z mąką. Otrzymaną masę smarować na papierzy w kształcie blatów o grubości około 3 mm. Po odpieczeniu i ostudzeniu składamy 7 blatów na krem russel, o grubości warstwy kremu około 3 mm. Wierzch smarujemy russem i obciągamy w kuwerturę. Obciągnięte stefanki kroić na ciastka o formie prostokątnej.

U w a g i: *) Stosunek 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 kuwerturze z russelem orzechowym
 o wadze 1 ciastka 35 g**) (ilości w gramach)

	Masa na stefanki	Receptura nr 019 na krem russelem orzechowym	Receptura nr 021 na kuwerturę	Razem surowców
A. Surowce:				
1) mąka pszenna 50%	243	—	—	243
2) cukier	208	159,2	—	367,2
3) jaja	208	75,4	—	283,4
4) amoniak	2	—	—	2
5) baruniek jajowy	0,12	—	—	0,12
6) masło	—	94,2	—	94,2
7) margaryna	208	94,2	—	302,2
8) esencja rumowa	—	1,6	—	1,6
9) spirytus	—	2,2	—	2,2
10) orzechy arachidowe	—	43	—	43
11) ceres	—	8,8	30,2	39
12) lól	—	—	10,1	10,1
13) czekolada w proszku	—	—	44,3	44,3
14) wanilina	—	—	0,12	0,12
razem	869,12	478,6	84,72	1.432,44
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	60	2,72	62,72
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	869,12	418,6	82	1.369,72
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	284,12	18,6	2	304,72
G. Okruchy i obrzynki	40	20	5	65
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	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. Składniki:				
1) masy stefankowej	54%*			
2) kremu	38%*			
3) kuwertury	8%*			
razem	100%			
L. Opis procesu technologicznego:				
1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:				
a) krem russelem orzechowym według receptury nr 019 418 g (albo krem russelem według receptury nr 013 320,4 g + grylaż według receptury nr 020 98,4 g),				
b) kuwertura według receptury nr 021 82 g.				

2) Masło na masę stefankową lekko podgrzać i tablerować z cukrem dodając stopniowo jaja. Gdy masa jest już dostatecznie stablerowana, dodać amoniak, całość starannie wymieszać z mąką. Otrzymaną masę smarować na papiery w kształcie blatów o grubości około 3 mm. Po odpieczeniu i ostudzeniu składamy 7 blatów na krem russelem orzechowym o grubości warstwy kremu około 3 mm. Wierzch smarujemy russelem i obciągamy w kuwerturę. Obciągnięte stefanki kroić na ciastka o formie prostokątnej.

Uwagi: *) Stosunek 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 258
na ciastka ponczowe z kremem russelem
 o wadze 1 ciastka 60 g**) (ilości w gramach)

	Ciasto	Receptura nr 013 na krem russelem	Receptura nr 026 na syrop do nakrapiania	Razem surowców
A. Surowce:				
1) mąka pszenna 50%	256	—	—	256
2) mleko	128	—	—	128
3) jaja	64	15	—	79
4) margaryna	64	19	—	83
5) masło	—	19	—	19
6) cukier	25	19	255	299
7) drożdże	13	—	—	13
8) spirytus	—	0,5	6,1	6,6
9) esencja rumowa	—	0,3	2,4	2,7
10) kwasek mlekowy	—	—	2,4	2,4
11) woda	—	—	383	383
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	—	8,3	41,3	49,6
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	550	64,5	607,6	1.222,1
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	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	89%*)
2) kremu russel	6%*)
3) syropu do nakrapiania	55%*)
razem	100%

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 odbite jaja, tłuszcz, cukier i wymieszać na masę, później dodać przesianą mąkę i wyrobić na ciasto wolnej konsystencji. Otrzymane ciasto szprycować do foremek nasmarowanych tłuszczem i odstawić w ciepłe miejsce na garę. Po wyśnięciu wypiekać w temperaturze 180°C. Po wypieczeniu i ostudzeniu nasycać ciepłym syropem do nakrapiania, a wgłębienie na wierzchu ciastka naszprycować kremem.

Uwagi: *) 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 — rolady
o wadze 1 ciastka 35 g**)

(ilości w gramach)

	Ciasto	Receptura nr 013 na krem russel	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:				
1) mąka pszenna 50%	116	—	—	116
2) cukier	77	169	—	246
3) jaja	288	135	—	423
4) masło	—	169	—	169
5) margaryna	—	169	—	169
6) spirytus	—	4	—	4
7) esencja rumowa	—	2,8	—	2,8
8) okruchy	—	—	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 wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	74,1	—	74,1
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	481	574,7	154	1.209,7
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	158	11,7	10	179,7
G. Okruchy i obrzynki	12	13	5	30
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	311	550	139	1.000

J. Normy jakościowe

1) wilgotność do	18%
2) tłuszczu nie mniej niż	24%
3) cukru nie mniej niż	23%

K. Składniki

1) ciasta	31%*)
2) kremu russel	55%*)
3) okruchów	14%*)
razem	100%

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 wymieszać do połączenia mąki z masą. Otrzymaną masę wykładać na blaciu wyłożone papierem i równo rozprowadzić. Wypiekać w temperaturze 190°C. Po upieczeniu i ostudzeniu nakładać na blaty krem i równomiernie rozprowadzić. Na brzeg blatu, posmarowanego kremem, nałożyć wąskim pasem okruchy, dobrze wymieszane i przegniecione, po czym zwinąć blat w kształcie wałka, tak aby okruchy znalazły się tylko w samym środku. Wałki po zastęgnięciu kroić w kształcie krążków na ciastka.

Uwagi: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta, kremu i okruchów, 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 — bajaderki
o wadze 1 ciastka 70 g**)

(ilości w gramach)

	Receptura nr 02 na podstawaowe ciastko kracie 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 podsypkę	7,3	—	—	—	7,3
3) margaryna	29,4	—	—	—	29,4
4) cukier	—	99,7	23,1	—	122,8
5) cukier puder	29,4	—	—	—	29,4
6) jaja	7,8	—	—	—	7,8
7) syrop ziemniaczany	7,2	17,9	—	—	25,1
8) mleko	3,6	—	—	—	3,6
9) amoniak	0,4	—	—	—	0,4
10) okruchy	—	—	—	605	605
11) marmolada	—	—	—	135	135
12) spirytus	—	—	0,55	—	0,55
13) esencja rumowa	—	—	0,2	0,5	0,7
14) kwasek mlekowy	—	—	0,2	—	0,2
15) baruniek czekoladowy	—	—	—	0,1	0,1
16) woda	—	38,5	34,7	—	73,2
razem	163,4	156,1	58,75	740,6	1.118,85

	Receptura nr 02 na podstawowe ciasto kruche na blaty	Receptura nr 025 na pomadę	Receptura nr 026 na syrop do nakrapiania	Wykończenie	Razem surowców
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	5,4	—	—	—	5,4
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	158	156,1	58,75	740,6	1.113,45
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	21	28,1	3,75	—	52,85
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	137	128	55	740,5	1.060,6
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	3	6	2	19,6	30,6
G. Obrzynki i okruchy	8	4	3	15	30
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—	—
I. Wydajność	126	118	50	706	1.000

J. Normy jakościowe:

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

K. Składniki:

- 1) podstawowego ciasta kruche 13%*)
- 2) pomady 12%*)
- 3) syropu do nakrapiania 5%*)
- 4) surowców do wykończenia 70%*)

razem 100%

L. Opis procesu technologicznego:

- 1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:
 - a) podstawowe ciasto kruche na blaty według receptury nr 02 137 g (albo podstawowe 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 podstawowego ciasta kruche posmarować marmoladą. Okruchy rozgnieść i wymieszać na jednolitą masę, nałożyć na blat i wyrównać, posypać suchymi okruszkami i wierzch posmarować cienko marmoladą. Następnie na wierzch równo rozprowadzić rozgrzaną pomadę. Po wystygnięciu pomady kłaść na ciastka w kształcie kwadratów.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc podstawowego ciasta kruche, 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.

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

(ilości w gramach)

	Receptura nr 01 na podsta- wowe ciasto kruche	Receptura nr 025 na pomadę	Wykoń- czenie	Razem surow- ców
A. Surowce:				
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	176	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	—	—	830	880
11) cynamon	—	—	1,5	1,5
12) woda	—	8,9	—	8,9
razem	392,7	36	1.082,8	1.511,5
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	13,7	—	—	13,7
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	379	36	1.082,8	1.497,8
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	6,5	—	6,5
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	379	29,5	1.082,8	1.491,3
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	58	1,5	396,8	456,3
G. Okruchy i obrzynki	25	2	8	35
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	296	26	678	1.000

J. Normy jakościowe:

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

K. Składniki:

- 1) podstawowego ciasta kruche 30%*)
- 2) pomady 2%*)
- 3) jabłek i surowców do wykończenia 68%*)

razem 100%

L. Opis procesu technologicznego:

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

- 2) Podstawowe ciasto kruche rozdzielić na dwie części. Z jednej części wałkować 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 180°C. Po upieczeniu z wierzchu obciągnąć pomadą i po ostudzeniu pokroić na ciastka.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta kruchego podstawowego, pomady, jabłek i surowców do wykończenia, 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) jaja	14,7	87,5	—	—	102,2
7) syrop ziemniaczany	13,6	—	17,8	—	31,4
8) mleko	6,8	—	—	—	6,8
9) amoniak	0,8	—	—	—	0,8
10) marmolada	—	—	—	52	52
11) mak	—	249,7	—	—	249,7
12) okruszki	—	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
r a z e m	292,8	826,2	155	66	1.340,—
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	10,2	—	—	—	10,2
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	282,6	826,2	155	66	1.329,8
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	182,6	27,6	—	210,2
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	282,6	643,6	127,4	66	1.119,6
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	30,6	27,6	5,4	6	69,6

G. Okruszki i obrzynki	20	26	4	—	50
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—	—
I. Wydajność	232	590	118	60	1.000

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 23%,
- 2) tłuszczu nie mniej niż 4%,
- 3) cukru nie mniej niż 32%.

K. Składniki:

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

r a z e m 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 rozprowadzić równo masę makową. Pozostawioną część ciasta kruchego rozwałkować na blat do grubości 2 mm, wykrawać z niego wąskie pasczki, które układa się na ukos na wierzchu rozprowadzonego maku w odstępach około 5 cm i smaruje jajkiem. Piec w temperaturze 180°C. Po upieczeniu i wystudzeniu na powierzchnię maku między paskami wylać 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 wykończenia, 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	13
3) cukier	—	122,5	10,2	—	152,7
4) cukier puder	54	—	—	—	54
5) margaryna	54	—	—	—	54

U w a g i : *) 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 russlem bezowym

(ilości w gramach)

Receptura nr 02 na podstawowe ciasto kruche	Receptura nr 06 na ranty	Receptura nr 026 na syrop do nakrapiania	Receptura nr 014 na krem russel bezowy	Wykończenie	Razem surowców
—	125	—	—	—	125
55,7	—	—	—	—	55,7
5,2	—	—	—	—	5,2
—	62,2	126	83	—	271,2
21	—	—	—	—	21
5,6	200	—	—	—	205,6
—	—	—	34	—	34
21	—	—	83	—	104
—	—	—	83	—	83
5,2	—	—	—	—	5,2
2,5	—	—	—	—	2,5
0,3	—	—	—	—	0,3
—	—	3	3,3	—	6,3
—	—	1,2	1,7	—	2,9
—	—	1,2	—	—	1,2
—	—	—	—	30	30
—	—	—	—	80	80
—	—	—	—	0,02	0,02
—	—	189	44	—	233
razem	116,5	387,2	320,4	332	110,02 1.266,12
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	3,3	—	—	—	3,3
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych	113,2	387,2	320,4	332	110,02 1.262,82
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	15,2	91,2	20,4	56	— 182,8
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	98	296	300	276	110,02 1.030,02
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	3	5	10	6	11,02 35,02
G. Okruchy i obrzynki	25	17	—	3	— 45
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—	—
I. Wydajność	70	274	390	267	99 1.000

	Receptura nr 01 na podstawowe ciasto kruche	Receptura nr 022 na ser	Receptura nr 025 na pomadę	Wykończenie	Razem surowców
6) jaja	14,4	69,6	—	—	84
7) syrop ziemniaczany	13,3	—	1,8	—	15,1
8) mleko	6,6	35,2	—	—	41,8
9) amoniak	0,8	—	—	—	0,8
10) ser biały	—	561,6	—	—	561,6
11) esencja pomarańczowa lub cytrynowa	—	0,7	—	—	0,7
12) woda	—	—	4	—	4
razem	266,8	666,2	16	13	1.162
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	9,8	27,6	—	—	37,4
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	277	838,6	16	13	1.144,6
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	—	3	—	3
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	277	838,6	13	13	1.141,6
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	30	66	0,6	—	96,6
G. Okruchy i obrzynki	30	14,6	0,4	—	45
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—	—
I. Wydajność	217	738	12	13	1.060

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 42%*

2) tłuszczu nie mniej niż 4%*

3) cukru nie mniej niż 19%*

K. Składniki:

1) ciasta kruchego 22%*

2) sera 76%*

3) pomady 1%*

4) surowców do wykończenia 1%*

razem 100%.

L. Opis procesu technologicznego:

1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty:

a) podstawowe ciasto kruche surowe według receptury nr 01 277 g,

b) ser według receptury nr 022 838,6 g,

c) pomada według receptury nr 025 13 g.

2) Podstawowe ciasto kruche rozwałkować na blaty do grubości 3 mm i wypiec na czystych blachach w temperaturze 180° C. (część ciasta surowego zostawić na paski). Na wypieczony blat nałożyć masę serową i rozprowadzić na równą warstwę. Pozostawioną część surowego ciasta rozwałkować do grubości 2 mm. Wykrawać z niego wąskie paseczki, które układa się na ukos na wierzchu rozprowadzonej masy serowej, w odstępach około 5 cm i smaruje jajkiem. Piec w temperaturze 180° C. Po upieczeniu i ostudzeniu powierzchnię sera między paskami smarować rozcieńczoną 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 7%*)
 - 2) rantu 27%*)
 - 3) syropu do nakrapiania 29%*)
 - 4) kremu russel bezowy 27%*)
 - 5) surowców do wykończenia 10%*)
- 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 bezowy według receptury nr 014 276 g.

2) Podstawowe ciasto kruche rozwałkować do grubości 3 mm, wyciąć odpowiedniej wielkości spody i piec na blachach 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 rancik biszkoptowy i składać tort, układając dwa razy kremem o grubości każdej warstwy kremu 3 mm. Górną część tortu posmarować kremem, tak by powierzchnia była gładka. Boki tortu posmarować cienko kremem i obsypać okruchami, przetartymi na przetaku. Dekorować w dowolny sposób kremem i owocami.

Uwagi: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc podstawowego ciasta kruchego, rantu, kremu russel bezowy, 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 wypiec 2 torty o wadze po 1300 g, tj. 2,6 kg gotowej produkcji, należy wszyskie podane w recepturze ilości surowców, straty w czasie produkcji oraz ilości półfabrykatów przemnożyć przez 2,6; otrzyma się wówczas 2,6 kg gotowej produkcji netto, czyli 2 torty po 1300 g.

Receptura nr 302
na tort na kruchym spodzie z russlem

(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
—	125	—	—	—	125
55,7	—	—	—	—	55,7
5,2	—	—	—	—	5,2
—	62,2	126	—	—	188,2
21	—	—	81,1	—	102,1
5,6	200	—	65	—	270,6

A. Surowce:

- 1) mąka pszenna 50% — 125
- 2) mąka pszenna 72% 55,7
- 3) mąka pszenna 72% na podsypkę 5,2
- 4) cukier — 62,2
- 5) cukier puder 21
- 6) jaja 5,6

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
21	—	—	81,1	—	102,1
—	—	—	81,1	—	81,1
5,2	—	—	—	—	5,2
2,5	—	—	—	—	2,5
0,3	—	—	—	—	0,3
—	—	3	1,9	—	4,9
—	—	1,2	1,4	—	2,6
—	—	1,2	—	—	1,2
—	—	—	—	30	30
—	—	—	—	80	80
—	—	—	—	0,02	0,02
—	—	189	—	—	189
razem	116,5	387,2	320,4	311,6	110,02 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 wypleku i gotowaniu półfabrykatów 15,2 91,2 20,4 35,6 — 162,4
- E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców 98 296 300 276 110,02 1.080,02
- F. Straty pozostałe (wyplekanie, montowanie i wykończenie) 3 5 10 6 11,02 35,02
- G. Okruchy i obrzynki 25 17 — 3 — 45
- H. Odpadki nieużyteczne — — — — — —
- I. Wydajność 70 274 290 267 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 7%*)
 - 2) rantu 27%*)
 - 3) syropu do nakrapiania 29%*)
 - 4) kremu russel 27%*)
 - 5) surowców do wykończenia 10%*)
- 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, wyjąć 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 rancik 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 przetaku. 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 odchyleniom 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 russlem bezowym
(ilości w gramach)

	Receptura nr 06 na ranty	Receptura nr 014 na krem russel bezowy	Receptura nr 026 na syrop do nakrapiania	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:					
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	—	4,6	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	97,4	78,9	23,2	—	199,5
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	318	336	343	40,03	1.087,03
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	7	10	13	4,03	34,03
G. Okruchy i obrzynki	48	5	—	—	53
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—	—
I. Wydajność	253	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 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 014 386 g,
 - c) syrop do nakrapiania według receptury nr 026 343 g.
- 2) Rancik 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 powierzchnię 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 odchyleniom 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 russlem

(ilości w gramach)

	Receptura nr 06 na ranty	Receptura nr 013 na krem russel	Receptura nr 026 na syrop do nakrapiania	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:					
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

	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. Okruchy i obrzynki	48	5	—	—	53
H. Odpadki niezużyteczne	—	—	—	—	—
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 28%.

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) Rancik 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 powierzchnię 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 odchyleniom nie przekraczającym 10%.

Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości produkcji obliczonej w sztukach lub w 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 oraz ilości półfabrykatów przemnożyć przez 2,6; otrzyma się wówczas 2,6 kg gotowej produkcji netto czyli 2 torty po 1.300 g.

GRUPA A — 3 — NIETRWAŁE

Receptura nr 401
na placek z kruszonką
na wagę

(ilości w gramach)

	Ciasto	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) jaja	97	—	—	97
7) margaryna	78	—	29	107
8) ceres	—	37,7	—	37,7
9) żółcień 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, motowanie i wykończenie)	156,92	14,8	15	186,72
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—	—
H. Odpadki niezużyteczne	—	—	—	—
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 zagrzać do temperatury 25° C i rozpuścić w nim drożdże, następnie dodać 1/3 mąki i zarobić wolny rozczyń, przysypać cienką warstwą mąki i odstawić w ciepłe miejsce. Po dojrzaniu rozczyń odbić jaja do kotła, dodać cukier i barwniki, podgrzać lekko na ogniu celem rozpuszczenia cukru. Otrzymaną masę wlać do rozczyń 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 rozwałkować 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 placka posmarować jajkiem, posypać gęstą kruszonką i odstawić w ciepłe miejsce na garę. Po wyrośnięciu wypiekać przy temperaturze 180° C. Wypieczony i wystudzony placek posypać cukrem pudrem.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta, kruszonki 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 wypiec 5 kg gotowej produkcji należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców, ilości półfabrykatów oraz straty w trakcie produkcji przemnożyć przez 5; otrzymana się wówczas 5 kg gotowej produkcji netto.

Receptura nr 402
na babki drożdżowe
na wagę

(ilości w gramach)

	Ciasto	Receptura nr 025 na pomadę	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:				
1) mąka pszenna 50%	480	—	—	480
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) margaryna	120	—	—	120
8) masło do foremek	—	—	20	20
9) esencja rumowa	—	—	1	1
10) esencja migdałowa	0,5	—	—	0,5
11) woda	—	33	—	33
razem	1.040,5	134,1	21	1.195,6
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—	—

	Ciasto	Receptura nr 025 na pomadę	Wykończenie	Razem surowców
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	24,1	—	24,1
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	1.040,5	110	21	1.171,5
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	164,5	3	4	171,5
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	876	107	17	1.000

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 28%,
- 2) tłuszczu nie mniej niż 12%,
- 3) cukru nie mniej niż 16%.

K. Składniki:

- 1) ciasta drożdżowego 87%*
 - 2) pomady 11%*
 - 3) surowców 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 zagrzać do temperatury 25° C i rozpuścić w nim drożdże, następnie dodać 1/3 mąki i zrobić wolny rozczyń, przysypać cienką warstwą mąki i odstawić w ciepłe miejsce. Po dojrzaniu rozczyń odbić jaja do kotła, dodać cukier, następnie ogrzać lekko na ogniu celem rozpuszczenia cukru. Otrzymaną masę wlać do rozczyń 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 wolnej konsystencji odstawić w ciepłe miejsce na garę. Po wyrośnięciu ciasta jeszcze raz je przegnieść, rozwałkować ciasto i kłaść do czystych form, smarowanych ciepłym tłuszczem i okurzanych mąką. Ciasto w formach przegnieść i wyrównać, po czym odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu piec w temperaturze 170° C. Upieczone babki wyjmować na gorąco i smarować rozrobioną pomadą wraz z zapachem.

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

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

Np. zamierzając wypiec 10 sztuk babek 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 20 sztuk babek po 0,5 kg.

Receptura nr 403
na struclę z makiem
na wagę

(ilości w gramach)

	Receptura			Razem surowców
	Ciasto	nr 023 na mak	Receptura nr 025 na pomadę	
A. Surowce:				
1) mąka pszenna 50%	340	—	—	340
2) mąka pszenna 50% na podsypkę	10	—	—	10
3) cukier	50	144	39	233
4) jaja	50	70	—	120
5) margaryna	40	—	—	40
6) ceres do smarowania papieru	5	—	—	5
7) mleko	100	—	—	100
8) drożdże	10	—	—	10
9) mak	—	200	—	200
10) okruchy	—	40	—	40
11) cynamon	—	0,5	—	0,5
12) syrop ziemniaczany	—	—	7	7
13) esencja migdałowa	—	0,4	—	0,4
14) woda	—	206	15	221
razem	605	660,9	61	1.326,9
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	146,1	11	157,1
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	605	514,8	50	1.169,8
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	152	14,8	3	169,8
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	453	500	47	1.000
J. Normy jakościowe:				
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) Mąkę przesiał. Mleko zagrzać do temperatury 25° C, rozrobić w nim drożdże, następnie dodać 1/3 mąki i zrobić wolny rozczyń. Rozczyn przysypać cienką warstwą mąki i odstawić w ciepłe miejsce. W międzyczasie odbić jaja, zmieszać z cukrem i zagrzać do całkowitego rozpuszczenia, następnie otrzymaną masę wlać do dojrzałego rozczyńca i mieszać, dodając stopniowo make. 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 wyrośnięciu ciasto wyłożyć na stół, jeszcze raz je przegnieść, rozwałczyć i rozwałkować na blaty prostokątne do grubości 5 mm. Na wierzchu rozwałkowanych blatów rozsmarować masę mąkową i zawijać, formując struclę. Struclę należy zawijać w natłuszczony papier i układać na blachy. Po wyrośnięciu wypiekać w temperaturze 180° C. Po upieczeniu i zdjęciu papieru wierzch struclii obciągać na ciepło pomadą.

Uwagi: *) Stosunek poszczególnych elementów a więc ciasta drożdżowego, maku i pomady, ulegać może drobnym odchyleniom, nie przekraczającym 10%.

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

Np. zamierzając wypiec 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; otrzyma się wówczas 5 kg gotowej produkcji netto bądź 10 sztuk struclii po 500 g.

GRUPA A — 4 — NIETRWAŁE

Receptura nr 501

na keksy owocowe na wagę

(ilości w gramach)

A. Surowce:	
1) mąka pszenna 50%	263
2) jaja	210
3) cukier	160
4) masło	160
5) owoce smażone	421
6) wanilina	2,6
razem	1.216,6
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 wykończenie)	216,6
G. Okruchy i obrzynki	—
H. Odpadki nieużyteczne	—
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:

Mąkę przesiał, owoce pokrajać, formy wyłożyć papierem. Jajka odbić do kotła, dodać cukier, całość mieszając lekko podgrzać, a następnie podbić na gęstą masę. W drugim kociołku masło lekko podgrzane tablerować. Po stablerowaniu masła dodać podbite jaja i mieszać. Z chwilą połączenia tych dwóch mas dodać przygotowane owoce i mąkę, przy czym całość należy dobrze wymieszać. Przygotowaną masę nakładać do forem równo rozprowadzając, aby powierzchnia masy w formach była równa, a następnie smarować jajkiem. Powierzchnię masy w foremkach naciąć wzdłuż formy głęboko skrobką umoczoną w tłuszczu celem uzyskania grzbietu. Formy ustawiać na blachach z zachowaniem odstępów i zapiec w temperaturze 170° C w ciągu 15 — 20 minut. Po zapieczeniu przestawić do pieca o temperaturze 140° C i piec około 40 minut. Po upieczeniu i przestudzeniu wyjąć keksy z forem, nie zdejmując papieru.

Uwagi: 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
razem	1.153	56	1.209
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)	188	21	209
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	965	35	1.000
J. Normy jakościowe:			
1) wilgotność do	15%		
2) tłuszczu nie mniej niż	21%		
3) cukru nie mniej niż	25%		

K. Opis procesu technologicznego:

Mąkę pszenną przesiać i wymieszać z mąką kartoflaną. Jajka odbić i dodać cukier, a następnie podgrzać lekko i ubić na gęstą masę. Masło lekko podgrzane stablerować. Poddbite jaja wlewać stopniowo do masła stale mieszając aż do otrzymania jednolitej masy, do której wysypać należy zmieszana 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.

Uwagi: 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 wszystkie 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 wagi

(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
razem	1.196,4	23	1.219,4
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)	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%		
2) cukru nie mniej niż	35%		
K. Składniki:			
1) ciasta	98%*)		
2) cukru pudru do wykończenia	2%*)		
razem	100%		
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 wystudzeniu wierzch biszkoptu posypać cukrem pudrem.			
Uwagi:	*) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta i cukru pudru do wykończenia, ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%.		
Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach.			
Np.	zamierzając wypiec 5 kg gotowej produkcji należy wszystkie 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) jaja	947
razem	1.736
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)	735
G. Okruchy i obrzynki	—
H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000
J. Normy jakościowe:	
1) wilgotność do	11%
2) cukru nie mniej niż	29%

K. Opis procesu technologicznego:
Żółtka oddzielone od białka ubić na maszynie razem z cukrem, następnie w drugim kociołku ubić dobrze białka na pianę, do której dodać ubite żółtka i mąkę lekko mieszając, by masa połączyła się z mąką. Gotową masę szprycować okrągłą tutką na blachy wyłożone papierem. Piec w temperaturze 150° C.

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

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

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

(ilości w gramach)

	Ciasto	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:			
1) mąka pszenna 50%	600	—	600
2) cukier	400	—	400
3) jaja	500	—	500
4) masło	—	40	40
razem	1.500	40	1.540
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			

	Ciasto	Wykończenie	Razem surowców
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	532	8	540
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	963	32	1.000

F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)

G. Okruchy i obrzynki

H. Odpadki nieużyteczne

I. Wydajność

J. Normy jakościowe:

1) wilgotność do 9%

2) cukru nie mniej niż 36%

K. Opis procesu technologicznego:

Jaja ubić do kociołka, dodać cukier, podgrzać, a następnie podbić na maszynie. Po ubiciu zmieszać lekko z mąką. Otrzymaną masę szprycować w formy wysmarowane masłem i okurzone mąką.

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

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

GRUPA B — 7 — TRWAŁE

Receptura nr 701
na herbatniki — mieszankę popularną
w różnych kształtach, o wadze 125 sztuk przeciętnie 1 kg

(ilości w gramach)

A. Surowce:	
1) mąka pszenna 72 %	755
2) cukier puder	240
3) margaryna	75
4) syrop ziemniaczany	100
5) wanilina	0,2
6) amoniak	3
7) soda oczyszczona	1,6
8) mleko	120
razem	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)	294,8
G. Okruchy i obrzynki	—
H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000
J. Normy jakościowe:	
1) wilgotność do	10%
2) tłuszczu nie mniej niż	5%
3) cukru nie mniej niż	22%

K. Opis procesu technologicznego:

Makę przesiał na stole, rozgarnąć na boki, zostawiając część na podsypkę. Margarynę, cukier puder, syrop ziemniaczany włożyć do kociołka, podgrzać lekko na ogniu, po czym ubić na maszynie na jednostajną masę. Otrzymaną masę włożyć w środek rozgarniętej mąki i dokładnie wymieszać z amoniakiem, sodą, waniliną 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; otrzyma się wówczas 2,4 gotowej produkcji netto.

Receptura nr 702**na herbatniki — mieszankę**

w różnych kształtach, o wadze 125 sztuk przeciętnie 1 kg.

(ilości w gramach)

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) 294,8

G. Okruchy i obrzynki —

I. Odpadki nieużyteczne —

J. Wydajność 1.000

K. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 10%,
- 2) tłuszczu nie mniej niż 11%,
- 3) cukru nie mniej niż 18%.

L. Opis procesu technologicznego:

Makę przesiał na stole, 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 maszynie na jednostajną masę. Otrzymaną masę włożyć w środek rozgarniętej na stole mąki i dokładnie wymieszać z amoniakiem, sodą, waniliną 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 produkcji przemnożyć przez 2,4; otrzyma 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.

(ilości w gramach)

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) 294,8

G. Okruchy i obrzynki —

H. Odpadki nieużyteczne —

I. Wydajność 1.000

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 10%,
- 2) tłuszczu nie mniej niż 13%,
- 3) cukru nie mniej niż 20%.

K. Opis procesu technologicznego:

Makę przesiał na stole, 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 maszynie na jednostajną masę. Otrzymaną masę włożyć w środek rozgarniętej na stole mąki i dokładnie wymieszać z amoniakiem, sodą, waniliną, 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; otrzyma się wówczas 2,4 gotowej produkcji netto.

Receptura nr 705**na herbatniki z masy orzechowej**

marsylijskie o wadze 120 sztuk przeciętnie 1 kg

(ilości w gramach)

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	1.709,5

	(ilości w gramach)
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—
C. Otrzymano i zużyto surowych półfabrykatów 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)	709,5
G. Okruchy i obrzynki	—
H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 5%,
- 2) cukru nie mniej niż 55%.

K. Opis procesu technologicznego:

Rozsypujemy orzechy i wsadzamy do pieca o możliwie niskiej temperaturze, wysuszając je do zejścia luskwiny (nie palić). Po wyjęciu z pieca oczyścić z luskwiny, dodać cukier i część białek i przepuścić dwukrotnie na walcach. Skreconą masę stopniowo rozprowadzamy pozostałą ilością białek, dodając mąkę i smak migdałowy. Masę prażymy na ogniu w kotle o podwójnym dnie wypełnionym wodą, następnie szprycujemy gładką tutką (różne formy) na blachy smarowane tłuszczem i wysypane mąką. Herbatniki odszprycowane odstawiamy w ciepłe miejsce do obsuszenia (na parę godzin). Po obsuszeniu odpickamy 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 wypiec 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 herbatniki — gwiazdki

smarowane jajkiem i posypane cukrem o wadze 100 sztuk przeciętnie 1 kg.

(ilości w gramach)

	Receptura nr 04 na podstawowe ciasto kruche	Wykończenie	Razem surowców
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 podstawowe ciasto kruche	Wykończenie	Razem surowców
--	--	-------------	-------------------

7) syrop ziemniaczany	21	—	21
8) mleko	64	16	80
r a z e m	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 wypieku 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. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	849	151	1.000

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%*
- r a z e m** 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 wałkować na blaty o grubości 2 mm i wycinać ciastka okrągłą foremką karbowaną układając je na deskę lekko posypaną mąką. Pośrodku ciastek wycinać okrągłą tutką małe dziurki. Posmarowane jajkiem gwiazdki maczać w cukrze, układać na suchych blachach i piec w temperaturze 160° 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 wypiec 6 kg gotowej produkcji należy podane w recepturze ilości surowców, straty w czasie produkcji oraz ilości 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
razem	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)	286,81	6	292,81
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	946	54	1.000
J. Normy jakościowe:			
1) wilgotność do	8%		
2) tłuszczu nie mniej niż	20%		
3) cukru nie mniej niż	20%		
K. Składniki:			
1) ciasta	95%*		
2) surowców do wykończenia	5%*		
razem	100%		

L. Opis procesu technologicznego:

Mąkę przesiał na stole, rozgarnął na boki zostawiając część na podsypkę. Margarynę przegnieść na stole, włożyć w środek rozgarniętej mąki i dokładnie wymieszać ją z cukrem pudrem, odbitymi jajami, mlekiem, amoniakiem, sodą, esencją i barwnikiem jajowym, a następnie zagnieść razem z mąką delikatnie na ciasto. Gotowe ciasto wałkować na blaty o grubości 2 mm, przeciągnąć je karbowanym wałkiem i wycinać foremkami o różnych kształtach. Ciastka układać na czyste suche blachy w takich odstępach, by się nie stykały z sobą w czasie pieczenia. Piec w temperaturze 180° 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 wypiec 3,5 kg gotowej produkcji należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 3,5; otrzyma się wówczas 3,5 kg gotowej produkcji netto.

Receptura nr 707

na herbatniki deserowe bitki

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
razem	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	10%		
2) cukru nie mniej niż	31%		
K. Składniki:			
1) ciasta	60%*		
2) surowców do wykończenia	40%*		
razem	100%		

L. Opis procesu technologicznego:

Odbite jaja wlać do kociołka, dodać cukru, podgrzać na małym ogniu stale mieszając. Podgrzaną masę ubić dobrze na maszynie, tak by się nie rozlewała. Do przygotowanej masy dodać przesianą mąkę i esencję lekko mieszając, by masa połączyła się z mąką. Gotową masę szprycować okrągłą gładką tutką na smarowane tłuszczem i okurzone mąką blachy w kształcie okrągłym lub podłużnym. Wierzch posypać cukrem i 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 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 wypiec 5 kg gotowej produkcji należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w produkcji przemnożyć przez 5; otrzyma się wówczas 5 kg gotowej produkcji netto.

Receptura nr 708
na herbatniki deserowe bitki

obsypane makiem, 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%	370	—	370
2) cukier	217	—	217
3) jaja	217	—	217
4) jaja (żółtka)	54	—	54
5) ceres do smarowania blach	—	12	12
6) mak	44	11	55
7) marmolada	—	413	413
8) esencja	2,2	—	2,2
r a z e m	904,2	436	1.340,2
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)	274,2	66	340,2
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	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%*)		
r a z e m	100%		

L. Opis procesu technologicznego

Odbite jaja i żółtka wlać do kociołka, dodać cukier, podgrzać na małym ogniu, stale mieszając. Podgrzaną masę ubić dobrze na maszynie, tak aby się nie rozlewała. Do przygotowanej masy dodać przesianą mąkę i esencję lekko mieszając, by masa połączyła się z mąką. Gotową masę szprycować okrągłą gładką tutką na smarowane tłuszczem i okurzone mąką blachy w kształcie okrągłym lub podłużnym, wierzch posypać makiem i piec w temperaturze 180° C. Po upieczeniu składać na marmoladę, łącząc po 2 sztuki na 1 herbatnik, po czym wykończyć obsypując boczki herbatników makiem.

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 wypiec 5 kg gotowej produkcji należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 5; otrzyma 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%	284	—	284
2) cukier puder	182	—	182
3) margaryna	170	—	170
4) jaja	182	—	182
5) wanilina	0,2	—	0,2
6) marmolada	—	480	480
r a z e m	818,2	480	1.298,2
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)	216,2	82	298,2
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	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%*)		
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 maszyny, dodać do masy przesianą mąkę i wanilinę, lekko wymieszać do połączenia masy z mąką. Otrzymaną masę szprycować gładką okrągłą tutką na blachy wyłożone 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%. Dodając do ciasta barwnika czekoladowego otrzyma się herbatniki w kolorze czekoladowym.

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

Np. zamierzając wypiec 5 kg gotowej produkcji należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 5; otrzyma 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)

	Ciasto	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:			
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
razem	1.183,2	67	1.250,2
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)	243,2	7	250,2
G. Okruszki i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	940	60	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%*		
razem	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 maszyny, dodać do masy przesianą mąkę i wanilinę, lekko wymieszać do połączenia masy z mąką. Otrzymaną masę szprycować okrągłą karbowaną tulką na blachy wyłożone papierem w kształcie okrągłym. Środek ciasta naszprycować niewielką ilością marmolady. Piec w temperaturze 180° C.

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 wypiec 6,4 kg gotowej produkcji należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 6,4; otrzyma 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)

	Ciasto	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:			
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
razem	766,3	600	1.366,3
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)	249,3	57	306,3
G. Okruszki i obrzynki	60	—	60
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	457	543	1.000
J. Normy jakościowe:			
1) wilgotność do	10%,		
2) tłuszczu nie mniej niż	12%,		
3) cukru nie mniej niż	35%,		
K. Składniki:			
1) ciasta	46%*		
2) marmolady	54%*		
razem	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 stablerowaniu zdjąć kociołek z maszyny, dodać do masy przesianą mąkę i wanilinę, lekko wymieszać, by masa połączyła się z mąką. Przygotowaną w ten sposób masę rozsmarować na blachy wykładane papierem na grubość 5 mm i piec w temperaturze 180° C. Po upieczeniu blaty wyłożyć na deskę, zdjąć papier, oczyścić nożem cieniutką warstwę ciasta celem lepszego sklejenia blatów marmoladą. Powstałe okruszki dosypać do marmolady, którą należy podgrzać. Krajanke składa się z 3 blatów; 2 — dolne blaty smarować marmoladą, trzecim blatem nie smarowanym przykryć z uleżychu. Złożoną w ten sposób krajanke kroić w paski o wymiarach 4 x 1 cm.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta i marmolady, ulegać może drobnym odchyleniom nie przekraczającym 10%. Dodając do ciasta barwnika czekoladowego otrzyma się blaty o kolorze czekoladowym.

Powyższa receptura ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach.

Np. zamierzając wypiec 3 kg gotowej produkcji należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców, straty w czasie produkcji oraz ilość okruszków przemnożyć przez 3; otrzyma się wówczas 3 kg gotowej produkcji netto.

Receptura nr 712
na herbatniki deserowe – klawiszce
o wadze 165 sztuk przeciętnie 1 kg.

(ilości w gramach)

	Ciasto	Receptura nr 028 na glazurę	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	88	122	210
5) żółtka	52	—	52
6) białka	—	21	21
7) esencja waniliowa	—	0,7	0,7
razem	1.051	143,7	1.194,7
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	3,5	3,5
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	1.051	140,2	1.191,2
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	—	—
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	—	—	—
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	178	13,2	191,2
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—
I. Wydajność	873	127	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:

- Przeliczenie na gotowe półfabrykaty: glazura według receptury nr 028 140,2 g.
- Mąkę przesiał na stole, rozgarnąć na bok, zostawiając część mąki na podsypkę. Margarynę przegniesz 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 do grubości 10 mm w kształcie prostokątów i układać na posypane mąką deski lub odwrócone blachy. Uformowane blaty obciągnąć glazurą i odstawić w chłodne miejsce celem oziębienia. 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.

U w a g i: *) Stosunek poszczególnych elementów, a więc ciasta i glazury, 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 ilości półfabrykatów przemnożyć przez 6; otrzyma się wówczas 6 kg gotowej produkcji netto.

Receptura nr 713
na herbatniki deserowe – kocię jezyczki
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) ceres	176	
6) wanilina	0,3	
7) jaja lub białka	176	
razem	1.381,3	
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)	381,3	
G. Okruchy i obrzynki	—	
H. Odpadki nieużyteczne	—	
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 ceres przegniesz na stole, włożyć do kociołka, dodać przesiany cukier puder, tablerować ręcznie lub na maszynie, dodając stopniowo nie ubite białka. Po stablerowaniu zdjąć kociołek z maszyny, dodać przesianą mąkę i wanilinę, lekko wymieszać, by masa połączyła się z mąką. Przygotowaną w ten sposób masę szprycować okrągłą gładką tatką na posmarowane cienko tłuszczem blachy. Piec w temperaturze 180°C.		
U w a g i: Receptura powyższa ma zastosowanie przy dowolnej ilości gotowej produkcji obliczonej w kilogramach.		
Np. zamierzając wypieć 4 kg gotowej produkcji należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 4; otrzyma się wówczas 4 kg gotowej produkcji netto.		

Receptura nr 714
na krostki – mieszankę wyborową

(ilości w gramach)

A. Surowce:		
1) mąka pszenna 72%	550	
2) mąka kartofilana	100	
3) margaryna	180	
4) cukier	300	
5) mleko	150	
6) amoniak	3	
7) soda	1	
8) wanilina	0,1	
9) barwnik	0,02	
razem	1.284,12	

(ilości w gramach)

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

J. Normy jakościowe:

- 1) wilgotność do 10%,
- 2) tłuszczu 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 przesiał mąkę na stole, rozgarnąć na boki, zostawiając część na podsypkę. Przygotowaną uprzednio masę wlać do przesianej mąki i zagnieść delikatnie ciasto. Gotowe ciasto wkładać do maszyny - szprycy i szprycować na deski batony dowolnych kształtów. Po wyszprycowaniu kroić nożem dowolnych rozmiarów krokiety. Gotowe już krokiety 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; otrzyma się wówczas 2,5 kg gotowej produkcji netto.

GRUPA B — 8 — TFWALE

Receptura nr 601

na pierniki cukrowe — mieszankę I
o wadze 80 sztuk przeciętnie 1 kg

(ilości w gramach)

	Ciasto	Receptura nr 027 na konserwę	Wykończenie	Razem surowców
A. Surowce:				
1) mąka pszenna 72%	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	166	—	396
9) woda	150	121	—	271
10) syrop ziemniaczany	90	—	—	90
11) esencja (pomarańczowa, cytrynowa, miętowa)	—	—	1	1
razem	1.052,5	307	1,5	1.361

	Ciasto	Receptura nr 027 na konserwę	Wykończenie	Razem surowców
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—	—
D. Straty w wypeku 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

B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—	—
D. Straty w wypeku 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 38%.

K. Składniki:

- 1) ciasta 78%*)
 - 2) konserwy 22%*)
- razem 100%

L. Opis procesu technologicznego:

- 1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty: konserwa według receptury nr 027 242 g.
- 2) Do kociołka wsypać cukier, zalać wodą, dodać syrop ziemniaczany, zęgotować i odstawić w zimne miejsce. Po ostudzeniu wsypać amoniak, 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 foremką 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 wałeczki o średnicy około 15 mm i układać na blachy posypane mąką. Odrobione w ten sposób pierniki wypiekać w temperaturze 190°C. Wałeczki po upieczeniu kroić na ukos w kształcie kopytek o szerokości około 25 mm. Przed obciążeniem pierników w konserwie należy dokładnie oczyścić je z mąki. Proces obciążania pierników w konserwie odbywa się w następujący sposób: Do rozgrzanej konserwy, przyprawionej esencją i barwnikiem (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 zbiałała konserwa. Obciążone pierniki wykladać na druciane siatki i obsuszać 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; otrzyma się wówczas 10 kg gotowej produkcji netto.

Receptura nr 802
na pierniki cukrowe - mieszankę II
o wadze 80 sztuk przeciętnie 1 kg

(ilości w gramach)

	Ciasto	Receptura nr 027 na konserwę	Wykoń- czenie	Razem surowców
A. Surowce:				
1) mąka pszenna 72%	500	—	—	500
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	90	—	—	90
3) amoniak	11	—	—	11
4) korzenie	1	—	—	1
5) barwnik	0,5	—	0,5	1
6) cukier	200	185	—	385
7) woda	120	120	—	240
8) syrop ziemniaczany	150	—	—	150
9) esencja (pomarańczowa, cytrynowa, miętowa)	—	—	2	2
razem	1.072,5	305	2,5	1.380
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	64,6	—	64,6
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów	1.072,5	240,4	2,5	1.315,4
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	272,5	40,4	2,5	315,4
G. Okruchy i obrzynki	—	—	—	—
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	800	200	—	1.000
J. Normy jakościowe:				
1) wilgotność do	10%,			
2) cukru nie mniej niż	38%,			
K. Składniki:				
1) ciasta	78%*			
2) konserwy	22%*			
razem	100%			

L. Opis procesu technologicznego:

- Przeliczenie na gotowe półfabrykaty: konserwy według receptury nr 027 240,4 g.
- Do kociołka wsypać cukier, zalać wodą, dodać syrop ziemniaczany, zagotować i odstawić w zimne miejsce. Po ostudzeniu wsypać amoniak, 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 foremką tzw. „całuski”, drugą rozwałkować na blaty do grubości 10 mm, posypać dość obficie mąką, kroić z nich paski o szerokości 50 mm, z których wycinać paluszki o szerokości około 15 mm, z trzeciej części ciasta formować wałeczki o średnicy około 15 mm i układać na blachy posypane mąką. Odrobione w ten sposób pierniki wypiekać w temperaturze 190°C. Wałeczki po upieczeniu kroić na ukos w kształcie kopytek o szerokości około 25 mm. Przed obciążeniem pierników w konserwie należy dokładnie oczyścić je z mąki. Proces obciążania pierników w konserwie odbywa się w następujący sposób: Do rozgrzanej konserwy, przyprawionej esencją i barwnikiem (ogólna 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 wyłożyć na druciane siatki i obsuszać 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 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; otrzyma się wówczas 10 kg gotowej produkcji netto.

Receptura nr 803
na pierniki cukrowe

przekładane marmoladą i obciążane konserwą, o wadze 1 sztuki 100 g**)

(ilości w gramach)

	Ciasto	Receptura nr 027 na konserwę	Wykoń- czenie	Razem surowców
A. Surowce:				
1) mąka pszenna 72%	434	—	—	434
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	52	—	—	52
3) cukier	182	40	—	222
4) amoniak	7	—	—	7
5) jaja	22	—	—	22
6) korzenie	0,9	—	—	0,9
7) barwnik czekoladowy	0,4	—	—	0,4
8) syrop ziemniaczany	78	—	—	78
9) marmolada	—	—	348	348
10) woda	130	26	—	156
11) soda oczyszczona	2,5	—	—	2,6
razem	908,9	66	348	1.322,9
B. Straty w produkcji półfabrykatów surowych	—	—	—	—
C. Otrzymano i zużyto półfabrykatów surowych i surowców	—	—	—	—
D. Straty w wypieku i gotowaniu półfabrykatów	—	14	—	14
E. Otrzymano i zużyto półfabrykatów wypieczonych, gotowanych oraz surowców	908,9	52	348	1.308,9
F. Straty pozostałe (wypiekanie, montowanie i wykończenie)	173,9	5	35	213,9
G. Okruchy i obrzynki	95	—	—	95
H. Odpadki nieużyteczne	—	—	—	—
I. Wydajność	640	47	313	1.000
J. Normy jakościowe:				
1) wilgotność do	12%,			
2) cukru nie mniej niż	33%,			
K. Składniki:				
1) ciasta	64%*			
2) konserwy	5%*			
3) marmolady	31%*			
razem	100%			
L. Opis procesu technologicznego:				
1) Przeliczenie na gotowe półfabrykaty: konserwa według receptury nr 027 52 g				

- 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, barwnik, a następnie dodać mąkę i zagnieść ciasto o średniej konsystencji. Gotowe ciasto rozwałkować na blaty do grubości 4 mm. Rozwałkowane ciasto kłaść na blachy posypane mąką. Wypiekać w temperaturze 180°C. Upieczone blaty przekładając rozgrzaną marmoladą skleić ze sobą. Po wystygnięciu powierzchnię górnego blatu pokryć konserwą. Gotowy piernik, po wystygnięciu 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.

Np. zamierzając wypiec 100 sztuk, tj. 10 kg gotowej produkcji, należy wszystkie podane w recepturze ilości surowców, straty w czasie produkcji oraz ilości półfabrykatów przemnożyć przez 10; otrzyma się wówczas 10 kg gotowej produkcji netto bądź 100 sztuk po 100 g.

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

(ilości w gramach)

A. Surowce:	
1) mąka pszenna 50%	853
2) cukier	156
3) drożdże	21
4) mleko	312
5) jaja	104
6) margaryna	62
7) sól	4,2
r a z e m	1.512,2
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)	472,2
G. Okruchy i obrzynki	40
H. Odpadki nieużyteczne	—
I. Wydajność	1.000
J. Normy jakościowe:	
1) wilgotność do	12%,
2) tłuszczu nie mniej niż	5%,
3) cukru nie mniej niż	13%.

K. Opis procesu technologicznego:

Presiać mąkę, mleko podgrzać do temperatury 25°C i rozpuścić w nim drożdże, następnie dodać 1/2 mąki i zrobić wolny rozczyń, przysypać cienką warstwą mąki i odstawić w ciepłe miejsce. Po dojrzaniu rozczyń odbić jaja do kociołka, dodać cukier, odgrzać lekko na ogniu celem rozpuszczenia cukru. Otrzymaną masę wlać do rozczyń dodając resztę mąki, rozmieszać 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, rozwałczyć i formować wałeczki (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 skończone kawałki o grubości 5 mm, układać na blachy i obsuszać 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 wszystkie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 8; otrzyma się wówczas 8 kg gotowej produkcji netto.

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

(ilości w gramach)

A. Surowce:	
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
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	16%,
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 rozczyń. Po dojrzaniu rozczyń dodać cukier, odbite jaja i razem wymieszać, po czym wgnieść mąkę. Przygotowane ciasto powinno leżeć około godziny, później należy je przegnieść i rozwałczyć na kawałki po 0,50 kg. Z każdego kawałka zrobić linkę i pokroić na 20 części, z których należy formować precle. Odrobione precle obgotować w gorącej wodzie do spłynięcia, po czym odwrócić je w kociołku na drugą stronę, by się równo sparzyły. Obgotowane precle wyjąć z wody, obtoczyć grzbietem w maku i ułożyć na mokre deski. Ułożone na deskach precle obsuszyć w piecu, a następnie odpiekać na trzonie. W czasie pieczenia oduracać i przesuwac precle szyprem (cienką dębową deską), aby równo kolorowały.

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 wszystkie podane w recepturze ilości surowców oraz straty w czasie produkcji przemnożyć przez 4; otrzyma 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**)

A. Surowce:	(ilości w gramach)
1) mąka pszenna 72%	775
2) mąka pszenna 72% na podsypkę	20
3) cukier	120
4) jaja	345
5) drożdże	10
6) woda	60
razem	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 dojrzaniu 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 oduracać je szybrem (cienką dębową deską), aby równo kolorowały. Po odpieczeniu nawlekać obwarzanki na sznurki i wiązać po 20 sztuk w 1 wiązkę.

Uwagi: **) 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.

Tłoczono z polecenia Prezesa Rady Ministrów

Redakcja: Urząd Rady Ministrów — Biuro Prac Ustawodawczych, Warszawa, ul. Krakowskie Przedmieście 1.
Administracja: Administracja Wydawnictw Urzędu Rady Ministrów, Warszawa, ul. Bracka 20a.

Reklamacje z powodu niedoreczenia poszczególnych numerów wносить należy do Administracji Wydawnictw Urzędu Rady Ministrów (Warszawa, ul. Bracka 20a) w terminie 10 do 15 dni po otrzymaniu następnego kolejnego numeru.

Pojedyncze egzemplarze Monitora Polskiego nabywać można w Administracji Wydawnictw Urzędu Rady Ministrów, Warszawa, Bracka 20a, w punktach sprzedaży: w Warszawie: „Dom Książki”, Księgarnia Prawno-ekonomiczna, pl. 3 Krzyży 12, kiosk „Domu Książki” w gmachu Sądów, al. Gen. Świerczewskiego 127 w Łodzi przy ul. Nowotki 21 (Hipoteka); w kasach Sądów Wojewódzkich w: Białymstoku, Kielcach, Koszalinie, Rzeszowie, Stalinoogrodzie, Wrocławiu i Zielonej Górze oraz w kasach Sądów Powiatowych w: Bydgoszczy, Bytomiu, Cieszynie, Częstochowie, Gdańsku, Gdyni, Gliwicach, Gnieźnie, Jeleniej Górze, Kaliszu, Krakowie, Lublinie, Nowym Sączu, Olsztynie, Opolu, Ostrowiu Wlkp., Poznaniu, Przemyślu, Raciborzu, Radomiu, Szczecinie, Tarnowie, Toruniu i Zamościu.