

МИНИСТЕРСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР

ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКОЙ
И КРАХМАЛО-ПАТОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник Главного
управления кондитерской
и крахмало-паточной
промышленности

А. Гусаков

13 июля 1973 г.

**РЕЦЕПТУРЫ
НА МАРМЕЛАД, ПАСТИЛУ
И ЗЕФИР**

МОСКВА
ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

1974

© Министерство пищевой промышленности СССР, 1974 г.

Р $\frac{31707-150}{044(01)-74}$ без объявл.

Рецептуры на мармелад, пастилу и зефир

Редакторы Л. С. Иванушко, Г. И. Круглова, И. И. Морозова,
А. П. Серик, Е. И. Якубович
Художник В. А. Назаров
Техн. редактор Г. Б. Жарова
Корректоры Е. А. Ряхина, В. Б. Грачева

Т-15311. Сдано в набор 21/II-1974 г. Подп. к печ. 22/VIII-1974 г.
Формат 84×108^{1/32} Бумага типогр. № 3. Объем 6,5 печ. л.
Усл. печ. л. 10,92. Уч.-изд. л. 10,99. Тираж 5000 экз. Заказ 613а
Цена 55 коп.

Издательство «Пищевая промышленность»
113035, Москва, М-35, 1-й Кадашевский пер., 12

Московская типография № 19 Союзполиграфпрома
при Государственном комитете Совета Министров СССР
по делам издательств, полиграфии и книжной торговли
Москва, Б-78, Каланчевский тупик, д. 3/5

ВВЕДЕНИЕ

Настоящие рецептуры утверждены в целях дальнейшего улучшения качества, обновления ассортимента и введения прогрессивных норм расхода сырья.

С выходом в свет данных рецептур теряют свою силу рецептуры, утвержденные Минпищепромом СССР 15 апреля 1952 г.

Рецептуры разделены на группы: мармелад, пат, пастила, зефир.

В характеристике изделий указывается количество штук в 1 кг готовой продукции с ограничением нижнего предела (не менее).

Рецептуры составлены по одному образцу в единой последовательности технологических стадий производства.

Расход сырья в рецептурах указан в килограммах на 1 т чистой массы незавернутых изделий и исчислен с учетом предельно допустимых потерь сухих веществ сырья на всех стадиях обработки.

Потери сухих веществ на готовые изделия по возможности унифицированы по группам в зависимости от общности технологического процесса, количества фаз и состава сырья.

Потери сухих веществ приняты в следующих размерах.

Наименование изделий	Потери сухих веществ, %
I. МАРМЕЛАД	
1. Мармелад фруктово-ягодный	
а) формовой	
«Яблочный», «Ягодный», «Ароматный», «Медовый», «Ежевичный»	1,9
«Мичуринский»	3,0
«Яблочный» и «Ягодный» в шоколаде	3,0
б) пластовой	
«Яблочный», «Фруктово-ягодный»	1,38

Продолжение

Наименование изделий	Потери сухих веществ, %
2. Мармелад желейный	
а) формовой на агаре «Желейный», «Фигурный», «Клубника», «Сюрприз», «Черная смородина», «Малина», «Лимонный», «Клюквенный», «Майский», «Летний», «Вишня», «Мармеладные палочки», «Фруктово-ягодный набор», «Яблоко», «Театральный» «Шахматный», «Лимонно-апельсиновый десерт», «Южный»	2,0
«Бананы», «Фигурки в шоколаде»	4,0
б) формовой на агароиде «Желейный», «Фигурный», «Малина», «Рябина», «Вишня», «С натуральными соками», «Харьковский» «Абрикосовый» «Желейные батончики в шоколаде»	2,0
в) формовой на агаре из фуццеллярии «Черная смородина», «Солнечный», «Черноплодная рябина» «Куремари» («Клюковка»)	2,2 3,4
г) формовой на пектине «Слива», «Изабелла», «Мармеладные фигурки», «Желейный формовой» «Янтарный в шоколаде», «Восход в шоколаде»	2,0
д) резной на агаре «Абрикосовый», «Мозаика», «Славутич», «Шермухню» («Рябиновый»), «Школьный» «Детский» «Апельсиновые и лимонные дольки», «Весенний», «Виктория», «Вишневый» «Десертный», «Малиновый», «Улиточка» «Трехслойный», «Черничный» «Самгори»	2,0 2,3 2,36 2,7 3,4
е) резной на агаре из фуццеллярии «Балтика», «Цветочный» «Трехслойный»	2,0 2,7
II. ПАТ	
«Абрикосовый», «Сливовый», «Фруктовый» «Цветной горошек», «Черносмородиновый», «Ягодный»	3,8
III. ПАСТИЛА	
а) пастила на агаре «Абрикосовая», «Алычовая», «Бело-розовая», «Белорусская», «Белорусская в шоколаде», «Двухслойная», «Детская», «Клюквенная», «Ма-	4,3

Продолжение

Наименование изделий	Потери сухих веществ, %
линовая», «Мандариновая», «Молочная», «Рябиновая», «Цитрусовая», «Черносмородиновая», «Ванильная», «В шоколаде» «Лявониха» «Павасарс» («Весна») и «Березка» «Бананы»	4,1 4,2 4,7
б) пастила на пектине «Бело-розовая»	4,3
IV. ЗЕФИР	
а) зефир на агаре «Айва», «Абрикосовый», «Ассорти», «Бело-розовый», «Бобруйский», «Ванильный», «Весенний», «Детский», «Кизилловый», «Клубничный», «Ленинградский», «Медовый», «Московский», «Одуванчик», «Северный», «Снежок», «Фантазия», «Фруктово-ягодная смесь», «Цидония», «Цитрусовый», «Черносмородиновый», «Шермухню», «Яблочный» «Киевский (ассорти) с шоколадным пралине» «Весенний» в шоколаде, «В шоколаде», «Грибы зефирные», «Десертный» «Киевский (ассорти) с цукатами» «Сливочный»	4,3 4,2 4,4 4,8 5,1
б) зефир на пектине «Бело-розовый», «Ванильный», «С изюмом», «Абхазия»	4,3 4,4
V. КЛЮКВА В САХАРНОЙ ПУДРЕ	

При расчете рецептур условно принята следующая влажность сырья:

Наименование сырья	Влажность, %
Сахар-песок	0,15
Сахарная пудра	0,15
Патока	22,0
Мед	22,0
Глюкоза	9,0
Молоко цельное сухое	5,0
Молоко обезжиренное сухое	5,0
Сливки сухие	6,0
Шоколадная глазурь	0,9

Продолжение

Наименование сырья	Влажность, %
Какао порошок производственный	5,0
Какао порошок товарный	5,0
Вафли листовые	4,5
Фрукты свежие	90,0
Пюре и пульпа	
яблочное, персиковое и прочее фруктово-ягодное	90,0
рябиновое	90,0
клюквенное	92,0
Припасы фруктово-ягодные	40,0
Варенье, фрукты из варенья	28,0
Цукаты, фрукты в сиропе	30,0
Цукаты сухие, варенье сухое	18,0
Изюм	20,0
Пектин свекловичный	14,0
Пектин яблочный	8,0
Агар, агароид	15,0
Белок яичный	88,0
Вина, настойки (условно)	100,0
Спирт, коньяк (условно)	100,0
Эссенция (условно)	100,0
Ванилин (условно)	100,0
Ментол (условно)	100,0
Корица (условно)	0,0
Кислота лимонная	2,0
Кислота молочная	60,0
Лактат натрия	60,0
Красители в виде пасты	50,0
Красители при расчете	100,0
Ядро ореха сырое	6,0
Ядро ореха жареное	
миндаля	2,5
лещинного	2,5
кешью	2,5
арахиса	2,5
абрикосовой косточки	2,5

Все сырье должно удовлетворять требованиям ГОСТов и технических условий.

I. МАРМЕЛАД

I. МАРМЕЛАД ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ

а) Формовой

РЕЦЕПТУРА № 1

Мармелад «ЯБЛОЧНЫЙ ФОРМОВОЙ»

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний. Выпускается в виде смеси не менее четырех сортов различной окраски и вкуса. Ароматизируется эссенциями: красный сорт — малиновой или клубничной; оранжевый сорт — апельсиновой или мандариновой; желтый сорт — лимонной; белый сорт — яблочной или ванильной; лиловый сорт — вишневой или черносмородиновой; зеленый сорт — грушевой или ананасий. Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 57 шт. Влажность 21% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	693,5	692,5
Патока	78,0	31,0	24,2
Пюре яблочное	10,0	865,0	86,5
Эссенция фруктово-ягодная	—	0,4	—
Эссенция ванильная	—	0,25	—
Красители разные	—	0,4	—
Кислота молочная	40,0	5,25	2,1
Итого	—	1595,8	805,3
Выход	79	1000,0	790,0

Примечание. При вакуумной варке часть сахара (12—14%) заменяется соответствующим количеством инвертного сиропа с пересчетом на сухое вещество.

РЕЦЕПТУРА № 2

Мармелад «ЯГОДНЫЙ ФОРМОВОЙ»

Изготавливается в виде небольших фигур различных очертаний, вкуса и аромата.

Выпускается весовым одного сорта или расфасованным в виде набора различных сортов.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 21% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	692,3	691,3
Патока	78,0	31,0	24,2
Пюре яблочное	10,0	629,0	62,9
Пюре ягодное: черносмородиновое или малиновое, или клубничное, или клюквенное	10,0	269,0	26,9
Итого	—	1621,3	805,3
Выход	79,0	1000,0	790,0

РЕЦЕПТУРА № 3

Мармелад «МИЧУРИНСКИЙ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ»

Форма изделий—небольшие фигуры различных очертаний. В зависимости от добавляемых припасов и эссенций имеет различный вкус, аромат и окраску.

Выпускается в виде набора, состоящего из 6—4 сортов: лимонного, апельсинового, грушевого, малинового, клубничного и черносмородинового.

В сорта малиновый, клубничный и черносмородиновый добавляются припасы из соответствующих ягод; в сорта лимонный и апельсиновый—цитрусовые эфирные масла; сорт грушевый ароматизируется ванильной и грушевой эссенцией.

Выпускается весовым и расфасованным.

В одном кг содержится не менее 57 шт. Влажность 21% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	670,6	669,6
Патока	78,0	29,9	23,3
Пюре яблочное	10,0	871,0	87,1

Продолжение

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Припас малиновый	60,0	18,0	10,8
Припас черносмородиновый	60,0	18,0	10,8
Припас клубничный	60,0	18,0	10,8
Кислота лимонная	98,0	2,0	2,0
Эфирное масло лимонное и апельсиновое	—	0,3	—
Эссенция ванильная	—	0,1	—
грушевая	—	0,1	—
Красители разные	—	0,6	—
Итого	—	1628,6	814,4
Выход	79,0	1000,0	790,0

РЕЦЕПТУРА № 4

Мармелад «АРОМАТНЫЙ»

Форма изделий—небольшие фигуры различных очертаний, ароматизированные корицей.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 57 шт. Влажность 21% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	692,1	691,1
Патока	78,0	30,9	24,1
Пюре яблочное	10,0	863,0	86,3
Кислота молочная	40,0	5,2	2,1
Корица молотая	100,0	1,7	1,7
Итого	—	1592,9	805,3
Выход	79,0	1000,0	790,0

РЕЦЕПТУРА № 5

Мармелад «МЕДОВЫЙ»

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 21% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	570,66	569,80
Пюре яблочное	10,0	737,2	73,72
Мед	78,0	204,35	159,39
Кислота лимонная	98,0	2,44	2,39
Итого	—	1514,65	805,3
Выход	79,0	1000,0	790,0

Примечание. В зависимости от изменения содержания редуцирующих веществ в меде количество меда в рецептуре может быть от 200 до 150 кг.

РЕЦЕПТУРА № 6

Мармелад «ЕЖЕВИЧНЫЙ»

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 21% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	698,6	697,5
Патока	78,0	23,5	18,3
Пюре яблочное	10,0	629,0	62,9
Пюре ежевичное	10,0	266,0	26,6
Итого	—	1617,1	805,3
Выход	79,0	1000,0	790,0

РЕЦЕПТУРА № 7

Мармелад «ЯБЛОЧНЫЙ В ШОКОЛАДЕ»

Мармелад яблочный, глазированный шоколадом.

Выпускается в виде набора четырех сортов различной формы, окраски и аромата. Корпус ароматизируется эссенциями: красный сорт — малиновой или клубничной, оранжевый сорт — апельсиновой или мандариновой; желтый сорт — лимонной или абрикосовой, лиловый сорт — черносмородиновой или вишневой.

Мармелад может быть выпущен также одним неокрашенным сортом, которым ароматизируется яблочной или ванильной эссенцией.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 45 шт. Влажность 15% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Корпус	79,0	—	—	707,39	558,84
Шоколадная глазурь	99,1	—	—	302,47	299,75
Итого	—	—	—	1009,86	858,59
Выход	85,0	—	—	1000,0	850,0
Рецептура корпуса				На 707,39 кг	
Сахар-песок	99,85	693,48	692,44	490,56	489,82
Патока	78,0	31,05	24,22	21,96	17,13
Пюре яблочное	10,0	865,30	86,53	612,10	61,21
Кислота молочная	40,0	5,27	2,11	3,73	1,49
Эссенция	—	0,40	—	0,28	—
Красители разные	—	0,40	—	0,28	—
Итого	—	1595,90	805,30	1128,91	569,65
Выход	79,0	1000,0	790,0	707,39	558,84

Влажность корпуса 21% (+3%; —1%).

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	302,47	299,75	304,8	302,1
Сахар-песок	99,85	490,56	489,82	494,4	493,7
Патока	78,0	21,96	17,13	22,2	17,3
Пюре яблочное	10,0	612,10	61,21	617,0	61,7
Кислота молочная	40,0	3,73	1,49	3,8	1,5
Эссенция	—	0,28	—	0,3	—
Красители разные	—	0,28	—	0,3	—
Итого	—	1431,38	869,4	1442,8	876,3
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

РЕЦЕПТУРА № 8

Мармелад «ЯГОДНЫЙ В ШОКОЛАДЕ»

Мармелад с ягодным припасом, овальной формы, глазированный шоколадом.

Корпус с черносмородиновым припасом ароматизируется черносмородиновой эссенцией, с малиновым припасом — малиновой эссенцией, с клубничным припасом — клубничной эссенцией.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 45 шт. Влажность 15% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Корпус	79,0	—	—	707,39	558,84
Шоколадная глазурь	99,1	—	—	302,47	299,75
Итого	—	—	—	1009,86	858,59
Выход	85,0	—	—	1000,0	850,00

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура корпуса				На 707,39 кг	
Сахар-песок	99,85	605,47	604,56	428,30	427,66
Патока	78,0	120,77	94,20	85,43	66,63
Пюре яблочное	10,0	338,4	33,84	239,38	23,94
Белок яичный	12,0	55,75	6,69	39,44	4,73
Агар	85,0	10,67	9,07	7,55	6,42
Припас	60,0	86,77	52,06	61,38	36,83
Кислота лимонная	98,0	4,98	4,88	3,52	3,45
Эссенция	—	1,6	—	1,13	—
Итого	—	1224,41	805,3	866,13	569,66
Выход	79,0	1000,0	790,0	707,39	558,84

Влажность корпуса 21% (+3%; -1%).

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	302,47	299,75	304,8	302,1
Сахар-песок	99,85	428,30	427,66	431,6	431,0
Патока	78,0	85,43	66,63	86,2	67,2
Пюре яблочное	10,0	239,38	23,94	241,0	24,1
Белок яичный	12,0	39,44	4,73	40,0	4,8
Агар	85,0	7,55	6,42	7,6	6,5
Припас	60,0	61,38	36,83	61,8	37,1
Кислота лимонная	98,0	3,52	3,45	3,6	3,5
Эссенция	—	1,13	—	1,1	—
Итого	—	1168,6	869,41	1177,7	876,3
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

б) Пластовый

РЕЦЕПТУРА № 9

Мармелад «ЯБЛОЧНЫЙ ПЛАСТОВЫЙ»

Мармелад представляет собой плотную массу режущейся консистенции, с ярко выраженным вкусом яблок.

Выпускается весовым в виде прямоугольных брусков или пластов и расфасованным.

Влажность 30% (+3%; -1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	628,0	627,1
Пюре яблочное	10,0	817,0	81,7
Кислота молочная	40,0	2,5	1,0
Итого	—	1447,5	709,8
Выход	70,0	1000,0	700,0

Примечание. Кислота добавляется только при применении яблочного пюре с низкой кислотностью (0,4—0,5%).

РЕЦЕПТУРА № 10

Мармелад «ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ ПЛАСТОВЫЙ»

Мармелад представляет собой плотную массу режущейся консистенции.

Выпускается весовым в виде прямоугольных брусков или пластов и расфасованным.

Влажность 30% (+3%; -1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	621,2	620,3
Пюре яблочное	10,0	696,0	69,6
Пюре фруктово-ягодное	10,0	189,0	18,9
Кислота молочная	40,0	2,5	1,0
Итого	—	1508,7	709,8
Выход	70,0	1000,0	700,0

Примечание. Кислота добавляется только при применении яблочного пюре с низкой кислотностью (0,4—0,5%).

2. МАРМЕЛАД ЖЕЛЕЙНЫЙ

а) Формовой на агаре

РЕЦЕПТУРА № 11

Мармелад «ЖЕЛЕЙНЫЙ ФОРМОВОЙ»

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний, обсыпанные сахаром-песком. Имеет сладко-кислый вкус. Выпускается в виде набора не менее четырех сортов различной окраски и вкуса.

Ароматизируется эссенциями: красный сорт — малиновой или клубничной; оранжевый сорт — апельсиновой или мандариновой; желтый сорт — лимонной; зеленый сорт — грушевой или ананасной; лиловый сорт — черносмородиновой или вишневой; белый сорт — яблочной или ванильной.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3%; -1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	86,6	86,5
для обсыпки	99,85	525,6	524,8
в желе	78,0	262,7	204,9
Патока	85,0	10,5	8,9
Агар	98,0	11,8	11,6
Кислота лимонная	—	1,6	—
Эссенции разные	—	0,5	—
Красители разные	—	—	—
Итого	—	899,3	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

Примечание. Грушевая эссенция вводится в количестве в 3 раза меньшем, чем остальные эссенции.

РЕЦЕПТУРА № 12

Мармелад «ФИГУРНЫЙ»

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний, обсыпанные сахаром-песком. Имеет сладко-кислый вкус. Ароматизируется натуральными соками: клюквенным, вишневым, клубничным, яблочным.

Выпускается в виде набора не менее четырех сортов различной формы, окраски и вкуса весовым и расфасованным.
В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3%—1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в сухих веществах	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,6
Сахар-песок в желе	99,85	511,2	510,4
Патока	78,0	255,5	199,3
Сок натуральный фруктовый или ягодный	10,0	200,0	20,0
Агар	85,0	10,5	8,9
Кислота лимонная	98,0	11,8	11,6
Итого	—	1075,6	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 13

Мармелад «КЛУБНИКА»

Форма изделий — ягоды клубники, состоящие из двух склеенных между собой половинок красного цвета с прозрачным неокрашенным бочком. Поверхность обсыпана сахаром-песком. Между половинками заложена плодоножка с зелеными листочками, выступающими на поверхность мармелада. Плодоножка изготовлена из бумажного окрашенного шпагата, покрытого желатином. Листочки из парафинированной бумаги. Выпускается расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 48 шт. Влажность 18% (+3%—1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада	73,98	—	—	1045,47	773,44
Желейный корпус	—	—	—	—	—

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок на обсыпку	99,85	—	—	50,51	50,43
Итого	—	—	—	1095,98	823,87
Выход	82,0	—	—	1000,0	820,0
Рецептура корпуса	—	—	—	На 1045,47 кг	
Желейная масса с припасом	73,81	752,66	555,54	786,88	580,80
Желейная масса без припаса	74,5	250,03	186,27	261,40	194,74
Итого	—	1002,69	741,81	1048,28	775,54
Выход	73,98	1000,0	739,80	1045,47	773,44
Рецептура желейной массы с припасом	—	—	—	На 786,88 кг	
Сироп с агаром	77,5	790,59	612,71	622,1	482,13
Припас клубничный	60,0	214,38	128,63	168,69	101,21
Кислота лимонная	98,0	2,0	1,96	1,57	1,54
Итого	—	1006,97	743,30	792,36	584,88
Выход	73,81	1000,0	738,10	786,88	580,80
Рецептура желейной массы без припаса	—	—	—	На 261,4 кг	
Сироп с агаром	77,5	960,44	744,34	251,06	194,57
Кислота лимонная	98,0	6,03	5,91	1,58	1,55
Итого	—	966,47	750,25	252,64	196,12
Выход	74,5	1000,0	745,0	261,4	194,74

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура сиропа сагаром					
Сахар-песок	99,85	552,55	551,72	482,46	481,74
Патока	78,0	275,40	214,81	240,47	187,57
Агар	85,0	11,79	10,02	10,29	8,75
Итого	—	839,74	776,55	733,22	678,06
Выход	77,5	1000,0	775,00	873,16	676,70

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	532,97	532,17	535,5	534,7
Патока	78,0	240,47	187,57	241,5	188,4
Агар	85,0	10,29	8,75	10,4	8,8
Припас клубничный	60,0	168,69	101,21	169,5	101,7
Кислота лимонная	98,0	3,15	3,09	3,2	3,1
Итого					
Выход	82,0	955,57	832,79	960,1	836,7
Итого					
Выход	82,0	1000,00	820,00	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 14

Мармелад «СЮРПРИЗ»

Форма изделий — плоские бутылочки.
Мармелад ароматизируется и подкрашивается натуральными при-
пасами: черносмородиновым, клубничным, вишневым — и спиртом.
Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 45 шт. Влажность 18% (+3%; -1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	556,1	555,3
Патока	78,0	150,0	117,0
Агар	85,0	10,9	9,3
Припасы	60,0	100,0	60,0
Кислота лимонная	98,0	8,8	8,6
Спирт	—	20,0	—
Итого			
Выход	82,0	932,4	836,7
Итого			
Выход	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 15

Мармелад «ШАХМАТНЫЙ»

Форма мармелада квадратная. Изделие состоит из двух слоев: желеинового окрашенного и сбивного, обсыпано сахаром-песком.

Выпускается весовым и расфасованным. При расфасовке в коробки укладка производится в шахматном порядке.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура мармелада					
Желейный слой . . .	73,0	—	—	504,23	368,09
Сбивной слой . . .	73,0	—	—	504,23	368,09

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	—	—	95,6	95,46
Итого . . .	—	—	—	1104,06	831,64
Выход . . .	82,0	—	—	1000,00	820,00
Рецептура желеиноного слоя					
На 504,23 кг					
Сахар-песок	99,85	525,39	524,60	264,92	264,52
Патока	78,0	239,97	187,18	121,00	94,38
Агар	85,0	11,79	10,02	5,94	5,05
Кислота лимонная	98,0	13,67	13,40	6,89	6,75
Эссенция разная . .	—	1,19	—	0,60	—
Красители разные	—	0,59	—	0,30	—
Итого . . .	—	792,6	735,20	399,65	370,70
Выход . . .	73,0	1000,0	730,0	504,23	368,09
Рецептура сбиного слоя					
На 504,23 кг					
Сахар-песок	99,85	525,15	524,36	264,80	264,40
Патока	78,0	246,50	192,27	124,29	96,95
Агар	85,0	11,81	10,04	5,95	5,06
Кислота лимонная	98,0	7,01	6,87	3,53	3,46
Белок яичный	12,0	24,58	2,95	12,39	1,49
Ванилин	—	0,06	—	0,03	—
Итого . . .	—	815,11	736,49	410,99	371,36
Выход . . .	73,0	1000,00	730,00	504,23	368,09

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	625,32	624,38	630,2	629,3
Патока	78,0	245,29	191,33	247,3	192,9
Агар	85,0	11,89	10,11	12,0	10,2
Белок яичный	12,0	12,39	1,49	12,5	1,5
Кислота лимонная	98,0	10,42	10,21	10,5	10,3
Эссенция	—	0,6	—	0,6	—
Ванилин	—	0,03	—	0,03	—
Красители разные	—	0,3	—	0,3	—
Итого . . .	—	906,24	837,52	913,43	844,2
Выход . . .	82,0	1000,0	820,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 16

Мармелад желеиный «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний, обсыпанные сахаром-песком. Имеет сладко-кислый вкус, окраску и аромат черной смородины.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	443,7	443,0
Патока	78,0	221,7	172,9
Агар	85,0	10,7	9,1
Припас черносмородиновый	60,0	197,2	118,3
Кислота лимонная	98,0	7,0	6,9
Итого . . .	—	966,9	836,7
Выход . . .	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 17

Мармелад желеыйный «МАЛИНА»

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний, обсыпанные сахаром-песком. Имеет сладко-кислый вкус и аромат малины. Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3% —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	444,4	443,7
Патока	78,0	222,1	173,2
Агар	85,0	10,7	9,1
Прилас малиновый	60,0	197,2	118,3
Кислота лимонная	98,0	6,0	5,9
Итого . . .	—	967,0	836,7
Выход . . .	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 18

Мармелад «ЛИМОННЫЙ»

Форма изделий овальная, вкус сладко-кислый с лимонным ароматом. Обсыпан сахаром-песком.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 65 шт. Влажность 18% (+3% —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	На 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	95,6	95,5
Сахар-песок в желе	99,85	514,0	513,2
Патока	78,0	257,1	200,5
Агар	85,0	10,9	9,2
Пюре лимонное	10,0	92,0	9,2
Кислота лимонная	98,0	9,2	9,0
Итого . . .	—	978,8	836,7
Выход . . .	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 19

Мармелад желеыйный «КЛЮКВЕННЫЙ»

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний, обсыпанные сахаром-песком. Имеет сладко-кислый вкус, красную окраску, аромат клюквы.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 19% (+2% —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	513,3	512,5
Патока	78,0	256,5	200,1
Пюре клюквенное	8,0	125,0	10,0
Агар	85,0	11,8	10,0
Кислота лимонная	98,0	7,5	7,4
Итого . . .	—	1000,7	826,5
Выход . . .	81,0	1000,0	810,0

РЕЦЕПТУРА № 20

Мармелад «МАЙСКИЙ»

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний. Имеет сладко-кислый вкус. Выпускается в виде набора из четырех сортов различной формы, окраски и аромата расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 20% (+3% —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	528,6	527,8
Патока	78,0	104,7	81,7
Глюкоза	91,0	194,6	177,1
Агар	85,0	10,2	8,7
Пюре яблочное	10,0	97,0	9,7
Кислота лимонная	98,0	11,5	11,3

Продолжение

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Эссенция (грушевая, малиновая, лимонная, апельсиновая, вишневая)	—	1,6	—
Красители разные	—	1,0	—
Итого . . .	—	949,2	816,3
Выход . . .	80,0	1000,0	800,0

РЕЦЕПТУРА № 21
Мармелад «ЛЕТНИЙ»

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний, обсыпанные сахаром-песком. Имеет вкус, окраску и аромат в соответствии с применяемыми ягодными припасами.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3% —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	509,3	508,5
Патока	78,0	213,6	166,6
Агар	85,0	12,2	10,4
Кислота лимонная	98,0	6,0	6,0
Припас ягодный	60,0	97,8	58,7
Эссенция ягодная	—	1,0	—
Красители разные	—	0,5	—
Итого . . .	—	927,0	836,7
Выход . . .	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 22

Мармелад «ЛИМОННО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ ДЕСЕРТ»

Форма изделий — в виде полуочищенных лимонов и апельсинов желтого и оранжевого цвета, обсыпанных сахаром-песком.

Выпускается расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3% —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Желейный слой . . .	73,0	—	—	479,42	349,98
Сбивной слой . . .	73,0	—	—	509,36	371,83
Сахар-песок на обсыпку	99,85	—	—	110,0	109,83
Итого . . .	—	—	—	1098,78	831,64
Выход . . .	82,0	—	—	1000,0	820,0
Рецептура желейного слоя				На 479,42 кг	
Сахар-песок	99,85	544,82	544,0	261,20	260,81
Патока	78,0	210,99	164,57	101,15	78,90
Агар	85,0	12,96	11,02	6,21	5,28
Кислота лимонная . .	98,0	15,93	15,61	7,64	7,49
Масло лимонное и апельсиновое	—	0,32	—	0,15	—
Краситель красный . .	—	0,27	—	0,13	—
Краситель желтый . .	—	0,46	—	0,22	—
Итого . . .	—	785,75	735,2	376,70	352,48
Выход . . .	73,0	1000,0	730,0	479,42	349,98
Рецептура сбивного слоя				На 509,36 кг	
Сахар-песок	99,85	546,28	545,46	278,25	277,83
Патока	78,0	209,70	163,57	106,81	83,31
Агар	85,0	11,91	10,12	6,07	5,16
Белок яичный	12,0	22,75	2,73	11,59	1,39
Кислота лимонная . .	98,0	14,91	14,61	7,59	7,44
Масло лимонное и апельсиновое	—	0,3	—	0,15	—
Краситель красный . .	—	0,2	—	0,10	—
Краситель желтый . .	—	0,3	—	0,15	—
Итого . . .	—	806,35	736,49	410,71	375,13
Выход . . .	73,0	1000,0	730,0	509,36	371,83

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	649,45	648,47	654,7	653,7
Патока	78,0	207,96	162,21	209,6	163,5
Белок яичный	12,0	11,59	1,39	11,7	1,4
Агар	85,0	12,28	10,44	12,4	10,5
Кислота лимонная	98,0	15,23	14,93	15,4	15,1
Масло лимонное и апельсиновое	—	0,3	—	0,3	—
Краситель красный	—	0,23	—	0,23	—
Краситель желтый	—	0,37	—	0,37	—
Итого	—	897,41	837,44	904,7	844,5
Выход	82,0	1000,0	820,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 23

Мармелад «ЮЖНЫЙ»

Форма изделий — в виде полуочищенного лимона и апельсин желтого и оранжевого цвета, обсыпанных сахаром-песком. Выпускается расфасованным.
В 1 кг содержится не менее 45 шт. Влажность 18% (+3—1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Желейный слой	73,0	—	—	504,23	368,0
Сбивной слой	73,0	—	—	504,23	368,0

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	—	—	95,6	95,46
Итого	—	—	—	1104,06	831,64
Выход	82,0	—	—	1000,0	820,0
Рецептура желейного слоя				На 504,23 кг	
Сахар-песок	99,85	525,39	524,60	264,92	264,52
Патока	78,0	240,0	187,20	121,01	94,39
Агар	85,0	11,80	10,03	5,95	5,06
Кислота лимонная	98,0	13,64	13,37	6,88	6,74
Эссенция лимонная и апельсиновая	—	1,19	—	0,6	—
Красители разные	—	0,99	—	0,5	—
Итого	—	793,01	735,2	399,86	370,71
Выход	73,0	1000,0	730,0	504,23	368,09
Рецептура сбивного слоя				На 504,23 кг	
Сахар-песок	99,85	525,29	524,50	264,87	264,47
Патока	78,0	246,58	192,33	124,33	96,98
Агар	85,0	11,80	10,03	5,95	5,06
Кислота лимонная	98,0	6,82	6,68	3,44	3,37
Белок яичный	12,0	24,63	2,95	12,42	1,49
Ванилин	—	0,06	—	0,03	—
Итого	—	815,18	736,49	411,04	371,37
Выход	73,0	1000,0	730,0	504,23	368,09

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	625,39	624,45	630,3	629,4
Патока	78,0	245,34	191,37	247,3	192,9
Белок яичный	12,0	12,42	1,49	12,5	1,5
Кислота лимонная	98,0	10,32	10,11	10,4	10,2
Агар	85,0	11,9	10,12	12,0	10,2
Эссенция лимонная и апельсиновая	—	0,6	—	0,6	—
Ванилин	—	0,03	—	0,03	—
Красители разные	—	0,5	—	0,5	—
Итого	—	906,5	837,54	913,63	844,2
Выход	82,0	1000,0	820,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 24

Мармелад «ВИШНЯ»

Форма изделий — небольшие шарообразные фигуры, обсыпанные сахаром-песком. Мармелад ароматизируется и подкрашивается натуральным вишневым припасом.

Выпускается расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 100 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	50,5	50,4
Сахар-песок в желе	99,85	483,4	482,7
Патока	78,0	242,3	189,0
Агар	85,0	11,4	9,7
Припас вишневый	60,0	165,0	99,0
Кислота лимонная	98,0	6,0	5,9
Итого	—	958,60	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 25

Мармелад «МАРМЕЛАДНЫЕ ПАЛОЧКИ»

Форма изделий — палочки, обсыпанные сахаром-песком. Мармелад ароматизируется и подкрашивается натуральными припасами: черносмородиновым и клубничным.

Белые палочки сбивные. Выпускается в виде набора не менее трех сортов различной окраски и вкуса, весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 28 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Желейный слой	73,0	—	—	764,11	557,80
Сбивной слой	73,0	—	—	254,71	185,94
Сахар-песок для об- сыпки	99,85	—	—	82,16	82,04
Итого	—	—	—	1100,98	825,78
Выход	82,0	—	—	1000,0	820,0
Рецептура желейного слоя					
На 764,11 кг					
Сахар-песок	99,85	446,68	446,01	341,31	340,80
Патока	78,0	216,60	168,95	165,51	129,10
Агар	85,0	11,02	9,37	8,42	7,16
Лимонная кислота . .	98,0	8,48	8,31	6,48	6,35
Припас черносморо- диновый или клуб- ничный	60,0	170,85	102,51	130,55	78,33
Итого	—	853,63	735,15	652,27	561,74
Выход	73,0	1000,0	730,0	764,11	557,80

Мармелад «БАНАНЫ»

Мармелад желейно-сбивной, глазированный шоколадом, имеет форму банана.

Выпускается расфасованным и весовым.

В 1 кг содержится не менее 25 шт. Влажность 16,25% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура сбивного слоя				На 254,71 кг	
Сахар-песок	99,85	541,11	540,30	137,83	137,62
Патока	78,0	226,41	176,60	57,67	44,98
Агар	85,0	12,22	10,39	3,11	2,64
Кислота лимонная	98,0	6,91	6,77	1,76	1,72
Белок яичный	12,0	21,42	2,57	5,46	0,65
Ванилин	—	0,1	—	0,03	—
Итого	—	808,17	736,63	205,86	187,61
Выход	73,0	1000,0	730,0	254,71	185,94

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	561,30	460,46	564,8	564,0
Патока	78,0	223,18	174,08	224,6	175,2
Агар	85,0	11,53	9,80	11,6	9,9
Кислота лимонная	98,0	8,24	8,07	8,3	8,1
Припас черносмородиновый	60,0	130,55	78,33	131,3	78,8
Белок яичный	12,0	5,46	0,65	5,5	0,7
Ванилин	—	0,03	—	0,03	—
Итого	—	940,29	831,39	946,13	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0	1000,0	820,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура мармелада					
Шоколадная глазурь	99,1	—	—	338,72	335,67
Корпус	76,0	—	—	671,43	510,29
Итого	—	—	—	1010,15	845,96
Выход	83,75	—	—	1000,0	837,5
Рецептура корпуса				На 671,43 кг	
Сахар-песок	99,85	560,95	560,11	376,64	376,07
Патока	78,0	227,37	177,35	152,66	119,07
Агар	85,0	10,86	9,23	7,29	6,20
Крахмал модифици- рованный	80,0	14,25	11,40	9,57	7,66
Пюре яблочное	10,0	114,00	11,40	76,54	7,65
Белок яичный	12,0	20,58	2,47	13,82	1,66
Кислота лимонная . .	98,0	5,94	5,82	3,99	3,91
Эссенция банановая	—	5,0	—	3,36	—
Итого	—	958,95	777,78	643,87	522,22
Выход	76,0	1000,0	760,0	671,43	510,29

Влажность корпуса 24% (+3%; -1%).

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	338,72	335,67	344,4	341,3
Сахар-песок	99,85	376,64	376,07	383,0	382,4
Патока	78,0	152,66	119,07	155,3	121,1
Агар	85,0	7,29	6,20	7,4	6,3
Пюре яблочное	10,0	76,54	7,65	78,0	7,8
Крахмал модифицированный	80,0	9,57	7,66	9,8	7,8
Белок яичный	12,0	13,82	1,66	14,2	1,7
Кислота лимонная	98,0	3,99	3,91	4,1	4,0
Эссенция банановая	—	3,36	—	3,4	—
Итого	—	982,59	857,89	999,6	872,4
Выход	83,75	1000,0	837,5	1000,0	837,5

РЕЦЕПТУРА № 27

Мармелад «ФИГУРКИ В ШОКОЛАДЕ»

Мармелад выпускается в виде половиннок фигур: зайчиков, рыбок и других животных и птиц. Мармелад жележный, ароматизированный свежей или свежемороженой клубникой, глазурованный шоколадом. Выпускается поштучно в целлофане или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 35 шт. Влажность 16,9% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Корпус	79,0	—	—	807,58	637,99
Шоколадная глазурь	99,1	—	—	202,52	200,70
Итого	—	—	—	1010,10	838,69
Выход	83,03	—	—	1000,0	830,3

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура корпуса				На 807,58 кг	
Сахар-песок	99,85	558,55	557,71	451,07	450,39
Патока	78,0	278,40	217,15	224,83	175,37
Агар	85,0	10,78	9,16	8,71	7,40
Пудра клубничная (свежемороженая)	10,0	117,5	11,75	94,89	9,49
Кислота лимонная	98,0	13,09	12,83	10,57	10,36
Итого	—	978,32	808,60	790,07	653,01
Выход	79,0	1000,0	790,0	807,58	637,99

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	202,52	200,70	205,1	203,3
Сахар-песок	99,85	451,07	450,39	457,0	456,3
Патока	78,0	224,83	175,37	227,8	177,7
Агар	85,0	8,71	7,40	8,8	7,5
Пудра клубничная (свежемороженая)	10,0	94,89	9,49	96,0	9,6
Кислота лимонная	98,0	10,57	10,36	10,7	10,5
Итого	—	992,59	853,71	1005,4	864,9
Выход	83,03	1000,0	830,3	1000,0	830,3

РЕЦЕПТУРА № 28

Мармелад «ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ НАБОР»

Мармелад имеет форму яблока, груши, сливы, вишни и клубники, обсыпанных сахаром-песком. Ароматизируется и подкрашивается натуральными припасами — яблочным, грушевым, сливовым, вишневым, клубничным.

Выпускается в виде набора не менее пяти сортов, весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 25 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	455,8	455,1
Патока	78,0	190,0	148,2
Припас			
яблочный	60,0	40,0	24,0
грушевый	60,0	45,0	27,0
сливовый	60,0	40,0	24,0
вишневый	60,0	45,0	27,0
клубничный	60,0	40,0	24,0
Агар	85,0	10,9	9,3
Кислота лимонная	98,0	11,8	11,6
Итого	—	965,1	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 29

Мармелад жележный «ЯБЛОКО»

Мармелад имеет форму яблока, белого цвета, обсыпан сахаром-песком.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 20 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	78,1	78,0
Сахар-песок в желе	99,85	504,2	503,4
Патока	78,0	290,0	226,2
Агар	85,0	7,9	6,7
Кислота лимонная	98,0	7,3	7,2
Сок яблочный	10,0	152,0	15,2
Итого	—	1039,5	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 30

Мармелад «ТЕАТРАЛЬНЫЙ»

Мармелад готовится в виде фигур полуовальной формы.

Выпускается расфасованным набором двух сортов — белый сбивной, обсыпанный сахаром, и жележный, глазированный шоколадом.

В 1 кг содержится не менее 40 шт. Влажность 15,5% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Шоколадная глазурь	99,1	—	—	146,60	145,28
Корпус жележный	82,0	—	—	412,26	338,05
Корпус сбивной	80,0	—	—	396,70	317,36
Сахар-песок на обсыпку	99,85	—	—	50,35	50,27
Итого	—	—	—	1005,91	850,96
Выход	84,5	—	—	1000,0	845,0
Рецептура жележного корпуса				На 412,26 кг	
Сахар-песок	99,85	540,0	539,19	222,62	222,29
Патока	78,0	262,73	204,93	108,31	84,48
Агар	85,0	8,52	7,24	3,51	2,98
Кислота лимонная	98,0	9,63	9,44	3,97	3,89
Припас клюквенный или красносмородиновый	60,0	108,30	64,98	44,65	26,79
Итого	—	929,18	825,78	383,06	340,43
Выход	82,0	1000,0	820,0	412,26	338,05

Влажность корпуса 18% (+3%; —1%).

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура сбивного корпуса				На 396,70 кг	
Сахар-песок	99,85	609,57	608,66	241,82	241,46
Патока	78,0	225,31	175,74	89,38	69,72
Агар	85,0	16,42	13,96	6,51	5,53
Белок яичный	12,0	18,67	2,24	7,41	0,89
Кислота лимонная	98,0	6,81	6,67	2,70	2,65
Ванилин	—	0,1	—	0,04	—
Итого	—	876,88	807,27	347,86	320,25
Выход	80,0	1000,0	800,0	396,70	317,36

Влажность корпуса 20% (+3%; —1%).

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход на 1 т готовой продук- ции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь	99,1	146,60	145,28	147,6	146,3
Сахар-песок	99,85	514,79	514,02	518,4	517,6
Патока	78,0	197,69	154,20	199,1	155,3
Кислота лимонная	98,0	6,67	6,54	6,7	6,6
Припас клюквенный или красносмороди- новый	60,0	44,65	26,79	44,8	26,9
Белок яичный	12,0	7,41	0,89	7,5	0,9
Агар	85,0	10,02	8,51	10,1	8,6
Ванилин	—	0,04	—	0,05	—
Итого	—	927,87	856,23	934,25	862,2
Выход	84,5	1000,0	845,0	1000,0	845,0

6) Формовой на агароиде

РЕЦЕПТУРА № 31

Мармелад «ЖЕЛЕЙНЫЙ ФОРМОВОЙ»

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний, обсыпанные сахаром-песком. Вкус сладко-кислый.

Выпускается набором не менее четырех сортов различной окраски и вкуса.

Ароматизируется эссенциями: красный сорт — малиновой или клубничной; оранжевый сорт — апельсиновой или мандариновой; желтый сорт — лимонной; зеленый сорт — грушевой или ананасной; лиловый сорт — черносмородиновой, вишневой или сливовой; белый сорт — яблочной или ванильной.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержа- ние сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продук- ции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	512,5	511,7
Патока	78,0	256,2	199,8
Агароид	85,0	31,7	27,0
Кислота лимонная	98,0	11,9	11,7
Эссенция разная	—	1,6	—
Красители разные	—	0,5	—
Итого	—	901,0	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 32

Мармелад «ФИГУРНЫЙ»

Мармелад изготавливается в виде фигурок: зайчиков, рыбок, утят и других животных и птиц с глазками из мелкого сахарного драже. С поверхности мармелад обсыпан сахаром-песком. Имеет сладко-кислый вкус.

Выпускается поштучно завернутым в целлофан или в пакетах из целлофана развесом от 20 до 150 г, а также расфасованным.

Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержа- ние сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	509,6	508,8
Сахар-песок в драже	99,85	4,0	4,0
Патока	78,0	254,6	198,6
Агаронд	85,0	31,9	27,1
Кислота лимонная	98,0	11,9	11,7
Эссенция лимонная и апельсиновая	—	1,6	—
Красители разные	—	0,5	—
Итого	—	900,7	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 33.

Мармелад «МАЛИНА»

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний, обсыпанные сахаром-песком. Имеет сладко-кислый вкус и аромат малины.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 65 шт. Влажность 18% (+3%; -1%).

Наименование сырья	Содержа- ние сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	436,0	435,3
Патока	78,0	213,7	166,7
Агаронд	85,0	29,8	25,3
Припас малиновый	60,0	193,2	115,9
Кислота лимонная	98,0	7,1	7,0
Итого	—	966,4	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 34

Мармелад желевый «РЯБИНА»

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний, обсыпанные сахаром-песком. Имеет сладко-кислый вкус и аромат рябины. Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содер- жание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Сахар-песок для обсыпки	99,85	—	—	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	—	—	427,49	426,85
Патока	78,0	—	—	213,37	166,43
Агаронд	85,0	—	—	32,25	27,41
Масса рябиновая	60,0	—	—	196,75	118,05
Кислота лимонная	98,0	—	—	8,73	8,56
Эссенция рябиновая	—	—	—	0,1	—
Эссенция ванильная	—	—	—	0,1	—
Итого	—	—	—	965,39	833,8
Выход	82,0	—	—	1000,0	820,0
Рецептура рябиновой массы					
На 196,75 кг					
Сахар-песок	99,85	507,07	506,31	99,77	99,62
Пюре рябиновое	10,0	1014,10	101,41	199,52	19,95
Итого	—	1521,17	607,72	299,29	119,57
Выход	60,0	1000,0	600,0	196,75	118,05

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	613,86	612,97	614,9	614,0
Патока	78,0	213,37	166,43	213,8	166,7
Агаронд	85,0	32,25	27,41	32,2	27,4
Пюре рябиновое	10,0	199,52	19,95	200,0	20,0
Кислота лимонная	98,0	8,73	8,56	8,8	8,6
Эссенция ванильная	—	0,1	—	0,1	—
Эссенция рябиновая	—	0,1	—	0,1	—
Итого	—	1067,93	835,32	1069,9	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 35

Мармелад «АБРИКОСОВЫЙ»

Форма изделий — куполообразная.

Изготавливают мармелад путем отливки в сахарный песок.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	433,2	432,6
Патока	78,0	173,3	135,2
Подварка абрикосовая	69,0	216,5	149,4
Агаронд	85,0	33,8	28,7
Кислота лимонная	98,0	6,1	6,0
Эссенция абрикосовая	—	0,8	—
Итого	—	950,3	838,4
Выход	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 36

Мармелад «ВИШНЯ»

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний, обсыпанные сахарным песком. Имеет сладко-кислый вкус, окраску и аромат вишни.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 65 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	404,8	404,2
Патока	78,0	211,2	164,7
Агаронд	85,0	25,5	21,7
Кислота лимонная	98,0	8,7	8,5
Припас вишневый	60,0	251,8	151,1
Итого	—	988,6	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 37

Мармелад с натуральными соками на агаронде

Мармелад формовой. Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний, обсыпанные сахаром-песком.

Изготавливается на агаронде с добавлением натуральных соков — вишневого, сливового, яблочного, клубничного или малинового.

Выпускается как весовым, так и расфасованным или набором не менее трех различных сортов.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 20% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Мармелад с вишневым соком			
Сахар-песок на обсыпку	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	491,2	490,5
Патока	78,0	236,4	184,4
Сок вишневый	13,0	136,2	17,7
Агаронд	85,0	34,6	29,4
Кислота лимонная	98,0	8,0	7,8
Итого	—	993,0	816,3
Выход	80,0	1000,0	800,0

Продолжение

Наименование сырья	Содержа- ние сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Мармелад со сливовым соком			
Сахар-песок на обсыпку	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	492,5	491,8
Патока	78,0	237,1	184,9
Сок сливовый	12,0	130,8	15,7
Агаронд	85,0	34,7	29,5
Кислота лимонная	98,0	8,1	7,9
Итого	—	989,8	816,3
Выход	80,0	1000,0	800,0
Мармелад с яблочным соком			
Сахар-песок на обсыпку	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	493,9	493,2
Патока	78,0	237,6	185,3
Сок яблочный	10,0	138,0	13,8
Агаронд	85,0	34,8	29,6
Кислота лимонная	98,0	8,1	7,9
Итого	—	999,0	816,3
Выход	80,0	1000,0	800,0
Мармелад с клубничным соком			
Сахар-песок на обсыпку	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	495,3	494,6
Патока	78,0	238,2	185,8
Сок клубничный	8,0	148,7	11,9
Агаронд	85,0	34,8	29,6
Кислота лимонная	98,0	8,1	7,9
Итого	—	1011,7	816,3
Выход	80,0	1000,0	800,0
Мармелад с малиновым соком			
Сахар-песок на обсыпку	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	495,3	494,6
Патока	78,0	238,2	185,8
Сок малиновый	8,0	148,7	11,9
Агаронд	85,0	34,8	29,6
Кислота лимонная	98,0	8,1	7,9
Итого	—	1011,7	816,3
Выход	80,0	1000,0	800,0

РЕЦЕПТУРА № 38

Мармелад «ЖЕЛЕЙНЫЕ БАТОНЧИКИ В ШОКОЛАДЕ»

Форма изделий — батончики, глазированные шоколадом. Имеет сладко-кислый вкус и аромат цитрусовых плодов.

Выпускается расфасованным или весовым, завернутым.

В 1 кг содержится не менее 20 шт. Влажность 14,3% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих вещей, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Корпус	80,0	—	—	707,04	565,63
Шоколадная глазурь . .	99,1	—	—	302,75	300,03
Итого					
Выход	85,7	—	—	1009,79	865,66
Рецептура корпуса					
На 707,04 кг					
Сахар-песок	99,85	558,84	558,0	395,12	394,53
Патока	78,0	279,13	217,72	197,36	153,94
Агаронд	85,0	33,34	28,34	23,57	20,03
Кислота лимонная	98,0	11,66	11,43	8,24	8,07
Эссенция лимонная и апельсиновая	—	1,54	—	1,09	—
Итого					
Выход	80,0	1000,0	800,0	707,04	565,63

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	302,75	300,03	306,4	303,6
Сахар-песок	99,85	395,12	394,53	399,9	399,3
Патока	78,0	197,36	153,94	199,7	155,8
Агаронд	85,0	23,57	20,03	23,9	20,3
Кислота лимонная	98,0	8,24	8,07	8,4	8,2
Эссенция лимонная и апельсиновая	—	1,09	—	1,1	—
Итого	—	928,13	876,60	939,4	887,2
Выход	85,7	1000,0	857,0	1000,0	857,0

РЕЦЕПТУРА № 39

Мармелад «ХАРЬКОВСКИЙ»

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний, обсыпанные сахаром-песком.

Изготавливается на агаронде с добавлением различных фруктово-ягодных пюре.

Выпускается расфасованным набором не менее трех различных сортов или весовым, отдельным сортом.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 20% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
С черносмородиновым пюре			
Сахар-песок на обсыпку	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	493,1	492,4
Патока	78,0	237,7	185,4

Продолжение

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Агаронд	85,0	40,0	34,0
Пюре черносмородиновое	10,0	100,0	10,0
Кислота лимонная	98,0	8,2	8,0
Итого	—	965,6	816,3
Выход	80,0	1000,0	800,0
С клубничным пюре			
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	493,1	492,4
Патока	78,0	237,7	185,4
Агаронд	85,0	40,0	34,0
Пюре клубничное	10,0	100,0	10,0
Кислота лимонная	98,0	8,2	8,0
Итого	—	965,6	816,3
Выход	80,0	1000,0	800,0
С малиновым пюре			
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	493,1	492,4
Патока	78,0	237,7	185,4
Агаронд	85,0	40,0	34,0
Пюре малиновое	10,0	100,0	10,0
Кислота лимонная	98,0	8,2	8,0
Итого	—	965,6	816,3
Выход	80,0	1000,0	800,0
С абрикосовым пюре			
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	493,1	492,4
Патока	78,0	237,7	185,4
Агаронд	85,0	40,0	34,0
Пюре абрикосовое	10,0	100,0	10,0
Кислота лимонная	98,0	8,2	8,0
Итого	—	965,6	816,3
Выход	80,0	1000,0	800,0

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Со сливовым пюре			
Сахар-песок на обсыпку . . .	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	493,1	492,4
Патока	78,0	237,7	185,4
Пюре сливовое	10,0	100,0	10,0
Кислота лимонная	98,0	8,2	8,0
Агаронд	85,0	40,0	34,0
Итого	—	965,6	816,3
Выход	80,0	1000,0	800,0

в) Формовой на агаре из фуруцеллярии

РЕЦЕПТУРА № 40

Мармелад «КУРЕМАРИ» («Клюковка»)

Форма изделий разнообразная с кондированной свежей клюквой внутри. Поверхность обсыпана сахаром-песком.

Выпускается расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 80 шт. Влажность 25% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в на- туре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Мармеладная масса . .	73,0	—	—	886,34	647,03
Клюква свежая	9,0	—	—	50,67	4,56
Кондир (сахарный си- роп)	70,0	—	—	14,51	10,16

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	—	—	99,6	99,45
Итого	—	—	—	1051,12	761,20
Выход	75,0	—	—	1000,0	750,0
Приготовление кондира				На 14,51 кг	
Сахар-песок	99,85	709,0	707,9	10,29	10,27
Выход	70,0	1000,0	700,0	14,51	10,16
Рецептура мармеладной массы				На 886,34 кг	
Сахар-песок	99,85	516,4	515,62	457,70	457,01
Патока	78,0	258,2	201,4	228,85	178,50
Агар из фуруцеллярии	85,0	15,0	12,75	13,29	11,30
Кислота лимонная	98,0	15,0	14,70	13,29	13,02
Краситель красный	—	0,8	—	0,71	—
Эссенция клюквенная	—	1,0	—	0,89	—
Итого	—	806,4	744,47	714,73	659,83
Выход	73,0	1000,0	730,00	886,34	647,03

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	567,59	566,73	570,5	569,6
Патока	78,0	228,85	178,50	230,0	179,4

Продолжение

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Агар из фуцеллярии	85,0	13,29	11,30	13,3	11,3
Клюква свежая	9,0	50,67	4,56	51,1	4,6
Кислота лимонная . . .	98,0	13,29	13,02	13,4	13,1
Краситель красный . . .	—	0,71	—	0,71	—
Эссенция клюквенная	—	0,89	—	0,89	—
Итого	—	875,29	774,11	879,9	778,0
Выход	75,0	1000,0	750,0	1000,0	750,0

РЕЦЕПТУРА № 41

Мармелад «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний, обсыпанные сахаром-песком. Имеет вкус черной смородины.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 55 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок на обсыпку . .	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	588,3	587,4
Патока	78,0	149,9	116,9
Агар из фуцеллярии	85,0	24,9	21,2
Кислота лимонная	98,0	15,0	14,7
Сок черносмородиновый	10,0	100,0	10,0
Спирт	—	20,0	—
Итого	—	984,7	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 42

Мармелад «СОЛНЕЧНЫЙ»

Форма изделий — батончики, обсыпанные сахаром-песком. Ароматизируется и подкрашивается натуральным морковным соком.

Выпускается весовым и расфасованным. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	95,6	95,5
Сахар-песок н желе	99,85	540,5	539,7
Патока	78,0	202,3	157,8
Агар из фуцеллярии	85,0	30,5	25,9
Кислота лимонная	98,0	10,0	9,8
Сок морковный	10,0	80,0	8,0
Итого	—	958,9	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 43

Мармелад «ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА»

Форма изделий — фигуры различных очертаний, обсыпанные сахаром-песком. Имеет сладко-кислый вкус, окраску и аромат черноплодной рябины.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	475,4	474,7
Патока	78,0	161,3	125,8
Агар из фуцеллярии	85,0	28,1	23,9
Припас черноплодной рябины	60,0	198,2	118,9
Кислота лимонная	98,0	7,0	6,9
Итого	—	956,6	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

г) Формовой на пектине

РЕЦЕПТУРА № 44

Мармелад «СЛИВА»

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний, имеет вкус сливы.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 57 шт. Влажность 21% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	717,8	716,7
Пюре сливовое	10,0	700,0	70,0
Пектин яблочный	92,0	16,6	15,3
Кислота молочная	40,0	5,3	2,1
Лактат натрия	40,0	5,0	2,0
Итого	—	1444,7	806,1
Выход	79,0	1000,0	790,0

РЕЦЕПТУРА № 45

Мармелад «ИЗАБЕЛЛА»

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний, обсыпанные сахаром-песком. Имеет вкус и аромат винограда «Изабелла», лилового цвета.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 21% (+1%; —2%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок на обсыпку	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	607,0	606,1
Пюре виноградное	10,0	936,0	93,6
Пектин свекловичный	86,0	22,0	18,9
Кислота лимонная	98,0	1,0	1,0
Итого	—	1652,6	806,1
Выход	79,0	1000,0	790,0

РЕЦЕПТУРА № 46

Мармелад в шоколаде «ЯНТАРНЫЙ»

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний, глазированные шоколадом. Корпус изготовлен на свекловичном пектине. Мармелад выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 45 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Корпус	75,0	—	—	716,0	537,0
Шоколадная глазурь	99,1	—	—	293,8	291,2
Итого	—	—	—	1009,8	828,2
Выход	82,0	—	—	1000,0	820,0
Рецептура корпуса				На 716 кг	
Сахар-песок	99,85	724,8	723,7	518,9	518,1
Пектин свекловичный	86,0	27,8	23,9	19,9	17,1
Кислота лимонная	98,0	13,8	13,5	9,9	9,7
Эссенция (лимонная, яблочная, абрикосовая)	—	1,6	—	1,1	—
Итого	—	768,0	761,1	549,8	544,9
Выход	75,0	1000,0	750,0	716,0	537,0

Влажность 25% (+3%; —1%).

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	293,8	291,2	297,1	294,4
Сахар-песок	99,85	518,9	518,1	524,7	523,9
Пектин свекловичный	86,0	19,9	17,1	20,1	17,3
Кислота лимонная	98,0	9,9	9,7	10,0	9,8
Эссенция (лимонная, яблочная, абрикосовая)	—	1,1	—	1,1	—
Итого	—	843,6	836,1	853,0	845,4
Выход	82,0	1000,0	820,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 47

Мармелад в шоколаде «ВОСХОД»

Мармелад на пектине, глазированный шоколадом. Изготавливается из сахара, пектина и патоки с добавлением вишневой подварки. Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 55 шт. Влажность 15% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	248,6	246,4
Сахар-песок	99,85	432,0	431,4
Патока	78,0	147,3	114,9
Вишневая подварка	69,0	89,6	61,8
Пектин яблочный	92	15,8	14,5
Кислота лимонная	98	7,4	7,3
Спирт	—	14,9	—
Итого	—	955,6	876,3
Выход	85,0	1000,0	850,0

РЕЦЕПТУРА № 48

Мармелад «МАРМЕЛАДНЫЕ ФИГУРКИ»

Форма изделий — фигуры различных очертаний.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 13 шт. Влажность 21% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	690,9	690,6
Патока	78,0	30,1	23,5
Пюре яблочное	10,0	878,0	87,8
Пектин свекловичный	86,0	2,3	2,0
Кислота молочная	40,0	5,3	2,1
Ванилин	—	0,02	—
Эссенция	—	0,4	—
Красители разные	—	0,6	—
Итого	—	1607,62	806,0
Выход	79,0	1000,0	790,0

РЕЦЕПТУРА № 49

Мармелад желейный формовой

Форма изделий — небольшие фигуры различных очертаний, обсыпанные сахаром-песком, вкус сладко-кислый.

Выпускается набором не менее четырех сортов различной окраски и вкуса.

Ароматизируется эссенциями: красный сорт — малиновой или клубничной, оранжевый сорт — апельсиновой или мандариновой, зеленый сорт — грушевой или ананасной, лиловый сорт — черносмородиновой или вишневой, белый сорт — яблочной или ванильной.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	718,9	717,8

Продолжение

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Пектин яблочный	92,0	18,0	16,6
Кислота лимонная	98,0	12,0	11,8
Лактат натрия	40,0	10,0	4,0
Эссенции разные	—	1,6	—
Красители разные	—	0,6	—
Итого	—	847,7	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

д) Резной на агаре

РЕЦЕПТУРА № 50

Мармелад «АБРИКОСОВЫЙ»

Форма изделий — нарезанные продолговатые прямоугольники или зубчатые конфеты, обсыпанные сахаром-песком.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	555,8	555,0
Патока	78,0	211,5	165,0
Агар	85,0	12,2	10,4
Кислота молочная	40,0	24,5	9,8
Пюре абрикосовое	10,0	100,0	10,0
Итого	—	990,6	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 51

Мармелад «АПЕЛЬСИНОВЫЕ И ЛИМОННЫЕ ДОЛЬКИ»

Форма изделий — апельсиновые и лимонные дольки желтого и оранжевого цвета, обсыпанные сахаром-песком.

Мармелад имеет кисло-сладкий вкус и явно выраженный аромат апельсина и лимона.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 110 шт. Влажность 16% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Масса для сердцевин	76,0	—	—	845,04	642,23
Масса для корочки	76,0	—	—	151,72	115,31
Сахар-песок для обсыпки	99,85	—	—	86,60	86,47
Итого	—	—	—	1083,36	844,01
Выход	84,0	—	—	1000,00	840,0
Рецептура массы для сердцевин долек				На 845,04 кг	
Сахар-песок	99,85	537,18	536,37	453,94	453,26
Патока	78,0	268,50	209,43	226,89	176,97
Агар	85,0	12,07	10,26	10,20	8,67
Кислота лимонная	98,0	16,09	15,77	13,60	13,33
Масло апельсиновое и лимонное	—	0,28	—	0,24	—
Краситель желтый	—	0,56	—	0,47	—
Краситель красный	—	0,62	—	0,52	—
Итого	—	835,3	771,83	705,86	652,23
Выход	76,0	1000,0	760,0	845,04	642,23
Рецептура массы для корочки				На 151,72 кг	
Сахар-песок	99,85	545,54	544,72	82,77	82,64
Патока	78,0	272,68	212,69	41,37	32,27
Агар	85,0	12,33	10,48	1,87	1,59

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Масло апельсиновое и лимонное	—	0,26	—	0,04	—
Белок яичный	12,0	38,42	4,61	5,83	0,7
Краситель желтый	—	2,64	—	0,40	—
красный	—	1,55	—	0,23	—
Итого	—	873,42	772,50	132,51	117,2
Выход	76,0	1000,0	760,0	151,72	115,31

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	623,31	622,37	626,5	625,6
Патока	78,0	268,26	209,24	269,6	210,3
Агар	85,0	12,07	10,26	12,1	10,3
Яичный белок	12,0	5,83	0,70	5,8	0,7
Кислота лимонная	98,0	13,60	13,33	13,7	13,4
Масло лимонное	—	0,14	—	0,14	—
апельсиновое	—	0,14	—	0,14	—
Краситель желтый	—	0,87	—	0,90	—
красный	—	0,75	—	0,80	—
Итого	—	924,97	855,90	929,68	860,3
Выход	84,0	1000,0	840,0	1000,0	840,0

РЕЦЕПТУРА № 52

Мармелад «ВЕСЕННИЙ»

Форма изделий — нарезанные продолговатые прямоугольники с гладкой или рифленной поверхностью, обсыпанные сахаром-песком. Мармелад состоит из двух слоев: один из прозрачного цитрусового желе, второй — из цитрусового желе, сбитого на белках.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Мармеладный пласт	73,0	—	—	980,75	715,95
Сахар-песок на обсыпку	99,85	—	—	110,0	109,83
Итого	—	—	—	1090,75	825,78
Выход	82,0	—	—	1000,0	820,0
Рецептура мармеладного пласта				На 980,75 кг	
Сбивной слой	73,0	503,52	367,57	493,83	360,50
Желейный слой	73,0	503,52	367,57	493,83	360,50
Итого	—	1007,04	735,14	987,66	721,00
Выход	73,0	1000,0	730,0	980,75	715,95
Рецептура сбивного слоя				На 493,83 кг	
Сироп с агаром	75,0	963,52	722,64	475,82	356,87
Яичный белок	12,0	21,83	2,62	10,78	1,29
Кислота молочная	40,0	24,72	9,89	12,21	4,88
Эссенция цитрусовая	—	1,21	—	0,6	—
Итого	—	1011,28	735,15	499,41	363,04
Выход	73,0	1000,0	730,0	493,83	360,50
Рецептура желейного слоя				На 493,83 кг	
Сироп с агаром	75,0	871,55	653,66	430,40	322,80
Подварка цитрусовая	69,0	101,67	70,15	50,21	34,64
Кислота молочная	40,0	24,65	9,86	12,17	4,87
Эссенция цитрусовая	—	1,2	—	0,59	—
Красители разные	—	1,0	—	0,49	—
Итого	—	1000,07	733,67	493,86	362,31
Выход	73,0	1000,0	730,0	493,83	360,50

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура сиропа с агаром				На 906,22 кг	
Сахар-песок	99,85	613,03	612,11	555,54	554,71
Патока	78,0	164,12	128,01	148,73	116,01
Агар	85,0	13,39	11,38	12,13	10,31
Итого	—	790,54	751,5	716,40	681,03
Выход	75,0	1000,0	750,0	906,22	679,67

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	665,54	664,54	668,10	667,1
Патока	78,0	148,73	116,01	149,4	116,5
Агар	85,0	12,13	10,31	12,1	10,3
Белок яичный	12,0	10,78	1,29	10,8	1,3
Подварка цитрусовая	69,0	50,21	34,64	50,4	34,8
Кислота молочная	40,0	24,38	9,75	24,5	9,8
Красители разные	—	0,49	—	0,5	—
Эссенция цитрусовая	—	1,19	—	1,2	—
Итого	—	913,45	836,54	917,0	839,8
Выход	82,0	1000,0	820,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 53

Мармелад «ВИКТОРИЯ»

Форма изделий — нарезанные продолговатые прямоугольники с гладкой или рифленной поверхностью, обсыпанные сахаром-песком. Мармелад состоит из двух слоев: один — прозрачное клубничное желе, второй — клубничное желе, сбитое на белках.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Мармеладный пласт	73,0	—	—	980,75	715,95
Сахар-песок на обсыпку	99,85	—	—	110,0	109,83
Итого	—	—	—	1090,75	825,78
Выход	82,0	—	—	1000,0	820,0
Рецептура мармеладного пласта				На 980,75 кг	
Желейный слой	73,0	503,52	367,57	493,83	360,5
Сбивной слой	73,0	503,52	367,57	493,83	360,5
Итого	—	1007,04	735,14	987,66	721,0
Выход	73,0	1000,0	730,0	980,75	715,95
Рецептура желейного слоя				На 493,83 кг	
Сахар-песок	99,85	535,83	535,03	264,61	264,21
Патока	78,0	100,45	78,35	49,60	38,69
Глюкоза	91,0	100,45	91,44	49,60	45,14
Агар	85,0	12,28	10,44	6,06	5,15
Пюре клубничное	10,0	100,6	10,06	49,68	4,97
Кислота молочная	40,0	24,63	9,85	12,16	4,86
Итого	—	874,24	735,14	441,71	363,02
Выход	73,0	1000,0	730,0	493,83	360,5
Рецептура сбивного слоя				На 493,83 кг	
Сахар-песок	99,85	534,99	534,19	264,19	263,79
Патока	78,0	100,35	78,27	49,56	38,66
Глюкоза	91,0	100,32	91,29	49,54	45,08
Агар	85,0	12,27	10,43	6,06	5,15
Пюре клубничное	10,0	100,3	10,03	49,53	4,95

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Белок яичный	12,0	21,58	2,59	10,66	1,28
Кислота молочная	40,0	24,57	9,83	12,13	4,86
Итого	—	894,38	736,63	441,67	363,76
Выход	73,0	1000,0	730,0	493,83	360,50

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	638,80	637,83	641,3	640,3
Патока	78,0	99,16	77,35	99,5	77,6
Глюкоза	91,0	99,14	90,22	99,6	90,6
Агар	85,0	12,12	10,30	12,1	10,3
Пюре клубничное	10,0	99,21	9,92	100,0	10,0
Белок яичный	12,0	10,66	1,28	10,8	1,3
Кислота молочная	40,0	24,29	9,71	24,3	9,7
Итого	—	983,38	836,61	987,6	839,8
Выход	82,0	1000,00	820,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 54

Мармелад «ВИШНЕВЫЙ»

Форма изделий — нарезанные квадраты с гладкой поверхностью, обсыпанные сахаром-песком. Мармелад состоит из двух слоев: один слой — прозрачное вишневое желе, второй — желе, сбитое на белках.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Мармеладный пласт	73,0	—	—	980,75	715,95
Сахар-песок на обсыпку	99,85	—	—	110,0	109,83
Итого	—	—	—	1090,75	825,78
Выход	82,0	—	—	1000,0	820,0
Рецептура мармеладного пласта				На 980,75 кг	
Желейный слой	73,0	503,52	367,57	493,83	360,5
Сбивной слой	73,0	503,52	367,57	493,83	360,5
Итого	—	1007,04	735,14	987,66	721,0
Выход	73,0	1000,0	730,0	980,75	715,95
Рецептура желейного слоя				На 493,83 кг	
Сахар-песок	99,85	485,70	484,97	239,85	239,49
Патока	78,0	205,41	160,22	101,44	79,12
Припас вишневый	60,0	120,25	72,15	59,38	35,63
Кислота молочная	40,0	18,52	7,41	9,15	3,66
Агар	85,0	12,22	10,39	6,03	5,12
Итого	—	832,10	735,14	415,85	363,02
Выход	73,0	1000,0	730,0	493,83	360,5
Рецептура сбивного слоя				На 493,83 кг	
Сахар-песок	99,85	528,09	527,30	260,79	260,40
Патока	78,0	213,74	166,72	105,55	82,33
Припас вишневый	60,0	40,28	24,17	19,89	11,93
Кислота молочная	40,0	13,62	5,45	6,73	2,69
Белок яичный	12,0	21,67	2,60	10,70	1,28
Агар	85,0	12,22	10,39	6,03	5,13
Итого	—	829,62	736,63	409,69	363,76
Выход	73,0	1000,0	730,0	493,83	360,5

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	610,64	609,72	612,9	612,0
Патока	78,0	206,99	161,45	207,8	162,1
Припас вишневый . .	60,0	79,27	47,56	79,5	47,7
Кислота молочная . .	40,0	15,88	6,35	16,0	6,4
Агар	85,0	12,06	10,25	12,1	10,3
Белок яичный	12,0	10,70	1,28	10,8	1,3
Итого	—	935,54	836,61	939,1	839,8
Выход	82,0	1000,0	820,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 55

Мармелад «ДЕСЕРТНЫЙ»

Форма изделий — кусочки рулета, обсыпанные сахаром-песком; вкус кислый, аромат цитрусовый, явно выраженный. Мармелад состоит из двух слоев; один слой жележный, второй — сбитый на белках.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 100 шт. Влажность 16% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Мармеладный рулет . . .	76,0	—	—	968,54	736,09
Сахар-песок для обсыпки	99,85	—	—	110,0	109,83
Итого	—	—	—	1078,54	845,92
Выход	84,0	—	—	1000,0	840,0
Рецептура мармеладного рулета					
Сбивной слой	76,0	503,53	382,68	487,69	370,64

На 968,54 кг

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Желейный слой	76,0	503,53	382,68	487,69	370,64
Итого	—	1007,06	765,36	975,38	741,28
Выход	76,0	1000,0	760,0	968,54	736,09
Рецептура сбивного слоя				На 487,69 кг	
Агаро-сахаро-паточный . .	76,0	981,37	745,84	478,60	363,74
сироп					
Белок яичный	12,0	86,75	10,41	42,31	5,08
Масло цитрусовое	—	0,2	—	0,10	—
Кислота лимонная	98,0	9,3	9,11	4,54	4,45
Итого	—	1077,62	765,36	525,55	373,27
Выход	76,0	1000,0	760,0	487,69	370,64
Рецептура жележного слоя				На 487,69 кг	
Сироп агаро-сахаро-паточный	76,0	981,28	745,77	478,56	363,70
Масло цитрусовое	—	0,4	—	0,20	—
Кислота лимонная	98,0	18,42	18,05	8,98	8,80
Краситель желтый	—	0,2	—	0,10	—
красный	—	0,4	—	0,2	—
Итого	—	1000,70	763,82	488,04	372,50
Выход	76,0	1000,0	760,0	487,69	370,64
Рецептура агаро-сахаро-паточного сиропа				На 957,16 кг	
Сахар-песок	99,85	535,47	534,67	512,53	511,76
Патока	78,0	277,53	216,47	265,64	207,20
Агар	85,0	12,21	10,38	11,69	9,94
Итого	—	825,21	761,52	789,86	728,90
Выход	76,0	1000,0	760,0	957,16	727,44

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	622,53	621,59	624,8	623,9
Патока	78,0	265,64	207,20	266,7	208,0
Агар	85,0	11,69	9,94	11,8	10,0
Масло цитрусовое	—	0,30	—	0,3	—
Белок яичный	12,0	42,31	5,08	42,5	5,1
Кислота лимонная	98,0	13,52	13,25	13,6	13,3
Краситель желтый	—	0,1	—	0,1	—
красный	—	0,2	—	0,2	—
Итого	—	956,29	857,06	960,0	860,3
Выход	84,0	1000,0	840,0	1000,0	840,0

РЕЦЕПТУРА № 56

Мармелад «ДЕТСКИЙ»

Форма изделий — прямоугольнки, обсыпанные сахаром-песком. Мармелад резной, состоит из двух слоев: желе и жареного ореха; желе имеет вкус и аромат винограда «Изабелла», цвет лиловый.

Выпускается весовым и расфасованным. В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 17% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок на обсыпку	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	10,4	10,4
Патока	78,0	200,0	156,0
Припас виноградный	60,0	670,0	402,0
Агар	85,0	10,0	8,5
Орех рубленый жареный	97,5	189,9	185,2
Кислота лимонная	98,0	1,0	1,0
Итого	—	1167,9	849,6
Выход	83,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 57

Мармелад «МАЛИНОВЫЙ»

Форма изделий — нарезанные прямоугольнки с рифленой поверхностью, обсыпанные сахаром-песком.

Мармелад состоит из двух слоев: один слой — прозрачное малиновое желе, второй — малиновое желе, сбитое на белках.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Мармеладный пласт	73,0	—		980,75	715,95
Сахар-песок на обсыпку	99,85	—	—	110,0	109,83
Итого	—	—	—	1090,75	825,78
Выход	82,0	—	—	1000,0	820,0
Рецептура мармеладного пласта					
				На 980,75 кг	
Желейный слой	73,0	503,52	367,57	493,83	360,5
Сбивной слой	73,0	503,52	367,57	493,83	360,5
Итого	—	1007,04	735,14	987,66	721,00
Выход	73,0	1000,0	730,0	980,75	715,95
Рецептура желейного слоя					
				На 493,83 кг	
Сахар-песок	99,85	535,83	535,03	264,61	264,21
Патока	78,0	100,45	78,35	49,60	38,69
Глюкоза	91,0	100,45	91,41	49,60	45,14
Агар	85,0	12,28	10,44	6,06	5,15
Желе малиновое	10,0	100,6	10,06	49,68	4,97
Кислота молочная	40,0	24,63	9,85	12,16	4,86
Итого	—	874,24	735,14	441,71	363,02
Выход	73,0	1000,0	730,0	493,83	360,5

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сбивного слоя				На 493,83 кг	
Сахар-песок	99,85	534,99	534,19	264,19	263,79
Патока	78,0	100,35	78,27	49,56	38,66
Глюкоза	91,0	100,32	91,29	49,54	45,08
Агар	85,0	12,27	10,43	6,06	5,15
Пюре малиновое	10,0	100,3	10,03	49,53	4,95
Белок яичный	12,0	21,58	2,59	10,66	1,28
Кислота молочная	40,0	24,57	9,83	12,13	4,85
Итого	—	894,38	736,63	441,67	363,76
Выход	73,0	1000,0	730,0	493,83	360,50

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	638,80	637,83	641,3	640,3
Патока	78,0	99,16	77,35	99,5	77,6
Глюкоза	91,0	99,14	90,22	99,6	90,6
Агар	85,0	12,12	10,30	12,1	10,3
Пюре малиновое	10,0	99,21	9,92	100,0	10,0
Белок яичный	12,0	10,66	1,28	10,8	1,3
Кислота молочная	40,0	24,29	9,71	24,3	9,7
Итого	—	983,38	836,61	987,60	839,8
Выход	82,0	1000,0	820,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 58

Мармелад «МОЗАИКА»

Форма изделий — фигуры различной формы: квадраты, ромбы, треугольники, обсыпанные сахаром-песком.

Мармелад ароматизируется натуральными соками: вишневым, яблочным, морковным, черничным.

Выпускается набором не менее трех цветов: весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 25 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	95,6	95,5
Сахар-песок в желе	99,85	550,6	549,8
Патока	78,0	201,9	157,5
Агар	85,0	12,0	10,2
Сок натуральный	10,0	120,0	12,0
Кислота лимонная	98,0	11,9	11,7
Итого	—	992,0	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 59

Мармелад «СЛАВУТИЧ»

Форма изделий — нарезанные продолговатые прямоугольники или зубчатые конфеты, обсыпанные сахаром-песком.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 50 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	489,6	488,9
Пюре яблочное	10,0	108,0	10,8
Слики сухие	94,0	29,5	27,7
Какао порошок	95,0	49,7	47,2
Патока	78,0	213,8	166,8
Агар	85,0	10,4	8,8
Эссенция ванильная	—	0,7	—
Спирт	—	19,8	—
Итого	—	1008,1	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 60

Мармелад в шоколаде «САМГОРИ»

Мармелад с орехами, глазированный шоколадом. Форма изделий квадратная.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 40 шт. Влажность 13,73% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура мармелада					
Корпус	82,0	—	—	757,74	621,35
Шоколадная глазурь . .	99,1	—	—	252,32	250,05
Итого					
Выход	86,27	—	—	1010,06	871,4
Рецептура корпуса					
На 757,74 кг					
Сахар-песок	99,85	527,71	526,92	399,87	399,27
Патока	78,0	269,04	209,85	203,86	159,01
Агар	85,0	10,60	9,01	8,03	6,83
Пюре фруктово-ягодное	10,0	120,10	12,01	91,00	9,10
Ядро ореха жареное					
дробленое — в желе	97,5	25,19	24,56	19,09	18,61
молотое — на об- сыпку	97,5	50,36	49,10	38,16	37,21
Кислота лимонная	98,0	9,06	8,88	6,86	6,72
Эссенция ванильная . . .	—	2,09	—	1,58	—
Итого					
Выход	82,0	1014,15	840,33	768,45	636,77

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	252,32	250,05	254,1	251,8
Сахар-песок	99,85	399,87	399,27	402,7	402,1
Патока	78,0	203,86	159,01	205,3	160,1
Агар	85,0	8,03	6,83	8,1	6,9
Пюре фруктово-ягодное	10,0	91,0	9,1	92,0	9,2
Ядро ореха жареное					
молотое	97,5	38,16	37,21	38,5	37,5
Ядро ореха жареное					
дробленое	97,5	19,09	18,61	19,2	18,7
Кислота лимонная . . .	98,0	6,86	6,72	6,9	6,8
Эссенция ванильная . .	—	1,58	—	1,6	—
Итого					
Выход					
Итого					
Выход					

РЕЦЕПТУРА № 61

Мармелад трехслойный

Форма изделий — прямоугольники с гладкой или гофрированной поверхностью, обсыпанные сахаром-песком. Состоит из трех слоев: верхний и нижний — яблочное желе, средний — желе, сбитое на белках.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3%; -1%).

Наименование сырья	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура мармелада					
Мармеладный пласт . . .	73,0	—	—	983,97	718,3
Сахар-песок для обсыпки	99,85	—	—	110,0	109,83
Итого	—	—	—	1093,97	828,13
Выход	82,0	—	—	1000,0	820,0

Продолжение

Наименование сырья	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура мармеладного пласта					
Верхний и нижний слой	73,0	671,63	490,29	660,86	482,43
Средний слой	73,0	335,75	245,10	330,37	241,17
Итого	—	1007,38	735,39	991,23	723,60
Выход	73,0	1000,0	730,0	983,97	718,30
Рецептура верхнего и нижнего слоя					
Сахар-песок	99,85	625,99	625,05	413,69	413,07
Патока	78,0	100,32	78,25	66,30	51,71
Агар	85,0	12,28	10,44	8,12	6,90
Яблочное пюре	10,0	109,40	10,94	72,30	7,23
Кислота молочная	40,0	24,60	9,84	16,26	6,50
Эссенции разные	—	0,89	—	0,59	—
Красители разные	—	0,74	—	0,49	—
Итого	—	874,22	734,52	577,75	485,41
Выход	73,0	1000,0	730,0	660,86	482,43
Рецептура среднего слоя					
Сахар-песок	99,85	626,79	625,85	207,07	206,76
Патока	78,0	100,50	78,39	33,20	25,90
Агар	85,0	12,23	10,40	4,04	3,43
Яблочное пюре	10,0	109,56	10,96	36,20	3,66
Белок яичный	12,0	22,43	2,69	7,41	0,82
Кислота молочная	40,0	24,67	9,87	8,15	3,29
Ванилин	—	0,06	—	0,02	—
Итого	—	896,24	738,16	296,09	243,86
Выход	73,0	1000,0	730,0	330,37	241,17

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	730,76	729,66	733,9	732,8
Патока	78,0	99,50	77,61	99,9	77,9
Пюре яблочное	10,0	108,50	10,85	109,0	10,9
Белок яичный	12,0	7,41	0,89	7,5	0,9
Агар	85,0	12,16	10,33	12,2	10,4
Кислота молочная	40,0	24,41	9,76	24,5	9,8
Ванилин	—	0,02	—	0,02	—
Эссенции разные	—	0,59	—	0,6	—
Красители разные	—	0,49	—	0,5	—
Итого	—	983,84	839,10	988,12	842,7
Выход	82,0	1000,0	820,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 62

Мармелад «УЛИТОЧКА»

Форма изделий — кружочки.

Мармелад состоит из двух слоев, свернутых улиткообразно: один слой жележный, другой — сбивной.

Мармелад выпускается набором не менее пяти сортов различной окраски и аромата, расфасованным или весовым.

В 1 кг содержится не менее 85 шт. Влажность 16% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Желейный слой	76,0	—	—	498,38	378,77
Сбивной слой	76,0	—	—	498,38	378,77
Сахар-песок на обсыпку	99,85	—	—	86,6	86,47
Итого	—	—	—	1083,36	844,01
Выход	84,0	—	—	1000,0	840,0
Рецептура желейного слоя				На 498,38 кг	
Сахар-песок	99,85	531,65	530,85	264,96	264,56
Патока	78,0	265,78	207,31	132,46	103,32
Агар	85,0	11,99	10,19	5,97	5,07
Кислота лимонная	98,0	23,96	23,48	11,94	11,70
Эссенции разные	—	1,2	—	0,6	—
Красители разные	—	0,5	—	0,25	—
Итого	—	835,08	771,83	416,18	384,65
Выход	76,0	1000,0	760,0	498,38	378,77
Рецептура сбивного слоя				На 498,38 кг	
Сахар-песок	99,85	545,54	544,72	271,89	271,48
Патока	78,0	272,68	212,69	135,90	106,00
Агар	85,0	12,33	10,48	6,14	5,22
Белок яичный	12,0	38,42	4,61	19,15	2,30
Итого	—	868,97	772,50	433,08	385,00
Выход	76,0	1000,0	760,0	498,38	378,77

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	623,45	622,51	626,5	625,6
Патока	78,0	268,36	209,32	269,6	210,3
Агар	85,0	12,11	10,29	12,1	10,3
Белок яичный	12,0	19,15	2,30	19,2	2,3
Кислота лимонная	98,0	11,94	11,70	12,0	11,8
Эссенции разные	—	0,6	—	0,6	—
Красители разные	—	0,25	—	0,3	—
Итого	—	935,86	856,12	940,3	860,3
Выход	84,0	1000,0	840,0	1000,0	840,0

РЕЦЕПТУРА № 63

Мармелад «ЧЕРНИЧНЫЙ»

Форма изделий — продолговатые прямоугольники, обсыпанные сахаром-песком. Мармелад состоит из трех слоев: верхний и нижний — черничное желе, средний слой — желе, сбитое на белках.

В 1 кг содержится не менее 40 шт. Влажность 18% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Мармеладный пласт	73,0	—	—	983,97	718,30
Сахар-песок для обсыпки	99,85	—	—	110,00	109,83
Итого	—	—	—	1093,97	828,13
Выход	82,0	—	—	1000,0	820,0

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура мармеладного пласта				На 983,97 кг	
Верхний и нижний слой	73,0	671,63	490,29	660,86	482,43
Средний слой	73,0	335,75	245,10	330,37	241,17
Итого	—	1007,38	735,39	991,23	723,60
Выход	73,0	1000,0	730,0	983,97	718,30
Рецептура верхнего и нижнего слоев				На 660,86 кг	
Сахар-песок	99,85	322,07	321,59	212,84	212,52
Патока	78,0	211,14	164,69	139,53	108,83
Агар	85,0	12,21	10,38	8,07	6,86
Подварка черничная	69,0	327,07	225,68	216,15	149,14
Кислота лимонная	98,0	12,43	12,18	8,21	8,04
Эссенция	—	0,5	—	0,33	—
Итого	—	885,42	734,52	585,13	485,39
Выход	73,0	1000,0	730,0	660,86	482,43
Рецептура среднего слоя				На 330,37 кг	
Сахар-песок	99,85	541,6	540,79	178,93	178,66
Патока	78,0	213,4	166,45	70,50	54,99
Агар	85,0	12,3	10,45	4,06	3,45
Яблочное пюре	10,0	110,2	11,02	36,41	3,64
Белок яичный	12,0	21,5	2,58	7,10	0,85
Кислота лимонная	98,0	6,2	6,08	2,05	2,01
Ванилин	—	0,06	—	0,02	—
Итого	—	905,26	737,37	299,07	243,60
Выход	73,0	1000,0	730,0	330,37	241,17

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т го- товой продукции, кг	
		в на- туре	в сухих веще- ствах	в на- туре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	501,77	501,01	504,1	503,3
Патока	78,0	210,03	163,82	211,0	164,6
Яблочное пюре	10,0	36,41	3,64	36,0	3,6
Подварка черничная	69,0	216,15	149,14	217,1	149,8
Белок яичный	12,0	7,10	0,85	7,5	0,9
Кислота лимонная	98,0	10,26	10,05	10,3	10,1
Агар	85,0	12,13	10,31	12,2	10,4
Эссенция	—	0,33	—	0,33	—
Ванилин	—	0,02	—	0,02	—
Итого	—	994,20	838,82	998,55	842,7
Выход	82,0	1000,0	820,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 64

Мармелад «ШЕРМУКШНЮ» («РЯБИНОВЫЙ»)

Форма изделий — прямоугольники с гладкой и гофрированной поверхностью, обсыпанной сахаром-песком. Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержа- ние сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	110,0	109,8
Сахар-песок в желе	99,85	524,8	524,0
Патока	78,0	206,7	161,2
Агар	85,0	12,1	10,3
Пюре рябиновое	10,0	198,0	19,8
Кислота лимонная	98,0	11,8	11,6
Эссенция ванильная	—	2,0	—
Итого	—	1065,4	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 65

Мармелад «ШКОЛЬНЫЙ»

Форма изделий — правильные прямоугольники. В зависимости от добавляемых припасов (клубничного, малинового, черносмородинового, вишневого, яблочного) имеет различный вкус и соответствующую окраску.

Выпускается штучным и весовым. Масса 1 шт. не более 40 г. Влажность 18% (+3%; -1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	518,8	518,0
Патока	78,0	232,0	181,0
Припасы (клубничные, малиновые, черносмородиновые, вишневые, яблочные)	60,0	200,0	120,0
Агар	85,0	11,0	9,3
Кислота лимонная	98,0	8,6	8,4
Итого	—	970,4	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

е) Резной на агаре из фуцеллярии

РЕЦЕПТУРА № 66

Мармелад «БАЛТИКА»

Форма изделий — продолговатые прямоугольники, обсыпанные сахаром-песком. Изготавливается на агаре из фуцеллярии с добавлением кислоты и лимонного масла.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 18% (+3%; -1%).

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок на обсыпку	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	605,6	604,7
Патока	78,0	149,5	116,6
Агар из фуцеллярии	85,0	26,5	22,5
Масло лимонное	—	0,2	—
Кислота молочная	40,0	16,0	6,0
Итого	—	884,4	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 67

Мармелад «ТРЕХСЛОЙНЫЙ»

Форма изделий — прямоугольники с гладкой или гофрированной поверхностью, обсыпанные сахаром-песком. Состоит из трех слоев: верхний и нижний — из яблочного желе, средний — из желе, сбитого на белках.

В 1 кг содержится не менее 68 шт. Влажность 18% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармелада					
Мармеладный пласт	73,0	—	—	983,97	718,30
Сахар-песок для обсыпки	99,85	—	—	110,00	109,83
Итого	—	—	—	1093,97	828,13
Выход	82,0	—	—	1000,0	820,0
Рецептура мармеладного пласта				На 983,97 кг	
Верхний и нижний слои	73,0	671,63	490,29	660,86	482,43
Средний слой	73,0	335,75	245,10	330,37	241,17
Итого	—	1007,38	735,39	991,23	723,60
Выход	73,0	1000,0	730,0	983,97	718,30
Рецептура нижнего и верхнего слоев				На 660,86 кг	
Сахар-песок	99,85	531,66	530,86	351,35	350,82
Патока	78,0	209,40	163,33	138,38	107,94
Агар из фуцеллярии	85,0	30,60	26,01	20,22	17,19
Пюре яблочное	10,0	48,20	4,82	31,85	3,18
Кислота молочная	40,0	23,50	9,40	15,53	6,21
Эссенции разные	—	0,90	—	0,59	—
Красители разные	—	0,80	—	0,53	—
Итого	—	845,06	734,42	558,45	485,34
Выход	73,0	1000,0	730,0	660,86	482,43

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в на- туре	в сухих веще- ствах	в на- туре	в сухих веще- ствах
Рецептура среднего слоя				На 330,37 кг	
Сахар-песок	99,85	539,65	538,84	178,28	178,01
Патока	78,0	212,78	165,97	70,30	54,83
Агар из фуцеллярии	85,0	30,59	26,00	10,11	8,59
Белок яичный	12,0	17,33	2,08	5,72	0,69
Кислота молочная	40,0	11,22	4,49	3,71	1,48
Ванили	—	0,06	—	0,02	—
Итого	—	811,63	737,38	268,14	243,60
Выход	73,0	1000,0	730,00	330,37	241,17

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в на- туре	в сухих веще- ствах	в на- туре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	639,63	638,66	642,5	641,5
Патока	78,0	208,68	162,77	209,9	163,7
Агар из фуцеллярии	85,0	30,33	25,78	30,5	25,9
Пюре яблочное	10,0	31,85	3,18	32,0	3,2
Белок яичный	12,0	5,72	0,69	5,8	0,7
Кислота молочная	40,0	19,24	7,69	19,3	7,7
Эссенции разные	—	0,59	—	0,6	—
Красители разные	—	0,53	—	0,53	—
Ванилин	—	0,02	—	0,02	—
Итого	—	935,95	838,77	941,15	842,7
Выход	82,0	1000,00	820,0	1000,00	820,0

РЕЦЕПТУРА № 68

Мармелад «ЦВЕТОЧНЫЙ»

Форма изделий — дольки, обсыпанные сахаром-песком, различной окраски и аромата.

Ароматизируется эссенциями: красный сорт — малиновой или клубничной; оранжевый сорт — апельсиновой или абрикосовой; зеленый сорт — грушевой или ананасной; желтый — лимонной или абрикосовой; белый — ванильной.

Выпускается набором, состоящим из трех цветов, весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 140 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья	Содержа- ние сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	86,6	86,5
Сахар-песок в желе	99,85	574,9	574,0
Патока	78,0	181,0	141,2
Агар из фуцеллярии	85,0	25,4	21,6
Кислота лимонная	98,0	13,7	13,4
Эссенции разные	—	0,6	—
Красители разные	—	0,2	—
Ванили	—	0,01	—
Итого	—	882,41	836,7
Выход	82,0	1000,0	820,0

II. ПАТ

РЕЦЕПТУРА № 69

Пат «АБРИКОСОВЫЙ»

Форма изделий — тонкие круглые лепешки желтого цвета, обсыпанные мелкой сахарной пудрой, имеющие абрикосовый вкус. Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 180 шт. Влажность $13 \pm 2\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра	99,85	135,2	135,0
Сахар-песок	99,85	715,4	714,3
Пюре яблочное	10,0	179,0	17,9
Пюре абрикосовое	10,0	357,0	35,7
Кислота лимонная	98,0	1,5	1,5
Эссенция абрикосовая	—	3,9	—
Итого	—	1392,0	904,4
Выход	87,0	1000,0	870,0

РЕЦЕПТУРА № 70

Пат «СЛИВОВЫЙ»

Форма изделий — лепешки в виде полушарий лилового цвета, обсыпанные сахаром-песком. Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 125 шт. Влажность $12 \pm 2\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	173,0	172,7
Сахар-песок в желе	99,85	688,5	687,5
Пюре яблочное	10,0	356,0	35,6
Пюре сливовое	10,0	172,0	17,2
Кислота лимонная	98,0	1,8	1,8
Эссенция сливовая	—	3,7	—
Краситель красный	—	0,3	—
Итого	—	1395,3	914,8
Выход	88,0	1000,0	880,0

РЕЦЕПТУРА № 71

Пат «ФРУКТОВЫЙ»

Форма изделий — лепешки в виде полушарий, обсыпанные сахаром-песком. Ароматизируется эссенциями: желтый сорт — абрикосовой или лимонной; красный сорт — малиновой или клубничной.

Выпускается двух сортов, весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 125 шт. Влажность $12 \pm 2\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	173,0	172,7
Сахар-песок в желе	99,85	689,7	688,7
Пюре яблочное	10,0	343,7	34,4
Пюре абрикосовое	10,0	171,8	17,2
Кислота лимонная	98,0	1,8	1,8
Эссенции разные	—	3,7	—
Красители красный или желтый	—	0,2	—
Итого	—	1383,9	914,8
Выход	88,0	1000,0	880,0

РЕЦЕПТУРА № 72

Пат «ЦВЕТНОЙ ГОРОШЕК»

Форма изделий — круглые горошины, обсыпанные сахаром-песком. Выпускается весовым и расфасованным четырех сортов, раз-

личающихся по окраске и вкусу. Ароматизируется эссенциями: белый сорт — яблочной или ванильной; зеленый сорт — грушевой или ананасной; красный сорт — малиновой или клубничной; лиловый сорт — черносмородиновой или вишневой.

В 1 кг содержится не менее 250 шт. Влажность $11 \pm 2\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	173,0	172,7
Сахар-песок в желе	99,85	699,3	698,3
Пюре яблочное	10,0	213,0	21,3
Пюре абрикосовое	10,0	310,0	31,0
Кислота лимонная	98,0	1,9	1,9
Эссенции разные	—	3,7	—
Красители синий и красный	—	0,2	—
Итого	—	1401,1	925,2
Выход	89,0	1000,0	890,0

РЕЦЕПТУРА № 73

Пат «ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ»

Форма изделий — лепешки в виде полушарий лилового цвета, обсыпанные сахаром-песком.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 125 шт. Влажность $12 \pm 2\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	173,0	172,7
Сахар-песок в желе	99,85	588,9	588,0
Пюре сливовое	10,0	65,0	6,5
Пюре яблочное	10,0	303,0	30,3
Припас черносмородиновый	60,0	192,5	115,5
Кислота лимонная	98,0	1,8	1,8
Эссенция черносмородиновая	—	3,7	—
Итого	—	1327,9	914,8
Выход	88,0	1000,0	880,0

РЕЦЕПТУРА № 74

Пат «ЯГОДНЫЙ»

Форма изделий — лепешки в виде полушарий, обсыпанные сахаром-песком. Ароматизируется эссенциями: клюквенной (с клюквенным пюре), клубничной (с клубничным пюре), рябиновой (с рябиновым пюре).

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 120 шт. Влажность $12 \pm 2\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок для обсыпки	99,85	173,0	172,7
Сахар-песок в желе	99,85	689,2	688,2
Пюре абрикосовое	10,0	259,0	25,9
Пюре яблочное	10,0	129,0	12,9
Пюре ягодное (клюквенное, клубничное или рябиновое)	10,0	133,0	13,3
Кислота лимонная	98,0	1,8	1,8
Эссенции разные	—	3,7	—
Красители разные	—	0,4	—
Итого	—	1389,1	914,8
Выход	88,0	1000,0	880,0

III. ПАСТИЛА

а) Пастила на агаре

РЕЦЕПТУРА № 75

Пастила «БЕЛО-РОЗОВАЯ»

Форма изделий — прямоугольные бруски, обсыпанные сахарной пудрой.

Выпускается весовой и расфасованной, набором белого и розового сортов или одним сортом.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность. 15% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы					
Пастила белого или розового сортов без пудры	83,0	972,36	807,10	972,36	807,10
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	45,90	45,80
Итого					
Выход	85,0	1018,26	852,90	1018,26	852,90
Рецептура пастилы без пудры (розовый сорт)					
На 972,36 кг					
Сахар-песок	99,85	483,47	482,74	470,11	469,40
Пюре яблочное	10,00	627,30	62,73	610,00	61,00
Сироп с агаром	79,0	391,94	309,63	381,10	301,07
Белок яичный	12,0	23,92	2,87	23,26	2,80
Кислота молочная . .	40,0	6,15	2,46	5,98	2,39
Эссенция ванильная . .	—	0,62	—	0,60	—

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Эссенция фруктово-ягодная	—	0,62	—	0,60	—
Краситель красный	—	0,51	—	0,50	—
Итого . . .	—	1534,53	860,43	1492,15	836,66
Выход . . .	83,0	1000,0	830,0	972,36	807,10
Влажность 17% (+3%; -1%).					
Примечание. Пастила без пудры белого сорта готовится по этой же рецептуре без добавления краски.					
Рецептура сиропа с агаром					
На 381,10 кг					
Сахар-песок	99,85	564,45	563,60	215,11	214,80
Патока	78,0	282,23	220,14	107,56	83,90
Агар	85,0	15,68	13,33	5,97	5,07
Итого . . .	—	862,36	797,07	328,64	303,77
Выход . . .	79,0	1000,0	790,0	381,10	301,07

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	46,1	46,0
Сахар-песок	99,85	685,22	684,20	687,5	686,5
Патока	78,0	107,56	83,90	107,9	84,2
Пюре яблочное	10,0	610,00	61,00	612,0	61,2
Белок яичный	12,0	23,26	2,80	23,3	2,8
Агар	85,0	5,97	5,07	6,0	5,1
Кислота молочная	40,0	5,98	2,39	6,0	2,4
Эссенция ванильная	—	0,60	—	0,6	—
Эссенция фруктово-ягодная	—	0,60	—	0,6	—
Краситель красный	—	0,50	—	0,5	—
Итого . . .	—	1485,59	885,16	1490,5	888,2
Выход . . .	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

РЕЦЕПТУРА № 76

Пастила «ВАНИЛЬНАЯ»

Форма изделий — прямоугольные бруски, обсыпанные сахарной пудрой.

Выпускается весовой и расфасованной.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 15% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы:					
Пастила без пудры	83,0	972,36	807,10	972,36	807,10
Сахарная пудра . . .	99,85	45,90	45,80	45,90	45,80
<hr/>					
Итого . . .	—	1018,26	852,90	1018,26	852,90
Выход . . .	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0
<hr/>					
Рецептура пастилы без пудры		На 972,36 кг			
Сахар-песок	99,85	483,47	482,74	470,11	469,40
Яблочное пюре	10,0	627,30	62,73	610,00	61,00
Сироп с агаром	79,0	391,94	309,63	381,10	301,07
Белок яичный	12,0	23,92	2,87	23,56	2,80
Кислота молочная . . .	40,0	6,15	2,46	5,98	2,39
Эссенция ванильная	—	1,24	—	1,20	—
<hr/>					
Итого . . .	—	1534,02	860,43	1491,65	836,66
Выход . . .	83,0	1000,0	830,0	972,36	807,10

Влажность 17% (+3%; -1%).

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура сиропа с агаром				На 381,10 кг	
Сахар-песок	99,85	564,45	563,60	215,11	214,80
Патока	78,0	282,23	220,14	107,56	83,90
Агар	85,0	15,68	13,33	5,97	5,07
Итого	—	862,36	797,07	328,64	303,77
Выход	79,0	1000,0	790,0	381,10	301,07

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	685,22	684,20	687,5	686,5
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	46,1	46,0
Патока	78,0	107,56	83,90	107,9	84,2
Пюре яблочное	10,0	610,00	61,00	612,0	61,2
Белок яичный	12,0	23,26	2,80	23,3	2,8
Агар	85,0	5,97	5,07	6,0	5,1
Кислота молочная	40,0	5,98	2,39	6,0	2,4
Эссенция ванильная	—	1,20	—	1,2	—
Итого	—	1485,09	885,16	1490,0	888,2
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

РЕЦЕПТУРА № 77

Пастыла «В ШОКОЛАДЕ»

Форма изделий — прямоугольные бруски, глазированные шоколадом.

Выпускается весовой и расфасованной.

В 1 кг содержится не менее 40 шт. Влажность 11,4% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы					
Корпус	83,0	658,04	546,17	658,04	546,17
Шоколадная глазурь	99,1	351,95	348,78	351,95	348,78
Итого	—	1009,99	894,95	1009,99	894,95
Выход	88,6	1000,0	886,0	1000,0	886,0
Рецептура корпуса					
На 658,04 кг					
Сахар-песок	99,85	483,47	482,74	318,14	317,66
Пюре яблочное	10,0	627,30	62,73	412,79	41,28
Сироп с агаром	79,0	391,94	309,63	257,91	203,74
Белок яичный	12,0	23,92	2,87	15,74	1,89
Кислота молочная	40,0	6,15	2,46	4,05	1,62
Эссенция ванильная	—	1,24	—	0,82	—
Итого	—	1534,02	860,43	1009,45	566,19
Выход	83,0	1000,0	830,0	658,04	546,17
Влажность 17% (+3%; -1%).					
Рецептура сиропа с агаром					
На 257,91 кг					
Сахар-песок	99,85	564,45	563,60	145,58	145,36
Патока	78,0	282,23	220,14	72,79	56,78
Агар	85,0	15,68	13,33	4,04	3,43
Итого	—	862,36	797,07	222,41	205,57
Выход	79,0	1000,0	790,0	257,91	203,74

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	351,95	348,78	355,5	352,3
Сахар-песок	99,85	463,72	463,02	468,4	467,7
Патока	78,0	72,79	56,78	73,5	57,3
Пюре яблочное	10,0	412,79	41,28	417,0	41,7
Белок яичный	12,0	15,74	1,89	15,8	1,9
Агар	85,0	4,04	3,43	4,1	3,5
Кислота молочная	40,0	4,05	1,62	4,0	1,6
Эссенция ванильная	—	0,82	—	0,8	—
Итого	—	1325,90	916,80	1339,1	926,0
Выход	88,60	1000,0	886,0	1000,0	886,0

РЕЦЕПТУРА № 78

Пастыла «БАНАНЫ»

Форма и вкус изделий напоминают бананы. Обсыпана сахарной пудрой.

Выпускается расфасованной.

В 1 кг содержится не менее 55 шт. Влажность 17% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы					
Пастила без пудры	80,0	1005,15	804,12	1005,15	804,12
Сахарная пудра . .	99,85	28,75	28,71	28,75	28,71
Итого . . .	—	1033,90	832,83	1033,90	832,83
Выход . . .	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы без пудры				На 1005,15 кг	
Сахар-песок	99,85	410,82	410,20	412,94	412,32
Пюре яблочное	10,0	231,00	23,10	232,19	23,22
Белок яичный	12,0	120,00	14,40	120,62	14,47
Кислота молочная . .	40,0	9,50	3,80	9,55	3,82
Сироп с агаром	82,0	455,98	373,90	458,33	375,83
Эссенция банановая . .	—	19,20	—	19,30	—
Краситель желтый . . .	—	1,00	—	1,00	—
Итого	—	1247,50	825,40	1253,93	829,66
Выход	80,0	1000,0	800,0	1005,15	804,12

Влажность 20% (+1%; -3%).

Рецептура сиропа с агаром				На 458,33 кг	
Сахар-песок	99,85	653,39	652,41	299,47	299,02
Патока	78,0	206,37	160,97	94,58	73,77
Агар	85,0	16,45	13,98	7,54	6,41
Итого	—	876,21	827,36	401,59	379,20
Выход	82,0	1000,0	820,0	458,33	375,83

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	712,41	711,34	720,0	718,9
Сахарная пудра	99,85	28,75	28,71	29,0	29,0
Патока	78,0	94,58	73,77	95,5	74,5
Пюре яблочное	10,0	232,19	23,22	235,0	23,5
Агар	85,0	7,54	6,41	7,6	6,5
Белок яичный	12,0	120,62	14,47	121,7	14,6
Кислота молочная . . .	40,0	9,55	3,82	9,7	3,9
Эссенция банановая . . .	—	19,30	—	19,5	—
Краситель желтый . . .	—	1,00	—	1,0	—
Итого	—	1225,94	861,74	1239,0	870,9
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 79

Пастила «АБРИКОСОВАЯ»

Форма изделий — прямоугольные бруски оранжевого цвета, обсыпанные сахарной пудрой.

Выпускается весовой и расфасованной.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 15% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы					
Пастила без пудры	83,0	972,36	807,10	972,36	807,10
Сахарная пудра . .	99,85	45,90	45,80	45,90	45,80
Итого . .	—	1018,26	852,90	1018,26	852,90
Выход . .	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0
Рецептура пастилы без пудры		На 972,36 кг			
Сахар-песок	99,85	484,08	483,35	470,70	470,00
Пюре яблочное . . .	10,0	421,20	42,12	409,56	40,96
Пюре абрикосовое .	10,0	206,10	20,61	200,40	20,04
Сироп с агаром . . .	79,0	391,94	309,63	381,10	301,07
Белок яичный . . .	12,0	25,67	3,08	24,96	3,00
Кислота молочная .	40,0	4,10	1,64	3,98	1,59
Красители красный и желтый	—	0,51	—	0,50	—
Итого . .	—	1533,60	860,43	1491,20	836,66
Выход . .	83,0	1000,0	830,0	972,36	807,10
Влажность 17% (+3%; —1%).		На 381,10 кг			
Рецептура сиропа с агаром					
Сахар-песок	99,85	564,45	563,60	215,11	214,80
Патока	78,0	282,23	220,14	107,56	83,90
Агар	85,0	15,68	13,33	5,97	5,07
Итого . .	—	862,36	797,07	328,64	303,77
Выход . .	79,0	1000,0	790,0	381,10	301,07

Влажность 17% (+3%; -1%).

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	685,81	684,80	688,1	687,1
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	46,1	46,0
Патока	78,0	107,56	83,90	107,9	84,2
Пюре яблочное	10,0	409,56	40,96	411,0	41,1
Пюре абрикосовое	10,0	200,40	20,04	201,0	20,1
Белок яичный	12,0	24,96	3,00	25,0	3,0
Агар	85,0	5,97	5,07	6,0	5,1
Кислота молочная	40,0	3,98	1,59	4,0	1,6
Красители красный и желтый	—	0,50	—	0,5	—
Итого	—	1484,64	885,16	1489,6	888,7
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

РЕЦЕПТУРА № 80

Пастила «АЛЫЧОВАЯ»

Форма изделий — прямоугольные бруски, обсыпанные сахарной пудрой.

Выпускается весовой и расфасованной.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 15% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы					
Пастила без пудры	83,0	972,36	807,10	972,36	807,10
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	45,90	45,80
Итого	—	1018,26	852,90	1018,26	852,90
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы без пудры				На 972,36 кг	
Сахар-песок	99,85	485,72	484,99	472,30	471,59
Пюре яблочное	10,0	479,20	47,92	466,00	46,60
Пюре алычовое	10,0	148,10	14,81	144,00	14,40
Белок яичный	12,0	25,67	3,08	24,96	3,00
Сироп с агаром	79,0	391,94	309,63	381,10	301,07
Эссенция сливовая	—	1,75	—	1,70	—
Итого	—	1532,38	860,43	1490,06	836,66
Выход	83,0	1000,0	830,0	972,36	807,10
Влажность 17% (+3%; —1%)					
Рецептура сиропа с агаром				На 381,10 кг	
Сахар-песок	99,85	564,45	563,60	215,11	214,80
Патока	78,0	282,23	220,14	107,56	83,90
Агар	85,0	15,68	13,33	5,97	5,07
Итого	—	862,36	797,07	328,64	303,77
Выход	79,0	1000,0	790,0	381,10	301,07

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	687,41	686,39	689,7	688,7
Сахарная пудра	99,85	345,90	45,80	46,1	46,0

Продолжение

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Патока	78,0	107,56	83,90	107,9	84,2
Пюре яблочное	10,0	466,00	46,60	468,0	46,8
Пюре алычовое	10,0	144,00	14,40	144,0	14,4
Белок яичный	12,0	24,96	3,00	25,0	3,0
Агар	85,0	5,97	5,07	6,0	5,1
Эссенция сливовая	—	1,70	—	1,7	—
Итого	—	1483,50	885,16	1488,4	888,2
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

РЕЦЕПТУРА № 81

Пастила «КЛЮКВЕННАЯ»

Форма изделий — прямоугольные бруски темно-розового цвета, обсыпанные сахарной пудрой.

Выпускается весовой и расфасованной.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 15% (+3% —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы					
Пастила без пудры	83,0	972,36	807,10	972,36	807,10
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	45,90	45,80
Итого	—	1018,26	852,9	1018,26	852,9
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0
Рецептура пастилы без пудры					
Сахар-песок	99,85	483,25	482,52	469,90	469,20
Пюре яблочное	10,0	560,70	56,07	545,20	54,52
Пюре клюквенное	8,0	83,25	6,66	81,00	6,48
Белок яичный	12,0	25,67	3,08	24,96	3,00
Сироп с агаром	79,0	391,94	309,63	381,10	301,07

На 972,36 кг

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Кислота молочная	40,0	6,15	2,46	5,98	2,39
Эссенция клюквенная	—	1,03	—	1,00	—
Эссенция ванильная	—	0,62	—	0,60	—
Краситель красный	—	2,06	—	2,00	—
Итого	—	1554,67	860,42	1511,74	836,66
Выход	83,0	1000,0	830,0	972,36	807,10
Влажность 17% (+3%; -1%)					
Рецептура сиропа с агаром					
Сахар-песок	99,85	564,45	563,60	215,11	214,80
Патока	78,0	282,23	220,14	107,56	83,90
Агар	85,0	15,68	13,33	5,97	5,08
Итого	—	862,36	797,07	328,64	303,77
Выход	79,0	1000,0	790,0	381,10	301,07

На 381,10 кг

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	685,01	684,00	687,3	686,3
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	46,1	46,0
Патока	78,0	107,56	83,90	107,9	84,2
Пюре яблочное	10,0	545,20	54,52	547,0	54,7
Пюре клюквенное	8,0	81,00	6,48	81,2	6,5
Белок яичный	12,0	24,96	3,00	25,0	3,0
Агар	85,0	5,97	5,07	6,0	5,1
Кислота молочная	40,0	5,98	2,39	6,0	2,4
Эссенция клюквенная	—	1,00	—	1,0	—
Эссенция ванильная	—	0,60	—	0,6	—
Краситель красный	—	2,00	—	2,0	—
Итого	—	1505,18	885,16	1510,1	888,2
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

РЕЦЕПТУРА № 82

Пастила «МАЛИНОВАЯ»

Форма изделий — небольшие прямоугольные бруски светло-розового цвета, обсыпанные сахарной пудрой.

Выпускается весовой и расфасованной.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 15% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы					
Пастила без пудры	83,0	972,36	807,10	972,36	807,10
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	45,90	45,80
Итого	—	1018,26	852,90	1018,26	852,90
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0
Рецептура пастилы				На 972,36 кг	
Сахар-песок	99,85	422,28	421,65	410,61	410,00
Пюре яблочное	10,0	570,90	57,09	555,12	55,51
Припас малиновый	60,0	112,75	67,65	109,64	65,78
Сироп с агаром	79,0	391,94	309,63	381,10	301,07
Белок яичный	12,0	25,67	3,08	24,96	3,00
Кислота лимонная	98,0	1,37	1,34	1,33	1,30
Итого	—	1524,91	860,44	1482,76	836,66
Выход	83,0	1000,0	830,0	972,36	807,10
Влажность 17% (+3%; —1%).					
Рецептура сиропа с агаром				На 381,10	
Сахар-песок	99,85	564,45	563,60	215,11	214,80
Патока	78,0	282,23	220,14	107,56	83,90
Агар	85,0	15,68	13,33	5,97	5,07
Итого	—	862,36	797,07	328,64	303,77
Выход	79,0	1000,0	790,0	381,10	301,07

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	625,72	624,80	627,8	626,9
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	46,1	46,0
Патока	78,0	107,56	83,90	107,9	84,2
Пюре яблочное	10,0	555,12	55,51	557,0	55,7
Припас малиновый	60,0	109,64	65,78	110,0	66,0
Белок яичный	12,0	24,96	3,00	25,0	3,0
Агар	85,0	5,97	5,07	6,0	5,1
Кислота лимонная	98,0	1,33	1,30	1,3	1,3
Итого	—	1476,20	885,16	1481,1	888,2
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

РЕЦЕПТУРА № 83

Пастила «МАНДАРИНОВАЯ»

Форма изделий — прямоугольные бруски оранжевого цвета, обсыпанные сахарной пудрой.

Выпускается весовой и расфасованной.

В 1 кг содержится не менее 50 шт. Влажность 15% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы					
Пастила без пудры	83,0	972,36	807,10	972,36	807,10
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	45,90	45,80
Итого	—	1018,26	852,90	1018,26	852,90
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0
Рецептура пастилы без пудры				На 972,36 кг	
Сахар-песок	99,85	483,25	482,52	469,90	469,20
Пюре яблочное	10,0	534,00	53,40	519,30	51,93
Пюре мандариновое	10,0	93,30	9,33	90,70	9,07
Белок яичный	12,0	25,67	3,08	24,96	3,00
Сироп с агаром	79,0	391,94	309,63	381,10	301,07

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Кислота лимонная	98,0	2,51	2,46	2,44	2,39
Эссенция мандариновая	—	1,03	—	1,00	—
Краситель красный	—	0,62	—	0,60	—
Краситель желтый	—	0,41	—	0,40	—
Итого	—	1532,73	860,42	1490,40	836,66
Выход	83,0	1000,0	830,0	972,36	807,10
Влажность 17% (+3%; -1%).					
Рецептура сиропа с агаром				На 381,10 кг	
Сахар-песок	99,85	564,45	563,60	215,11	214,80
Патока	78,0	282,23	220,14	107,56	83,90
Агар	85,0	15,68	13,33	5,97	5,07
Итого	—	862,36	797,07	328,64	303,77
Выход	79,0	1000,0	790,0	381,10	301,07

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	685,01	684,00	687,3	686,3
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	46,1	46,0
Патока	78,0	107,56	83,90	107,9	84,2
Пюре яблочное	10,0	519,30	51,93	521,0	52,1
Пюре мандариновое	10,0	90,70	9,07	91,1	9,1
Агар	85,0	5,97	5,07	6,0	5,1
Белок яичный	12,0	24,96	3,00	25,0	3,0
Кислота лимонная	98,0	2,44	2,39	2,45	2,4
Эссенция мандариновая	—	1,00	—	1,0	—
Краситель красный	—	0,60	—	0,6	—
Краситель желтый	—	0,40	—	0,4	—
Итого	—	1483,84	885,16	1488,85	888,2
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

РЕЦЕПТУРА № 84

Пастила «РЯБИНОВАЯ»

Форма изделий — прямоугольные бруски оранжево-красного цвета, обсыпанные сахарной пудрой. Выпускается весовой и расфасованной.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 15% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы					
Пастила без пудры	83,0	972,36	807,10	972,36	807,10
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	45,90	45,80
<hr/>					
Итого	—	1018,26	852,90	1018,26	852,90
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0
<hr/>					
Рецептура пастилы без пудры				На 972,36 кг	
Сахар-песок	99,85	483,25	482,52	469,90	469,20
Пюре яблочное	10,0	580,20	58,02	564,16	56,42
Пюре рябиновое	10,0	47,10	4,71	45,80	4,58
Сироп с агаром	79,0	391,94	309,63	381,10	301,07
Белок яичный	12,0	25,67	3,08	24,96	3,00
Кислота молочная	40,0	6,15	2,46	5,98	2,39
Эссенция рябиновая	—	1,03	—	1,00	—
Краситель красный	—	0,77	—	0,75	—
Краситель желтый	—	0,41	—	0,40	—
<hr/>					
Итого	—	1536,52	860,42	1494,05	836,66
Выход	83,0	1000,0	830,0	972,36	807,10
Влажность 17% (+ 3%; —1%).					

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готово- продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура сиропа с агаром				На 381,10 кг	
Сахар-песок	99,85	564,45	563,60	215,11	214,80
Патока	78,0	282,23	220,14	107,56	83,90
Агар	85,0	15,68	13,33	5,97	5,07
Итого	—	862,36	797,07	328,64	303,77
Выход	79,0	1000,0	790,0	381,10	301,07

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продук- ции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	685,01	684,00	687,3	686,3
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	46,1	46,0
Патока	78,0	107,56	83,90	107,9	84,2
Пюре яблочное	10,0	564,16	56,42	566,0	56,6
Пюре рябиновое	10,0	45,80	4,58	46,0	4,6
Белок яичный	12,0	24,96	3,00	25,0	3,0
Агар	85,0	5,97	5,07	6,0	5,1
Кислота молочная	40,0	5,98	2,39	6,0	2,4
Эссенция рябиновая	—	1,00	—	1,0	—
Краситель красный	—	0,75	—	0,75	—
Краситель желтый	—	0,40	—	0,4	—
Итого	—	1487,49	885,16	1492,45	888,2
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

Примечание. При условии хороших желеобразующих свойств рябинового пюре количество его может быть увеличено за счет добавления яблочного пюре.

РЕЦЕПТУРА № 85

Пастила «ЦИТРУСОВАЯ»

Форма изделий — небольшие прямоугольные бруски, обсыпанные сахарной пудрой. Выпускается набором двух сортов (лимонного и апельсинового) или отдельным сортом, весовой и расфасованной.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 15% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

1. Пастила „Лимонная“

Рецептура пастилы					
Пастила лимонная без пудры	83,0	972,36	807,10	972,36	807,10
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	45,90	45,80
Итого	—	1018,26	852,90	1018,26	852,90
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0
Рецептура пастилы без пудры					
		На 972,36 кг			
Сахар-песок	99,85	483,25	482,53	469,90	469,20
Пюре яблочное	10,0	553,50	55,35	538,20	53,82
Пастила лимонная	10,0	73,80	7,38	71,76	7,18
Сироп с агаром	79,0	391,94	309,63	381,10	301,07
Белок яичный	12,0	25,67	3,08	24,96	3,00
Кислота лимонная	98,0	2,51	2,46	2,44	2,39
Краситель желтый	—	0,20	—	0,20	—
Итого	—	1530,87	860,43	1488,56	836,66
Выход	83,0	1000,0	830,0	972,36	807,10

Влажность 17% (+3%; -1%).

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура [сиропа с агаром					
Сахар-песок	99,85	564,45	563,60	215,11	214,80
Патока	78,0	282,23	220,14	107,56	83,90
Агар	85,0	15,68	13,33	5,97	5,07
Итого:	—	862,36	797,07	328,64	303,77
Выход	79,0	1000,0	790,0	381,10	301,07

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продук- ции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	685,01	684,00	687,3	686,3
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	46,1	46,0
Патока	78,0	107,56	83,90	107,9	84,2
Пюре яблочное	10,0	538,20	53,82	540,0	54,0
Паста лимонная	10,0	71,76	7,18	72,0	7,2
Белок яичный	12,0	24,96	3,00	25,0	3,0
Агар	85,0	5,97	5,07	6,0	5,1
Кислота лимонная	98,0	2,44	2,39	2,5	2,4
Краситель желтый	—	0,20	—	0,2	—
Итого	—	1482,0	885,16	1487,0	888,2
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

II. Пастила „Апельсиновая“

Рецептура пастилы					
Пастила без пудры	83,0	972,36	807,10	972,36	807,10
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	45,90	45,80
Итого	—	1018,26	852,90	1018,26	852,90
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0
Рецептура пастилы без пудры					
На 972,36 кг					
Сахар-песок	99,85	483,25	482,53	469,90	469,20
Пюре яблочное	10,0	528,90	52,89	514,28	51,43
Паста апельсиновая	10,0	98,40	9,84	95,68	9,57
Сироп с агаром	79,0	391,94	309,63	381,10	301,07
Белок яичный	12,0	25,67	3,08	24,96	3,00
Кислота лимонная	98,0	2,51	2,46	2,44	2,39
Краситель желтый	—	0,20	—	0,20	—
Краситель красный	—	0,20	—	0,20	—
Итого	—	1531,07	860,43	1488,76	836,66
Выход	83,0	1000,0	830,0	972,36	807,16

Влажность 17% (+3%; -1%)

Рецептура сиропа с агаром					
На 381,10 кг					
Сахар-песок	99,85	564,45	563,60	215,11	214,80
Патока	78,0	282,23	220,14	107,56	83,90
Агар	85,0	15,68	13,33	5,97	5,07
Итого	—	862,36	797,07	328,64	303,77
Выход	79,0	1000,0	790,0	381,10	301,07

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	685,01	684,00	687,3	686,3
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	46,1	46,0
Патока	78,0	107,56	83,90	107,9	84,2
Пюре яблочное	10,0	514,28	51,43	516,0	51,6
Паста апельсиновая	10,0	95,68	9,57	96,0	9,6
Белок яичный	12,0	24,96	3,00	25,0	3,0
Агар	85,0	5,97	5,07	6,0	5,1
Кислота лимонная	98,0	2,44	2,39	2,5	2,4
Краситель желтый	—	0,20	—	0,2	—
Краситель красный	—	0,20	—	0,2	—
Итого	—	1482,20	885,16	1487,2	888,2
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

РЕЦЕПТУРА № 86

Пастила «ЧЕРНОСМОРОДИНОВАЯ»

Форма изделий — небольшие прямоугольные бруски розового цвета, обсыпанные сахарной пудрой.

Выпускается весовой и расфасованной.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 15% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы					
Пастила без пудры	83,0	972,36	807,10	972,36	807,10
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	45,90	45,80
Итого	—	1018,26	852,90	1018,26	852,90
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы без пудры				На 972,36 кг	
Сахар-песок	99,85	433,57	432,92	421,59	420,96
Пюре яблочное	10,00	581,20	58,12	565,14	56,51
Припас черносмородиновый	60,00	92,25	55,35	89,70	53,82
Сироп с агаром	79,0	391,94	309,63	381,10	301,07
Белок яичный	12,0	25,67	3,08	24,96	3,00
Кислота лимонная	98,0	1,37	1,34	1,33	1,30
Итого	—	1526,0	860,44	1483,82	836,66
Выход	83,0	1000,0	830,0	972,36	807,10

Влажность 17% (+3%; —1%).

Рецептура сиропа с агаром

На 381,10 кг

Сахар-песок	99,85	564,45	563,60	215,11	214,80
Патока	78,0	282,23	220,14	107,56	83,90
Агар	85,0	15,68	13,33	5,97	5,07
Итого	—	862,36	797,07	328,64	303,77
Выход	79,0	1000,0	790,0	381,10	301,07

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	636,70	635,76	638,9	637,9
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	46,1	46,0
Патока	78,0	107,56	83,90	107,9	84,2
Пюре яблочное	10,0	565,14	56,51	567,0	56,7
Припас черносмородиновый	60,0	89,70	53,82	90,0	54,0
Белок яичный	12,0	24,96	3,00	25,0	3,0
Агар	85,0	5,97	5,07	6,0	5,1
Кислота лимонная	98,0	1,33	1,30	1,3	1,3
Итого	—	1477,26	885,16	1482,2	888,2
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

РЕЦЕПТУРА № 87

Пастила «ДЕТСКАЯ»

Форма изделий — прямоугольные бруски, обсыпанные сахарной пудрой.

Выпускается весовой и расфасованной.

В 1 кг содержится не менее 50 шт. Влажность 15% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы					
Пастила без пудры	83,0	972,36	807,10	972,36	807,10
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	45,90	45,80
Итого	—	1018,26	852,90	1018,26	852,90
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы без пудры					
На 972,36 кг					
Сахар-песок	99,85	364,09	363,54	354,03	353,50
Пюре яблочное	10,0	551,90	55,19	536,64	53,66
Припас клубничный	60,0	179,80	107,88	174,83	104,90
Сироп с агаром	79,0	391,94	309,63	381,10	301,07
Молоко сухое обезжиренное	95,0	20,50	19,47	19,93	18,93
Белок яичный	12,0	25,67	3,08	24,96	3,00
Кислота молочная	40,0	4,10	1,64	4,00	1,60
Итого	—	1538,0	860,43	1495,49	836,66
Выход	83,0	1000,0	830,0	972,36	807,10
Влажность 17% (+3%; —1%).					
Рецептура сиропа с агаром					
На 381,10 кг					
Сахар-песок	99,85	564,45	563,60	215,11	214,80
Патока	78,0	282,23	220,14	107,56	83,90
Агар	85,0	15,68	13,33	5,97	5,07
Итого	—	862,36	797,07	328,64	303,77
Выход	79,0	1000,0	790,0	381,10	301,07

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	569,14	568,30	571,1	570,2
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	46,1	46,0
Патока	78,0	107,56	83,90	107,9	84,2
Пюре яблочное	10,0	536,64	53,66	538,0	53,8
Припас клубничный	60,0	174,83	104,90	175,5	105,3
Молоко сухое обезжиренное	95,0	19,93	18,93	20,0	19,0
Белок яичный	12,0	24,96	3,00	25,0	3,0
Агар	85,0	5,97	5,07	6,0	5,1
Кислота молочная	40,0	4,00	1,60	4,0	1,6
Итого	—	1488,93	885,16	1493,6	888,2
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

РЕЦЕПТУРА № 88 Пастила «МОЛОЧНАЯ»

Форма изделий — прямоугольные бруски, обсыпанные сахарной пудрой.

Выпускается весовой или расфасованной.

Влажность 15% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы					
Пастила без пудры	83,0	972,36	807,10	972,36	807,10
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	45,90	45,80
Итого	—	1018,26	852,90	1018,26	852,90
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы без пудры				На 972,36 кг	
Сахар-песок	99,85	455,31	454,63	442,73	442,07
Пюре яблочное	10,0	661,80	66,18	643,50	64,35
Сироп с агаром	79,0	391,94	309,63	381,10	301,07
Белок яичный	12,0	23,92	2,87	23,26	2,80
Молоко сухое обезжиренное	95,0	28,55	27,12	27,76	26,37
Эссенция ванильная	—	0,62	—	0,60	—
Итого	—	1562,14	860,43	1518,95	836,66
Выход	83,0	1000,0	830,0	972,36	807,10
Влажность 17% (+3%; —1%).					
Рецептура сиропа с агаром				На 381,10 кг	
Сахар-песок	99,85	564,45	563,60	215,11	214,80
Патока	78,0	282,23	220,14	107,56	83,90
Агар	85,0	15,68	13,33	5,97	5,07
Итого	—	862,36	797,07	328,64	303,77
Выход	79,0	1000,0	790,0	381,10	301,07

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	657,84	656,87	660,1	659,1
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	46,1	46,0
Патока	78,0	107,56	83,90	107,9	84,2
Пюре яблочное	10,0	643,50	64,35	646,0	64,6
Молоко сухое обезжиренное	95,0	27,76	26,37	27,8	26,4
Белок яичный	12,0	23,26	2,80	23,3	2,8
Агар	85,0	5,97	5,07	6,0	5,1
Эссенция ванильная	—	0,60	—	0,6	—
Итого	—	1512,39	885,16	1517,8	888,2
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

РЕЦЕПТУРА № 89

Пастила «БЕЛОРУССКАЯ»

Форма изделий — прямоугольные бруски, обсыпанные сахарной пудрой. Корпус состоит из трех слоев: верхний и нижний — сбивные, средний — жележный с ягодным припасом.

Выпускается весовой и расфасованной.
В 1 кг содержится не менее 50 шт. Влажность 17% (+3% —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы					
Сбивные слои	83,0	752,11	624,25	752,11	624,25
Желейный слой	75,0	217,75	163,31	217,75	163,31
Сахарная пудра	99,85	45,85	45,78	45,85	45,78
Итого	—	1015,71	833,34	1015,71	833,34
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура сбивных слоев				На 752,11 кг	
Сахар-песок	99,85	483,47	482,74	363,62	363,07
Пюре яблочное	10,0	627,30	62,73	471,80	47,18
Сироп с агаром	79,0	391,94	309,63	294,78	232,88
Белок яичный	12,0	23,92	2,87	18,00	2,16
Кислота молочная	40,0	6,15	2,46	4,62	1,85
Эссенция ванильная	—	1,00	—	0,75	—
Итого	—	1533,78	860,43	1153,57	647,14
Выход	83,0	1000,0	830,0	752,11	624,25
Рецептура сиропа с агаром				На 294,78 кг	
Сахар-песок	99,85	564,45	563,60	166,39	166,14
Патока	78,00	282,23	220,14	83,20	64,90
Агар	85,0	15,68	13,33	4,62	3,93
Итого	—	862,36	797,07	254,21	234,97
Выход	79,0	1000,0	790,0	294,78	232,88
Рецептура желейного слоя				На 217,75 кг	
Сахар-песок	99,85	276,28	275,87	60,16	60,07
Патока	78,0	133,38	104,04	29,04	22,65
Припас клубничный или клюквенный	60,0	622,00	373,20	135,44	81,26
Агар	85,0	10,05	8,54	2,20	1,87
Итого	—	1041,71	761,65	226,84	165,85
Выход	75,0	1000,0	750,00	217,75	163,31

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	590,17	589,28	594,6	593,7
Сахарная пудра	99,85	45,85	45,78	46,2	46,1
Патока	78,0	112,24	87,55	113,1	88,2
Пюре яблочное	10,0	471,80	47,18	475,0	47,5
Припас клубничный или клюквенный	60,0	135,44	81,26	136,5	81,9
Белок яичный	12,0	18,00	2,16	18,3	2,2
Агар	85,0	6,82	5,80	6,8	5,8
Кислота молочная	40,0	4,62	1,85	4,7	1,9
Эссенция ванильная	—	0,75	—	0,8	—
Итого	—	1385,69	860,86	1396,0	867,3
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 90

Пастила «БЕЛОРУССКАЯ В ШОКОЛАДЕ»

Форма изделий — прямоугольные бруски, глазированные шоколадом. Корпус состоит из трех слоев: верхний и нижний — сбивные, средний — желейный с ягодным припасом.

Выпускается весовой и расфасованной.

В 1 кг содержится не менее 40 шт. Влажность 13% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы в шоколаде					
Корпус	81,2	681,69	553,53	681,69	553,53
Шоколадная глазурь	99,1	328,20	325,25	328,20	325,25
Итого	—	1009,89	878,78	1009,89	878,78
Выход	87,0	1000,0	870,0	1000,0	870,0

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура корпуса				На 681,69 кг	
Сбивные слои	83,0	777,13	645,02	529,76	439,70
Желейный слой	75,0	225,89	169,42	153,99	115,49
Итого	—	1003,02	814,44	683,75	555,19
Выход	81,2	1000,0	812,0	681,69	553,53
Рецептура сбивных слоев				На 529,76 кг	
Сахар-песок	99,85	483,47	482,74	256,12	255,74
Пюре яблочное	10,0	627,30	62,73	332,32	33,23
Сироп с агаром	79,0	391,94	309,63	207,63	164,03
Белок яичный	12,0	23,92	2,87	12,67	1,52
Кислота молочная	40,0	6,15	2,46	3,26	1,30
Эссенция ванильная	—	1,0	—	0,53	—
Итого	—	1533,78	860,43	812,53	455,82
Выход	83,0	1000,0	830,0	529,76	439,70

Влажность 17% (+3%; —1%).

Рецептура сиропа с агаром				На 207,63 кг	
Сахар-песок	99,85	564,45	563,60	117,20	117,02
Патока	78,0	282,23	220,14	58,60	45,71
Агар	85,0	15,68	13,33	3,26	2,77
Итого	—	862,36	797,07	179,06	165,50
Выход	79,0	1000,0	790,0	207,63	164,03
Рецептура желейного слоя				На 153,99 кг	
Сахар-песок	99,85	276,28	275,87	42,54	42,47
Патока	78,0	133,38	104,04	20,54	16,02

Продолжение

РЕЦЕПТУРА № 91

Пастила «ДВУХСЛОЙНАЯ»

Форма изделий — прямоугольные бруски, обсыпанные сахарной пудрой. Корпус состоит из двух слоев: верхний — сбивной с применением клубничного, черносмородинового или вишневого припаса, нижний слой — сбивной без припаса.

Выпускается весовой и расфасованной.

В 1 кг содержится не менее 50 шт. Влажность 15% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Припас клубничный или жюльквенный	60,0	622,00	373,20	95,78	57,47
Агар	85,0	10,05	8,54	1,55	1,32
Итого . . .	—	1041,71	761,65	160,41	117,28
Выход . . .	75,0	1000,0	750,0	153,99	115,49

Влажность 25% (+3%; -1%).

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	328,20	325,25	331,6	328,6
Сахар-песок	99,85	415,86	415,23	420,1	419,5
Патока	78,0	79,14	61,73	80,0	62,4
Пюре яблочное	10,0	332,32	33,23	336,0	33,6
Припас клубничный или жюльквенный	60,0	95,78	57,47	96,8	58,1
Агар	85,0	4,81	4,09	4,8	4,1
Белок яичный	12,0	12,67	1,52	12,7	1,5
Кислота молочная	40,0	3,26	1,30	3,3	1,3
Эссенция ванильная	—	0,53	—	0,5	—
Итого . . .	—	1272,57	899,82	1285,8	909,1
Выход . . .	87,0	1000,0	870,0	1000,0	870,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы					
Сбивной слой с припасом	83,0	486,67	403,94	486,67	403,94
Сбивной слой без припаса	83,0	486,30	403,63	486,30	403,63
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,83	45,90	45,83
Итого . . .	—	1018,86	853,40	1018,86	853,40
Выход . . .	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0
Рецептура сбив- ного слоя с припасом				На 486,67 кг	
Сахар-песок	99,85	434,96	434,31	211,68	211,36
Пюре яблочное	10,0	627,00	62,70	305,14	30,51
Припас ягодный	60,0	82,20	49,32	40,00	24,00
Сироп с агаром	79,0	391,94	309,63	190,75	150,70
Белок яичный	12,0	23,92	2,87	11,64	1,40
Кислота молочная	40,0	4,00	1,60	1,95	0,78
Итого . . .	—	1564,02	860,43	781,16	418,75
Выход . . .	83,0	1000,0	830,0	486,67	403,94
Влажность 17% (+3%;—1%)					

Влажность 17% (+3%; -1%).

Рецептура сбивного слоя без припаса					
На 486,3 кг					
Сахар-песок	99,85	483,47	482,74	235,11	234,76
Пюре яблочное	10,0	627,30	62,73	305,06	30,51
Сироп с агаром	79,0	391,94	309,63	190,60	150,57

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Белок яичный	12,0	23,92	2,87	11,63	1,39
Кислота молочная	40,0	6,15	2,46	2,99	1,20
Итого	—	1532,78	860,43	745,39	418,43
Выход	83,0	1000,0	830,0	486,30	403,63
Влажность 17% (+3%; —1%)					
Рецептура сиропа с агаром		На 381,35 кг			
Сахар-песок /	99,85	564,45	563,60	215,25	214,93
Патока	78,0	282,23	220,14	107,63	83,95
Агар	85,0	15,68	13,33	5,98	5,08
Итого	—	862,36	797,07	328,86	303,96
Выход	79,0	1000,0	790,0	381,35	301,26

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	662,04	661,05	663,9	662,9
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,83	46,1	46,0
Патока	78,0	107,63	83,95	107,9	84,2
Пюре яблочное	10,0	610,20	61,02	612,0	61,2
Припас ягодный	60,0	40,0	24,0	40,0	24,0
Белок яичный	12,0	23,27	2,79	23,4	2,8
Кислота молочная	40,0	4,94	1,98	5,0	2,0
Агар	85,0	5,98	5,08	6,0	5,1
Итого	—	1499,96	885,70	1504,3	888,2
Выход	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

РЕЦЕПТУРА № 92

Пастила «ЛЯВОНИХА»

Форма изделий — квадратные или прямоугольные бруски, обсыпанные сахарной пудрой.

Состоит из пяти слоев: двух желейных с клубничным или черносмородиновым припасом и трех сбивных.

Выпускается весовой или расфасованной.

В 1 кг содержится не менее 45 шт. Влажность 17% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы					
Сбивной слой	83,0	661,84	549,33	661,84	549,33
Желейный слой	75,0	317,64	238,23	317,64	238,23
Сахарная пудра	99,85	45,85	45,78	45,85	45,78
Итого	—	1025,33	833,34	1023,33	833,34
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0
Рецептура сбивного слоя		На 661,84 кг			
Сахар-песок	99,85	483,47	482,74	320,00	319,52
Пюре яблочное	10,0	627,30	62,73	415,17	41,52
Сироп с агаром	79,0	391,94	309,63	259,40	204,93
Белок яичный	12,0	23,92	2,87	15,83	1,90
Кислота молочная	40,0	6,15	2,46	4,07	1,63
Эссенция ванильная	—	1,00	—	0,66	—
Итого	—	1533,78	860,43	1015,13	569,50
Выход	83,0	1000,0	830,0	661,84	549,33
Влажность 17% (+3%; —1%).					
Рецептура сиропа с агаром		На 259,4 кг			
Сахар-песок	99,85	564,45	563,60	146,42	146,20
Патока	78,0	282,23	220,14	73,21	57,10
Агар	85,0	15,68	13,33	4,07	3,46
Итого	—	862,36	797,07	223,70	206,76
Выход	79,0	1000,0	790,0	259,40	204,83

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура желейного слоя				На 317,64 кг	
Сахар-песок	99,85	276,28	275,87	87,76	87,63
Патока	78,0	133,38	104,04	42,37	33,05
Припас	60,0	622,00	373,20	197,57	118,54
Агар	85,0	10,05	8,54	3,19	2,71
Итого	—	1041,71	761,65	330,89	241,93
Выход	75,0	1000,0	750,0	317,64	238,23
Влажность 25% (+3%; —1%).					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	554,18	553,35	558,3	557,5
Сахарная пудра	99,85	45,85	45,78	46,2	46,1
Патока	78,0	115,58	90,15	116,4	90,8
Пюре яблочное	10,0	415,17	41,52	418,0	41,8
Припас	60,0	197,57	118,54	199,2	119,5
Белок яичный	12,0	15,83	1,90	16,7	2,0
Агар	85,0	7,26	6,17	7,3	6,2
Кислота молочная	40,0	4,07	1,63	4,0	1,6
Эссенция ванильная	—	0,66	—	0,70	—
Итого	—	1356,17	859,04	1366,8	865,5
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 93

Пастила «ПАВАСАРС» («ВЕСНА») и «БЕРЕЗКА»

Форма изделий — квадратные или прямоугольные бруски, обсыпанные сахарной пудрой. Состоит из двух слоев — сбивного и желейного. Верхний слой пастилы «Березка» из желейной массы имеет прожилки из сбивной массы.

Выпускается весовой или расфасованной.

В 1 кг содержится не менее 50 шт. Влажность 16% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы с мармеладным слоем					
Пастила без пудры	83,0	878,81	729,41	878,81	729,41
Мармеладный слой	76,0	119,76	91,02	119,76	91,02
Сахарная пудра	99,85	22,98	22,95	22,98	22,95
Итого	—	1021,55	843,38	1021,55	843,38
Выход	84,0	1000,0	840,0	1000,0	840,0
Рецептура пастилы без пудры				На 878,81 кг	
Сахар-песок	99,85	483,47	482,74	424,88	424,24
Пюре яблочное	10,0	627,30	62,73	551,28	55,13
Сироп с агаром	79,0	391,94	309,63	344,44	272,11
Белок яичный	12,0	23,92	2,87	21,02	2,52
Кислота молочная	40,0	6,15	2,46	5,40	2,16
Эссенция ванильная	—	0,62	—	0,54	—
Эссенция фруктово-ягодная	—	0,62	—	0,54	—
Краситель красный	—	0,51	—	0,45	—
Итого	—	1534,53	860,43	1348,55	756,16
Выход	83,0	1000,0	830,0	878,81	729,41

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура мармеладного слоя				На 119,76 кг	
Сахар-песок	99,85	537,18	536,37	64,33	64,24
Патока	78,0	268,50	209,43	32,16	25,08
Агар	85,0	12,07	10,26	1,44	1,22
Кислота лимонная	98,0	16,09	15,77	1,93	1,89
Эссенция апельсиновая или лимонная	—	0,70	—	0,10	—
Краситель желтый	—	0,08	—	0,01	—
Краситель красный	—	0,60	—	0,07	—
Итого	—	835,22	771,83	100,04	92,43
Выход	76,0	1000,0	760,0	119,76	91,02
Рецептура сиропа с агаром				На 344,44 кг	
Сахар-песок	99,85	564,45	563,60	194,42	194,13
Патока	78,0	282,23	220,14	97,21	75,82
Агар	85,0	15,68	13,33	5,40	4,60
Итого	—	862,36	797,07	297,03	274,55
Выход	79,0	1000,0	790,0	344,44	272,11

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	683,63	682,61	685,8	684,8
Сахарная пудра	99,85	22,98	22,95	23,0	23,0
Патока	78,0	129,37	100,90	129,7	101,2

Продолжение

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пюре яблочное	10,0	551,28	55,13	553,0	55,3
Белок яичный	12,0	21,02	2,52	21,0	2,5
Агар	85,0	6,84	5,82	6,9	5,9
Кислота лимонная	98,0	1,93	1,89	1,9	1,9
Кислота молочная	40,0	5,40	2,16	5,5	2,2
Эссенция ванильная	—	0,54	—	0,5	—
Эссенция фруктово-ягодная	—	0,54	—	0,5	—
Эссенция апельсиновая или лимонная	—	0,10	—	0,1	—
Краситель красный	—	0,52	—	0,5	—
Краситель желтый	—	0,01	—	0,01	—
Итого	—	1424,16	873,98	1328,41	876,8
Выход	84,0	1000,0	840,0	1000,0	840,0

б) Пастила на пектине

РЕЦЕПТУРА № 94

Пастила «БЕЛО-РОЗОВАЯ НА ПЕКТИНЕ»

Форма изделий — прямоугольные бруски, обсыпанные сахарной пудрой.

Выпускается весовой или расфасованной набором белого и розового сортов или одним сортом.

В 1 кг содержится не менее 60 шт. Влажность 15% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на I т фазы		на I т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура пастилы					
Пастила белого или розо- вого сорта без пудры . . .	83,0	972,36	807,10	972,36	807,10
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	45,90	45,80
<hr/>					
Итого . . .	—	1018,26	852,90	1018,26	852,90
Выход . . .	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0
Рецептура пастилы без пудры (розового сорта)					
На 972,36 кг					
Сахар-песок	99,85	340,30	339,79	330,89	330,39
Пюре яблочное	12,0	522,50	62,70	508,06	60,96
Пектин яблочный	92,0	15,40	14,17	14,97	13,77
Сироп сахаро-паточный . .	85,0	511,20	434,52	497,07	422,50
Белок яичный	12,0	19,30	2,32	18,77	2,25
Кислота молочная	20,0	8,0	3,20	7,78	3,11
Лактат натрия	40,0	6,50	2,60	6,32	2,53
Эссенция ванильная	—	0,60	—	0,60	—
Эссенция фруктово-ягодная	—	0,60	—	0,60	—
Краситель красный	—	0,60	—	0,60	—
<hr/>					
Итого . . .	—	1425,0	859,30	1385,66	835,51
Выход . . .	85,0	1000,0	850,0	972,36	807,10
Рецептура сахаро- паточного сиропа					
На 497,07 кг					
Сахарный песок	99,85	689,80	688,80	342,88	342,36
Патока	78,0	216,20	168,60	107,46	83,82
<hr/>					
Итого . . .	—	906,0	857,40	450,34	426,18
Выход . . .	85,0	1000,0	850,0	497,07	422,50

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	673,77	672,75	676,2	675,2
Сахарная пудра	99,85	45,90	45,80	46,1	46,0
Патока	78,0	107,46	83,82	107,8	84,1
Пюре яблочное	12,0	508,06	60,96	510,0	61,2
Пектин яблочный	92,0	14,97	13,77	15,0	13,8
Белок яичный	12,0	18,77	2,25	19,2	2,3
Кислота молочная	40,0	7,78	3,11	7,8	3,1
Лактат натрия	40,0	6,32	2,53	6,3	2,5
Эссенция ванильная	—	0,60	—	0,6	—
Эссенция фруктово-ягодная	—	0,60	—	0,6	—
Краситель красный	—	0,60	—	0,6	—
Итого . . .	—	1384,83	884,99	1390,2	888,2
Выход . . .	85,0	1000,0	850,0	1000,0	850,0

IV. ЗЕФИР

а) Зефир на агаре

РЕЦЕПТУРА № 95

Зефир «БЕЛО-РОЗОВЫЙ»

Форма изделий — круглые или продолговатые фигуры с рифленой поверхностью, склеенные из двух половинок. Поверхность обсыпана сахарной пудрой.

Выпускается весовым или расфасованным, набором белого и розового сортов или одним сортом.

В 1 кг содержится не менее 32 шт. Влажность 17% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира					
Зефир без сахарной пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
<hr/>					
Итого . . .	—	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Выход . . .	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0
<hr/>					
Рецептура зефира без-сахарной пудры				На 1006,13 кг	
Сахар-песок	99,85	321,71	321,23	323,68	323,19
Пюре яблочное	10,0	386,10	38,61	388,47	38,85
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	64,64	7,76
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	538,00	457,30

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Кислота молочная	40,0	6,68	2,67	6,72	2,69
Эссенция ванильная	—	1,0	—	1,0	—
Эссенция фруктово-ягодная	—	1,0	—	1,0	—
Краситель красный	—	0,60	—	0,60	—
Итого	—	1316,07	824,74	1324,11	829,79
Выход	80,0	1000,0	800,0	1006,13	804,90
Влажность 20% (+3%; —1%).					
Рецептура сиропа с агаром					
На 538,0 кг					
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	346,48	345,96
Патока	78,0	257,91	201,17	138,76	108,23
Агар	85,0	15,88	13,50	8,54	7,26
Итого	—	917,81	857,72	493,78	461,45
Выход	85,0	1000,0	850,0	538,0	457,30

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре		в натуре	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	670,16	669,15	673,0	672,0
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	138,76	108,23	139,4	108,7
Пюре яблочное	10,0	388,47	38,85	390,0	39,0
Белок яичный	12,0	64,64	7,76	65,0	7,8

Продолжение

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Агар	85,0	8,54	7,26	8,6	7,3
Кислота молочная	40,0	6,72	2,69	6,7	2,7
Эссенция ванильная	—	1,00	—	1,0	—
Эссенция фруктово-ягодная	—	1,00	—	1,0	—
Краситель красный	—	0,60	—	0,6	—
Итого	—	1309,64	863,64	1315,2	867,3
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 96

Зефир «ВАНИЛЬНЫЙ»

Форма изделий — круглые или продолговатые фигуры с рифленой поверхностью, склеенные из двух половинок. Поверхность обсыпана сахарной пудрой.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 32 шт. Влажность 17% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира					
Зефир без сахарной пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого	—	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира без сахарной пудры				На 1006,13 кг	
Сахар-песок	99,85	321,71	321,23	323,68	323,19
Пюре яблочное	10,0	386,10	38,61	388,47	38,85
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	64,64	7,76
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	538,0	457,30
Кислота молочная	40,0	6,68	2,67	6,72	2,69
Эссенция ванильная	—	1,98	—	1,99	—
Итого	—	1315,45	824,74	1323,50	829,79
Выход	80,0	1000,0	800,0	1006,13	804,90

Влажность 20% (+3%; —1%).

Рецептура сиропа с агаром

На 538,0 кг

Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	346,48	345,96
Патома	78,0	257,91	201,17	138,76	108,23
Агар	85,0	15,88	13,50	8,54	7,26
Итого	—	917,81	857,72	493,78	461,45
Выход	85,0	1000,0	850,0	538,0	457,30

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	670,16	669,15	673,0	672,0
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патома	78,0	138,76	108,23	139,4	108,7
Пюре яблочное	10,0	388,47	38,85	390,0	39,0

Продолжение

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Белок яичный	12,0	64,64	7,76	65,0	7,8
Агар	85,0	8,54	7,26	8,6	7,3
Кислота молочная	40,0	6,72	2,69	6,7	2,7
Эссенция ванильная	—	1,99	—	2,0	—
Итого	—	1309,03	863,64	1314,6	867,3
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 97

Зефир «В ШОКОЛАДЕ»

Зефир ванильный, глазированный шоколадом. Выпускается весовым или расфасованным

В 1 кг содержится не менее 30 шт. Влажность 13,3% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира в шоколаде					
Жорпус	80,0	656,56	525,25	656,56	525,25
Шоколадная глазурь	99,1	353,48	350,30	353,48	350,30
Итого	—	1010,04	875,55	1010,04	875,55
Выход	86,68	1000,0	866,8	1000,0	866,8

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура корпуса					
На 656,56 кг					
Сахар-песок	99,85	321,71	321,23	211,22	210,90
Пюре яблочное	10,0	386,10	38,61	253,50	25,35
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	42,18	5,06
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	351,10	298,43
Кислота молочная	40,0	6,68	2,67	4,38	1,75
Эссенция ванильная	—	1,98	—	1,30	—
Итого	—	1315,45	824,74	863,68	541,49
Выход	80,0	1000,0	800,0	656,56	525,25
Влажность 20% (— 3%; — 1%).					
Рецептура сиропа с агаром					
На 351,10 кг					
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	226,11	225,77
Патока	78,0	257,91	201,17	90,55	70,63
Агар	85,0	15,88	13,50	5,58	4,74
Итого	—	917,81	857,72	322,24	301,14
Выход	85,0	1000,0	850,0	351,10	298,43

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	353,48	350,30	358,3	355,1
Сахар-песок	99,85	437,33	436,67	443,3	442,6
Патока	78,0	90,55	70,63	91,8	71,6
Пюре яблочное	10,0	253,50	25,35	257,0	25,7
Белок яичный	12,0	42,18	5,06	42,5	5,1
Агар	85,0	5,58	4,74	5,6	4,8
Кислота молочная	40,0	4,38	1,75	4,5	1,8
Эссенция ванильная	—	1,30	—	1,3	—
Итого	—	1188,30	894,50	1204,3	906,7
Выход	86,68	1000,0	866,8	1000,0	866,8

РЕЦЕПТУРА № 98

Зефир «ДЕТСКИЙ»

Форма изделий — круглые или продолговатые фигуры с рифленной поверхностью, склеенные из двух половинок.
Поверхность обсыпана сахарной пудрой.
Выпускается весовым или расфасованным.
В 1 кг содержится не менее 32 шт. Влажность 17% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира					
Зефир без сахарной пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого	—	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира без сахарной пудры				На 1006,13 кг	
Сахар-песок	99,85	321,71	321,23	323,68	323,19
Пюре яблочное	10,0	386,10	38,61	388,47	38,85
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	64,64	7,76
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	538,00	457,30
Кислота молочная	40,0	6,68	2,67	6,72	2,69
Итого	—	1313,47	824,74	1321,51	829,79
Выход	80,0	1000,0	800,0	1006,13	804,90
Влажность 20% (+3%; —1%).					
Рецептура сиропа с агаром				На 538,0 кг	
Сахарный песок	99,85	644,02	643,05	346,48	345,96
Патока	78,0	257,91	201,17	138,76	108,23
Агар	85,0	15,88	13,50	8,54	7,26
Итого	—	917,81	857,72	493,78	461,45
Выход	85,0	1000,0	850,0	538,0	457,30

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции	
		в натуре		в натуре	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	670,16	669,15	673,0	672,0
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	138,76	108,23	139,4	108,7
Пюре яблочное	10,0	388,47	38,85	390,0	39,0
Белок яичный	12,0	64,64	7,76	65,0	7,8

Продолжение

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Агар	85,0	8,54	7,26	8,6	7,3
Кислота молочная	40,0	6,72	2,69	6,7	2,7
Итого	—	1307,04	863,64	1312,6	867,3
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

Примечание. Для приготовления этого сорта зефира используется яблочное пюре стерилизованное или свежемороженное.

РЕЦЕПТУРА № 99

Зефир «ЯБЛОЧНЫЙ»

Форма изделий — круглые или продолговатые фигуры с рифленой поверхностью, склеенные из двух половинок. Поверхность обсыпана сахарной пудрой.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 32 шт. Влажность 17% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира					
Зефир без сахарной пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого	—	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0
Рецептура зефира без сахарной пудры				На 1006,13 кг	
Сахар-песок	99,85	320,20	319,72	322,16	321,68
Пюре яблочное	10,0	385,37	38,54	387,73	38,77
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	64,64	7,76
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	538,00	457,30

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Кислота молочная	40,0	6,68	2,67	6,72	2,69
Корица молотая	100,0	1,58	1,58	1,59	1,59
Итого	—	1312,81	824,74	1320,84	829,79
Выход	80,0	1000,0	800,0	1006,13	804,90
Влажность 20% (+3%; —1%).					
Рецептура сиропа с агаром				На 538,0 кг	
Сахарный песок	99,85	644,02	643,05	346,48	345,96
Патока	78,0	257,91	201,17	138,76	108,23
Агар	85,0	15,88	13,50	8,54	7,26
Итого	—	917,81	857,72	493,78	461,45
Выход	85,0	1000,0	850,0	538,0	457,30

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	668,64	667,64	671,5	670,5
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	138,76	108,23	139,4	108,7
Пюре яблочное	10,0	387,73	38,77	389,0	38,9
Белок яичный	12,0	64,64	7,76	65,0	7,8
Агар	85,0	8,54	7,26	8,6	7,3
Кислота молочная	40,0	6,72	2,69	6,7	2,7
Корица молотая	100,0	1,59	1,59	1,6	1,6
Итого	—	1306,37	863,64	1311,7	867,3
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 100

Зефир «АЙВА»

Форма изделий — круглые фигуры с рифленой поверхностью, склеенные из двух половинок. Поверхность обсыпана сахарной пудрой.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 32 шт. Влажность 17% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира					
Зефир без сахарной пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого . . .	—	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Выход . . .	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0
Рецептура зефира без пудры				На 1006,13 кг	
Сахар-песок	99,85	321,71	321,23	323,68	323,19
Пюре айвовое	10,0	386,10	38,61	388,47	38,85
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	64,64	7,76
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	538,00	457,30
Кислота лимонная	98,0	2,72	2,67	2,74	2,69
Итого . . .	—	1309,51	824,74	1317,53	829,79
Выход . . .	80,0	1000,0	800,0	1006,13	804,9
Влажность 20% (+3%; -1%).					
Рецептура сиропа с агаром				На 538,0 кг	
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	346,48	345,96
Патока	78,0	257,91	201,17	138,76	108,23
Агар	85,0	15,88	13,50	8,54	7,26
Итого . . .	—	917,81	857,72	493,78	461,45
Выход . . .	85,0	1000,0	850,0	538,0	457,30

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	670,16	669,15	673,0	672,0
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	138,76	108,23	139,4	108,7
Пюре айвовое	10,0	388,47	38,85	390,0	39,0
Белок яичный	12,0	64,64	7,76	65,0	7,8
Агар	85,0	8,54	7,26	8,6	7,3
Кислота лимонная	98,0	2,74	2,69	6,7	2,7
Итого . . .	—	1303,06	863,64	1312,6	867,3
Выход . . .	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 101

Зефир «СНЕЖОК»

Форма изделий — круглые или продолговатые фигуры с рифленой поверхностью, склеенные из двух половинок. Поверхность обсыпана сахарной пудрой.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 32 шт. Влажность 17% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира					
Зефир без сахарной пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого . . .	—	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Выход . . .	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0
Рецептура зефира без пудры				На 1006,13 кг	
Сахар-песок	99,85	320,88	320,40	322,85	322,36
Пюре яблочное	10,0	386,10	38,61	388,47	38,85
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	64,64	7,76
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	538,00	457,30
Кислота молочная	40,0	8,75	3,50	8,80	3,52

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ментол (кристаллический)	—	0,06	—	0,06	—
Эссенция мятная	—	0,32	—	0,32	—
Итого...	—	1315,09	824,74	1323,14	829,79
Выход...	80,0	1000,0	800,0	1006,13	804,9
Влажность 20% (+3%; —1%).					
Рецептура сиропа с агаром				На 538,0 кг	
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	346,48	345,96
Патока	78,0	257,91	201,17	138,76	108,23
Агар	85,0	15,88	13,50	8,54	7,26
Итого...	—	917,81	857,72	493,78	461,45
Выход...	85,0	1000,0	850,0	538,0	457,30

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	669,33	668,32	672,1	671,1
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	138,76	108,23	139,4	108,7
Пюре яблочное	10,0	388,47	38,85	390,0	39,0
Белок яичный	12,0	64,64	7,76	65,0	7,8
Агар	85,0	8,54	7,26	8,6	7,3
Кислота молочная	40,0	8,80	3,52	9,0	3,6
Ментол (кристаллический)	—	0,06	—	0,06	—
Эссенция мятная	—	0,32	—	0,32	—
Итого...	—	1308,67	863,64	1314,38	867,3
Выход...	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 102

Зефир «БОБРУЙСКИЙ»

Зефир, глазированный шоколадом, смешанным с дробленным жареным орехом.

Выпускается расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 20 шт. Влажность 11,55% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира					
Корпус	80,0	555,55	444,44	555,55	444,44
Шоколадная глазурь с орехом	98,79	454,50	449,00	454,50	449,00
Итого...	—	1010,05	893,44	1010,05	893,4
Выход...	88,45	1000,0	884,5	1000,0	884,5
Рецептура корпуса				На 555,55 кг	
Сахар-песок	99,85	322,12	321,64	178,95	178,68
Пюре яблочное	10,0	386,80	38,68	214,89	21,49
Белок яичный	12,0	67,08	8,05	37,27	4,47
Сироп с агаром	85,0	536,91	456,37	298,28	253,54
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,11	—
Итого...	—	1314,91	824,74	730,50	458,18
Выход...	80,0	1000,0	800,0	555,55	444,44
Влажность 20% (+3%; —1%).					
Рецептура сиропа с агаром				На 298,28 кг	
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	192,10	191,81
Патока	78,0	257,91	201,17	76,93	60,00
Агар	85,0	15,88	13,50	4,74	4,03
Итого...	—	917,81	857,72	273,77	255,84
Выход...	85,0	1000,0	850,0	298,28	253,54
Рецептура шоколадной глазури с орехом				На 454,5 кг	
Шоколадная глазурь	99,1	814,06	806,73	370,00	366,67
Орех жареный дробленный	97,5	190,90	186,13	86,76	84,59
Итого...	—	1004,96	992,86	456,76	451,26
Выход...	98,79	1000,0	987,90	454,50	449,0

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	370,00	366,67	375,1	371,7
Сахар-песок	99,85	371,05	370,49	376,2	375,6
Патока	78,0	76,93	60,00	77,9	60,8
Пюре яблочное	10,0	214,89	21,49	218,0	21,8
Белок яичный	12,0	37,27	4,47	37,5	4,5
Агар	85,0	4,74	4,03	4,08	4,1
Орех жареный дробленый	97,5	86,76	84,59	88,0	85,8
Эссенция ванильная	—	1,11	—	1,12	—
Итого	—	1162,75	911,74	1178,62	924,3
Выход	88,45	1000,0	884,5	1000,0	884,5

РЕЦЕПТУРА № 103

Зефир «АБРИКОСОВЫЙ»

Форма изделий — круглые или продолговатые фигуры с рифленой поверхностью, склеенные из двух половинок.
Поверхность обсыпана сахарной пудрой.
Выпускается весовым или расфасованным.
В 1 кг содержится не менее 32 шт. Влажность 17% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира					
Зефир без сахарной пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого	—	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0
Рецептура зефира без сахарной пудры				На 1006,13 кг	
Сахар-песок	99,85	321,68	321,20	323,65	323,16
Пюре яблочное	10,0	283,27	28,33	285,00	28,50
Пюре абрикосовое	10,0	103,07	10,31	103,70	10,37

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	64,6 ⁴	7,76
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	538,00	457,30
Кислота молочная	40,0	6,68	2,67	6,72	2,69
Эссенция абрикосовая или ванильная	—	1,88	—	1,89	—
Краситель красный	—	0,30	—	0,30	—
Краситель желтый	—	0,60	—	0,60	—
Итого	—	1316,46	824,74	1324,50	829,79
Выход	80,0	1000,0	800,0	1006,13	804,9
Влажность 20% (+3%; -1%).					
Рецептура сиропа с агаром				На 538,0 кг	
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	346,48	345,96
Патока	78,0	257,91	201,17	138,76	108,23
Агар	85,0	15,88	13,50	8,54	7,26
Итого	—	917,81	857,72	493,78	461,45
Выход	85,0	1000,0	850,0	538,0	457,30

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	670,13	669,12	673,0	672,0
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	138,76	108,23	139,4	108,7

Продолжение

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пюре яблочное	10,0	285,00	28,50	286,0	28,6
Пюре абрикосовое	10,0	103,7	10,37	104,0	10,4
Белок яичный	12,0	64,64	7,76	65,0	7,8
Агар	85,0	8,54	7,26	8,6	7,3
Кислота молочная	40,0	6,72	2,69	6,7	2,7
Эссенция абрикосовая или ванильная	—	1,89	—	1,9	—
Краситель красный	—	0,30	—	0,3	—
Краситель желтый	—	0,60	—	0,6	—
Итого	—	1310,03	863,64	1315,4	867,3
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 104

Зефир «АССОРТИ»

Форма изделий — круглые фигуры, склеенные из двух половинок с фруктово-ягодной начинкой между ними.

Поверхность рифленая, обсыпанная сахарной пудрой.

Выпускается расфасованным, набором из пяти сортов разного цвета и аромата с различной начинкой:

клубничной (или малиновой) и черносмородиновой, ароматизированной соответствующими припасами;

яблочной, ароматизированной ванильной эссенцией;

грушевой, ароматизированной грушевой и ванильной эссенцией;

лимонной или апельсиновой, ароматизированной цитрусовой эссенцией.

В 1 кг содержится не менее 25 шт. Влажность 18% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира					
Зефир без сахарной пудры	80,0	796,60	637,30	796,60	637,30
Начинка	79,0	200,00	158,00	200,00	158,00
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	19,70
Итого	—	1026,35	825,0	1026,35	825,0
Выход	82,0	1000,0	820,0	1000,0	820,0
Рецептура начинки клубничной (или малиновой) и черносмородиновой				На 80,0 кг	
Сахар-песок	99,85	615,18	614,26	49,21	49,14
Патока	78,0	27,45	21,41	2,20	1,72
Пюре яблочное	10,0	767,60	76,76	61,41	6,14
Припас клубничный (или малиновый) или черносмородиновый	60,0	148,14	88,88	11,85	7,11
Кислота лимонная	98,0	0,98	0,96	0,08	0,08
Спирт	—	2,95	—	0,24	—
Итого	—	1562,30	802,27	124,99	64,19
Выход	79,0	1000,0	790,0	80,0	63,20
Влажность 21% (+3%; —1%).					
Рецептура начинки яблочной, грушевой и лимонной				На 120,0 кг	
Сахар-песок	99,85	690,21	689,17	82,83	82,70
Патока	78,0	30,80	24,02	3,70	2,89
Пюре яблочное	10,0	861,20	86,12	103,34	10,33
Кислота лимонная	98,0	3,62	2,96	0,36	0,35
Спирт	—	2,95	—	0,35	—
Эссенции разные (в соответствии с названием)	—	0,98	—	0,12	—
Итого	—	1589,16	802,27	190,70	96,27
Выход	79,0	1000,0	790,0	120,0	94,80
Влажность 21% (+3; —1%).					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира без сахарной пудры					
				На 796,6 кг	
Сахар-песок	99,85	321,71	321,23	256,27	255,88
Пюре яблочное	10,0	386,10	38,61	307,57	30,76
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	51,18	6,14
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	425,96	362,07
Кислота лимонная	98,0	2,72	2,67	2,17	2,13
Эссенции разные (в соот- ветствии с названием) . .	—	2,00	—	1,59	—
Красители красный, желтый, синий	—	0,60	—	0,48	—
Итого . . .	—	1312,11	824,74	1045,22	656,98
Выход . . .	80,0	1000,0	800,0	796,60	637,30
Влажность 20% (+3; —1%).					
Рецептура сиропа с агаром					
				На 425,96 кг	
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	274,33	273,92
Патока	78,0	257,91	201,17	109,86	85,69
Агар	85,0	15,88	13,50	6,76	5,75
Итого . . .	—	917,81	857,72	390,95	365,36
Выход . . .	85,0	1000,0	850,0	425,96	362,07

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	662,64	661,64	667,7	666,7
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	115,76	90,30	116,7	91,0
Пюре яблочное	10,0	472,32	47,23	476,0	47,6
Припас ягодный	60,0	11,85	7,11	12,0	7,2
Яичный белок	12,0	51,18	6,14	51,7	6,2
Агар	85,0	6,76	5,75	6,8	5,8
Кислота лимонная	98,0	2,61	2,56	2,7	2,6
Спирт	—	0,59	—	0,6	—
Эссенции разные	—	1,71	—	1,72	—
Красители красный, желтый, синий	—	0,48	—	0,5	—
Итого	—	1355,65	850,43	1366,32	856,9
Выход	82,0	1000,0	820,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 105

Зефир «ВЕСЕННИЙ»

Форма изделий — круглые или продолговатые фигуры с рифленой поверхностью, склеенные из двух половинок. Поверхность обсыпана сахарной пудрой.

Выпускается весовым или расфасованным. В 1 кг содержится не менее 32 шт. Влажность 17% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира					
Зефир без сахарной пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого	—	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0
Рецептура зефира без сахарной пудры				На 1006,13 кг	
Сахар-песок	99,85	275,41	275,00	277,10	276,68
Пюре яблочное	10,0	335,60	33,56	337,66	33,77
Припас вишневый	60,0	87,77	52,66	88,31	52,98
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	538,00	457,30
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	64,64	7,76
Кислота лимонная	98,0	1,32	1,29	1,33	1,30
Итого	—	1299,08	824,74	1307,04	829,79
Выход	80,0	1000,0	800,0	1006,13	804,90
Влажность 20% (+3%; —1%)				На 538,0 кг	
Рецептура сиропа с агаром					
Сахар-песок	99,85	755,78	754,65	406,61	406,00
Патока	78,0	114,12	89,01	61,40	47,89
Агар	85,0	16,54	14,06	8,90	7,56
Итого	—	886,44	857,72	476,91	461,45
Выход	85,0	1000,0	850,0	538,0	457,30

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продук- ции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	683,71	682,68	686,6	685,6
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	61,40	47,89	61,7	48,1
Пюре яблочное	10,0	337,66	33,77	339,0	33,9
Припас вишневый	60,0	88,31	52,98	88,7	53,2
Белок яичный	12,0	64,64	7,76	65,0	7,8
Агар	85,0	8,90	7,56	8,9	7,6
Кислота лимонная	98,0	1,33	1,30	1,33	1,3
Итого	—	1275,70	863,64	1281,13	867,3
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 106

Зефир «ВЕСЕННИЙ В ШОКОЛАДЕ»

Зефир, глазированный шоколадом.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 30 шт. Влажность 13,3% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира в шоколаде					
Корпус	80,1	656,56	525,25	656,56	525,25
Шоколадная глазурь	99,1	353,48	350,30	353,48	350,30
Итого	—	1010,04	875,55	1010,04	875,55
Выход	86,68	1000,0	866,8	1000,0	866,8

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура корпуса				На 656,56 кг	
Сахар-песок	99,85	275,41	275,00	180,82	180,54
Пюре яблочное	10,0	335,60	33,56	220,34	22,03
Припас вишневый	60,0	87,77	52,66	57,63	34,58
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	351,10	298,43
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	42,18	5,06
Кислота лимонная	98,0	1,32	1,29	0,87	0,85
Итого	—	1299,08	824,74	852,94	541,49
Выход	80,0	1000,0	800,0	656,56	525,25
Влажность 20% (+3%; —1%)					
Рецептура сиропа с агаром				На 351,10 кг	
Сахар-песок	99,85	755,78	754,65	265,35	264,95
Патока	78,0	114,12	89,01	40,07	31,25
Агар	85,0	16,54	14,06	5,81	4,94
Итого	—	886,44	857,72	311,23	301,14
Выход	85,0	1000,0	850,0	351,10	298,43

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продук- ции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	353,48	350,30	358,3	355,1
Сахар-песок	99,85	446,17	445,49	452,3	451,6
Патока	78,0	40,07	31,25	40,6	31,7
Пюре яблочное	10,0	220,34	22,03	223,0	22,3
Припас вишневый	60,0	57,63	34,58	58,3	35,0
Белок яичный	12,0	42,18	5,06	42,5	5,1
Агар	85,0	5,81	4,94	5,9	5,0
Кислота лимонная	98,0	0,87	0,85	0,92	0,9
Итого	—	1166,55	894,50	1181,82	906,7
Выход	86,68	1000,0	866,8	1000,0	866,8

РЕЦЕПТУРА № 107

Зефир «КИЗИЛОВЫЙ»

Форма изделий — круглые фигуры с рифленной поверхностью, склеенные из двух половинок. Поверхность обсыпана сахарной пудрой.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 32 шт. Влажность 17% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира					
Зефир без сахарной пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого	—	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0
Рецептура зефира без сахарной пудры					
На 1006,13 кг					
Сахар-песок	99,85	321,71	321,23	323,68	323,19
Пюре яблочное	10,0	162,00	16,20	163,00	16,30
Пюре кизиловое	14,0	160,07	22,41	161,05	22,55
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	64,64	7,76
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	538,00	457,30
Кислота молочная	40,0	6,68	2,67	6,72	2,69
Итого	—	1249,44	824,74	1257,09	829,79
Выход	80,0	1000,0	800,0	1006,13	804,90
Влажность 20% (+3%; —1%).					
Рецептура сиропа с агаром					
На 538,0 кг					
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	346,48	345,96
Патока	78,0	257,91	201,17	138,76	108,23
Агар	85,0	15,88	13,50	8,54	7,26
Итого	—	917,81	857,72	493,78	461,45
Выход	85,0	1000,0	850,0	538,0	457,30

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продук- ции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	670,16	669,15	673,0	672,0
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	138,76	108,23	139,4	108,7
Пюре яблочное	10,0	163,00	16,30	164,0	16,4
Пюре кизилловое	14,0	161,05	22,55	161,4	22,6
Белок яичный	12,0	64,64	7,76	65,0	7,8
Агар	85,0	8,54	7,26	8,6	7,3
Кислота молочная	40,0	6,72	2,69	6,7	2,7
Итого	—	1242,62	863,64	1248,0	867,3
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 108

Зефир «КЛУБНИЧНЫЙ»

Форма изделий — круглые или продолговатые фигуры с рифленой поверхностью, склеенные из двух половинок. Поверхность обсыпана сахарной пудрой.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 32 шт. Влажность 17% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира					
Зефир без сахарной пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого	—	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0
Рецептура зефира без сахарной пудры					
				На 1006,13 кг	
Сахар-песок	99,85	321,68	321,20	323,65	323,16
Пюре яблочное	10,0	322,95	32,30	324,93	32,50
Пульпа клубничная (све- жезамороженная)	10,0	63,42	6,34	63,81	6,38
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	64,64	7,76
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	538,00	457,30
Кислота лимонная	98,0	2,72	2,67	2,74	2,69
Итого	—	1309,75	824,74	1317,77	829,79
Выход	80,0	1000,0	800,0	1006,13	804,90
Влажность 20% (+ 3%; —1%).					
Рецептура сиропа с агаром					
				На 538,0 кг	
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	346,48	345,96
Патока	78,0	257,91	201,17	138,76	108,23
Агар	85,0	15,88	13,50	8,54	7,26
Итого	—	917,81	857,72	493,78	461,45
Выход	85,0	1000,0	850,0	538,0	457,30

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продук- ции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	670,13	669,12	673,0	672,0
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	138,76	108,23	139,4	108,7
Пюре яблочное	10,0	324,93	32,50	326,0	32,6
Пульпа клубничная (све- жезамороженная)	10,0	63,81	6,38	64,0	6,4
Белок яичный	12,0	64,64	7,76	65,0	7,8
Агар	85,0	8,54	7,26	8,6	7,3
Кислота лимонная	98,0	2,74	2,69	2,8	2,7
Итого	—	1303,30	863,64	1308,7	867,3
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 109

Зефир «ЛЕНИНГРАДСКИЙ»

Форма изделий — круглые или продолговатые фигуры с рифленой поверхностью, склеенные из двух половинок. Поверхность обсыпана сахарной пудрой.

Выпускается расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 32 шт. Влажность 17% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира					
Зефир без сахарной пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого	—	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0
Рецептура зефира без сахарной пудры					
На 1006,13 кг					
Сахар-песок	99,85	330,00	329,50	332,02	331,52
Пюре яблочное	10,0	248,20	24,82	249,72	24,97
Ягоды из варенья чер- ной смородины	72,0	89,01	64,09	89,55	64,48
Белок яичный	12,0	50,83	6,10	51,14	6,14
Сироп с агаром	85,0	467,76	397,60	470,63	400,04
Кислота молочная	40,0	6,57	2,63	6,61	2,64
Краситель красный	—	0,60	—	0,60	—
Краситель синий	—	0,60	—	0,60	—
Итого	—	1193,57	824,74	1200,87	829,79
Выход	80,0	1000,0	800,0	1006,13	804,90
Влажность 20% (+3%; —1%).					
Рецептура сиропа с агаром					
На 470,63 кг					
Сахар-песок	99,85	739,14	738,03	347,86	347,34
Патока	78,0	130,41	101,72	61,37	47,87
Агар	85,0	21,14	17,97	9,95	8,46
Итого	—	890,69	857,72	419,18	403,67
Выход	85,0	1000,0	850,0	470,63	400,04

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продук- ции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	679,88	678,86	683,1	682,1
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	61,37	47,87	61,7	48,1
Пюре яблочное	10,0	249,72	24,97	251,0	25,1
Ягоды из варенья чер- ной смородины	72,0	89,55	64,48	90,0	64,8
Белок яичный	12,0	51,14	6,14	51,7	6,2
Агар	85,0	9,95	8,46	10,0	8,5
Кислота молочная	40,0	6,61	2,64	6,7	2,7
Краситель красный	—	0,60	—	0,6	—
Краситель синий	—	0,60	—	0,6	—
Итого	—	1179,17	863,12	1185,3	867,3
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 110

Зефир «МЕДОВЫЙ»

Форма изделий — круглые или продолговатые фигуры с рифленой поверхностью, склеенные из двух половинок. Поверхность обсыпана сахарной пудрой.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 32 шт. Влажность 17% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих вещей, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира					
Зефир без сахарной пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра . .	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого . .					
Выход . .	83,0	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Рецептура зефира без сахарной пудры					
На 1006,13 кг					
Сахар-песок	99,85	321,81	321,33	323,78	323,29
Пюре яблочное . . .	10,0	386,10	38,61	388,47	38,85
Белок яичный . . .	12,0	64,25	7,71	64,64	7,76
Сироп с агаром . . .	85,0	534,73	454,52	538,00	457,30
Кислота лимонная	98,0	2,62	2,57	2,64	2,59
Итого . .					
Выход . .	80,0	1309,51	824,74	1317,53	829,79

Влажность 20% (+3%; -1%).

Рецептура сиропа с агаром					
На 538,0 кг					
Сахар-песок	99,85	594,20	593,31	319,68	319,20
Патока	78,0	77,50	60,45	41,69	32,52
Агар	85,0	16,76	14,25	9,02	7,67
Мед	78,0	243,22	189,71	130,85	102,06
Итого	—	931,68	857,72	501,24	461,45
Выход	85,0	1000,0	850,0	538,0	457,30

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	643,46	642,49	646,2	645,2
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	41,69	32,52	41,9	32,7
Мед	78,0	130,85	102,06	131,4	102,5
Пюре яблочное	10,0	388,47	38,85	390,0	39,0
Белок яичный	12,0	64,64	7,76	65,0	7,8
Агар	85,0	9,02	7,67	9,1	7,7
Кислота лимонная	98,0	2,64	2,59	2,7	2,6
Итого	—	1310,52	863,64	1316,2	867,3
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 111

Зефир «СЕВЕРНЫЙ»

Форма изделий — круглые или продолговатые фигуры с рифленной поверхностью, склеенные из двух половинок. Поверхность обсыпана сахарной пудрой.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 32 шт. Влажность 17% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира					
Зефир без сахарной пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого	—	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира без сахарной пудры				На 1006,13 кг	
Сахар-песок	99,85	322,93	322,44	324,91	324,42
Пюре яблочное	10,0	302,70	30,27	304,56	30,46
Пюре клюквенное	8,0	105,12	8,41	105,76	8,46
Белок яичный	12,0	66,0	7,92	66,40	7,97
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	538,00	457,30
Кислота лимонная	98,0	1,20	1,18	1,21	1,18
Итого	—	1332,68	824,74	1340,84	829,79
Выход	80,0	1000,0	800,0	1006,13	804,90

Влажность 20% (+3%; -1%).

Рецептура сиропа с агаром				На 538,0 кг	
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	346,48	345,96
Патока	78,0	257,91	201,17	138,76	108,23
Агар	85,0	15,88	13,50	8,54	7,26
Итого	—	917,81	857,72	493,78	461,45
Выход	85,0	1000,0	850,0	538,0	457,30

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	671,39	670,38	674,2	673,2
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8

Продолжение

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Патока	78,0	138,76	108,23	139,4	108,7
Пюре яблочное	10,0	304,56	30,46	306,0	30,6
Пюре клюквенное	8,0	105,76	8,46	106,2	8,5
Белок яичный	12,0	66,40	7,97	66,7	8,0
Агар	85,0	8,54	7,26	8,6	7,3
Кислота лимонная	98,0	1,21	1,18	1,2	1,2
Итого	—	1326,37	863,64	1332,2	867,3
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 112

Зефир «ФАНТАЗИЯ»

Форма изделий — продолговатые фигуры с рифленной поверхностью, склеенные из двух половинок. Половина поверхности глазирована шоколадом.

В 1 кг содержится не менее 40 шт. Влажность 13,9% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира					
Корпус	80,0	686,87	549,50	686,87	549,50
Шоколадная глазурь	99,1	323,21	320,30	323,21	320,30
Итого	—	1010,08	869,80	1010,08	869,80
Выход	86,11	1000,0	861,10	1000,0	861,10

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура корпуса				На 686,87 кг	
Сахар-песок	99,85	268,49	268,09	184,43	184,15
Пюре яблочное	10,0	361,00	36,10	247,96	24,80
Припас красной смо- родины	60,0	93,64	56,18	64,32	38,59
Белок яичный	12,0	66,25	7,95	45,50	5,46
Сироп с агаром . . .	85,0	536,96	456,42	368,82	313,50
Итого . .	—	1326,34	824,74	911,03	566,50
Выход . .	80,0	1000,0	800,0	686,87	549,50

Влажность 20% (+3%; -1%).

Рецептура сиропа с агаром				На 368,82 кг	
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	237,53	237,17
Патока	78,0	257,91	201,17	95,12	74,20
Агар	85,0	15,88	13,50	5,86	4,98
Итого . .	—	917,81	857,72	338,51	316,35
Выход . .	85,0	1000,0	850,0	368,82	313,50

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	323,21	320,30	326,9	324,0
Сахар-песок	99,85	421,96	421,32	426,7	426,1
Патока	78,0	95,12	74,20	95,2	75,0
Пюре яблочное	10,0	247,96	24,80	251,0	25,1
Припас красной смо- родины	60,0	64,32	38,59	65,0	39,0
Белок яичный	12,0	45,50	5,46	45,8	5,5
Агар	85,0	5,86	4,98	6,0	5,1
Итого . .	—	1203,93	889,65	1216,6	899,8
Выход . .	86,11	1000,0	861,10	1000,0	861,10

РЕЦЕПТУРА № 113

Зефир «ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ СМЕСЬ»

Форма изделий — круглые фигуры с рифленой поверхностью, склеенные из двух половинок. Поверхность обсыпана сахарной пудрой.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 32 шт. Влажность 17% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в на- туре	в сухих веще- ствах	в на- туре	в сухих веще- ствах
Рецептура зефира					
Зефир без сахарной пудры	80;0	1006,14	804,90	1006,14	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого	—	1035,89	834,60	1035,89	834,60
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0
Рецептура сиропа с агаром					
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	346,50	345,98
Патока	78,0	257,91	201,17	138,76	108,23
Агар	85,0	15,88	13,50	8,54	7,26
Итого	—	917,81	857,72	493,80	461,47
Выход	85,0	1000,0	850,0	538,02	457,32
Рецептура зефира без сахарной пудры (желтый сорт)					
Сахар-песок	99,85	321,69	321,21	53,95	53,87
Пюре яблочное	10,0	310,00	31,00	52,00	5,20
Пюре абрикосовое	10,0	76,20	7,62	12,78	1,28
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	10,77	1,29
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	89,67	76,22
Кислота лимонная	98,0	2,74	2,68	0,46	0,45
Эссенция лимонная	—	1,97	—	0,33	—
Коньяк	—	59,60	—	10,0	—
Краситель желтый	—	0,36	—	0,06	—
Итого	—	1371,54	824,74	230,02	138,31
Выход	80,0	1000,0	800,0	167,69	134,15
Влажность 20% (+3%; —1%).					
Рецептура зефира без сахарной пудры (зеленый сорт)					
Сахар-песок	99,85	321,70	321,22	53,95	53,87
Пюре яблочное	10,0	386,10	38,61	64,75	6,48
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	10,77	1,29
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	89,67	76,22
Кислота лимонная	98,0	2,74	2,68	0,46	0,45
Итого	—	1312,18	824,74	220,06	138,31
Выход	80,0	1000,0	800,0	167,69	134,15

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в на- туре	в сухих веще- ствах	в на- туре	в сухих веще- ствах
Эссенция грушевая или люшес	—	1,97	—	0,33	—
Красители синий и желтый	—	0,36	—	0,06	—
Итого	—	1311,85	824,74	219,99	138,31
Выход	80,0	1000,0	800,0	167,69	134,15
Влажность 20% (+3%; —1%).					
Рецептура зефира без сахарной пудры (белый сорт)					
Сахар-песок	99,85	321,70	321,22	53,95	53,87
Пюре яблочное	10,0	386,10	38,61	64,75	6,48
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	10,77	1,29
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	89,67	76,22
Кислота лимонная	98,0	2,74	2,68	0,46	0,45
Спирт	—	29,79	—	5,00	—
Эссенция яблочная	—	1,97	—	0,33	—
Итого	—	1341,28	824,74	224,93	138,31
Выход	80,0	1000,0	800,0	167,69	134,15
Влажность 20% (+3%; —1%).					
Рецептура зефира без сахарной пудры (розовый сорт)					
Сахар-песок	99,85	321,69	321,21	53,95	53,87
Пюре яблочное	10,0	310,00	31,00	52,00	5,20
Пюре вишневое	10,0	76,20	7,62	12,78	1,28
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	10,77	1,29
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	89,67	76,22
Кислота лимонная	98,0	2,74	2,68	0,46	0,45
Эссенция вишневая	—	1,97	—	0,33	—
Краситель красный	—	0,60	—	0,10	—
Итого	—	1312,18	824,74	220,06	138,31
Выход	80,0	1000,0	800,0	167,69	134,15
Влажность 20% (+30%; —1%).					

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в на- туре	в сухих веще- ствах	в на- туре	в сухих веще- ствах
Рецептура зефира без сахарной пудры (оранжевый сорт)					
На 167,69 кг					
Сахар-песок	99,85	321,70	321,22	53,95	53,87
Пюре яблочное	10,0	386,10	38,61	64,75	6,48
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	10,77	1,29
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	89,67	76,22
Портвейн	—	59,60	—	10,0	—
Кислота лимонная	98,0	2,74	2,68	0,46	0,45
Эссенция мандариновая или апельсиновая	—	1,97	—	0,33	—
Красители красный и жел- тый	—	—	0,54	0,09	—
Итого . . .	—	1371,63	824,74	230,02	138,31
Выход . . .	80,0	1000,0	800,0	167,69	134,15
Влажность 20% (+3%; —1%).					
Рецептура зефира без сахарной пудры (лиловый сорт)					
На 167,69 кг					
Сахар-песок	99,85	321,69	321,21	53,95	53,87
Пюре яблочное	10,0	310,00	31,00	52,00	5,20
Пюре сливовое	10,0	76,20	7,62	12,78	1,28
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	10,77	1,29
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	89,67	76,22
Кислота лимонная	98,0	2,74	2,68	0,46	0,45
Эссенция сливовая	—	1,97	—	0,33	—
Красители синий и красный	—	0,36	—	0,06	—
Итого . . .	—	1311,94	824,74	220,02	138,31
Выход . . .	80,0	1000,0	800,0	167,69	134,15
Влажность 20% (+3%; —1%).					

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в на- туре	в сухих веще- ствах	в на- туре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	670,20	669,20	672,9	671,9
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	138,76	108,23	139,4	108,7
Пюре яблочное	10,0	350,25	35,04	352,0	35,2
Пюре абрикосовое	10,0	12,78	1,28	13,0	1,3
Пюре вишневое	10,0	12,78	1,28	13,0	1,3
Пюре сливовое	10,0	12,78	1,28	13,0	1,3
Белок яичный	12,0	64,62	7,74	65,0	7,8
Агар	85,0	8,54	7,26	8,6	7,3
Кислота лимонная	98,0	2,76	2,70	2,8	2,7
Коньяк	—	10,0	—	10,0	—
Спирт	—	5,0	—	5,0	—
Портвейн	—	10,0	—	10,0	—
Эссенции разные	—	1,98	—	2,0	—
Краситель красный	—	0,17	—	0,2	—
Краситель синий	—	0,06	—	0,06	—
Краситель желтый	—	0,14	—	0,14	—
Итого	—	1330,57	863,71	1337,0	867,3
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 114

Зефир «ЦИДОНИЯ»

Форма изделий — круглые или продолговатые фигуры с рифле-
ной поверхностью, склеенные из двух половинок. Поверхность обсы-
пана сахарной пудрой.

Выпускается весовым и расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 32 шт. Влажность 17% (+3%,
—1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в на- туре	в сухих веще- ствах	в на- туре	в сухих веще- ствах
Рецептура зефира					
Зефир без сахарной пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого . . .	—	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Выход . . .	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0
Рецептура зефира без сахарной пудры					
Сахар-песок	99,85	324,36	323,89	На 1006,13 кг 326,37	325,88
Пюре					
яблочное	10,0	237,60	23,76	239,00	23,90
цидония	10,0	148,60	14,86	149,50	14,95
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	64,64	7,76
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	538,00	457,30
Итого . . .	—	1309,56	824,74	1317,51	829,79
Выход . . .	80,0	1000,0	800,0	1006,13	804,90
Влажность 20% (+3%; —1%).					
Рецептура сиропа с агаром					
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	На 538,0 кг 346,48	345,96
Патока	78,0	257,91	201,17	138,76	108,23
Агар	85,0	15,88	13,50	8,54	7,26
Итого . . .	—	917,81	857,72	493,78	461,45
Выход . . .	85,0	1000,0	850,0	538,0	457,30

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в на- туре	в сухих веще- ствах	в на- туре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	672,85	671,84	675,7	674,7
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	138,76	108,23	139,4	108,7

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в на- туре	в сухих веще- ствах	в на- туре	в сухих веще- ствах
Пюре яблочное	10,0	239,00	23,90	240,0	24,0
Пюре цидонии	10,0	149,50	14,95	150,0	15,0
Белок яичный	12,0	64,64	7,76	8,6	7,3
Агар	85,0	8,54	7,26	8,6	7,3
Итого . . .	—	1203,04	863,64	1308,6	867,3
Выход . . .	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА-№ 115

Зефир «ЦИТРУСОВЫЙ»

Форма изделий — круглые или продолговатые фигуры. Поверхность рифленая, обсыпана сахарной пудрой. Каждое изделие состоит из двух склеенных половинок.

Выпускается в виде набора из двух сортов — лимонного и апельсинного или одним сортом, весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 32 шт. Влажность 17% (+3%; -1%).

ЛИМОННЫЙ СОРТ

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в на- туре	в сухих веще- ствах	в на- туре	в сухих веще- ствах
Рецептура зефира					
Зефир без пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого	—	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира без пудры				На 1006,13 кг	
Сахар-песок	99,85	322,00	321,51	323,97	323,48
Пюре яблочное	10,0	338,60	33,86	340,67	34,07
Паста лимонная	10,0	47,50	4,75	47,80	4,78
Белок яичный	12,0	66,00	7,92	66,40	7,97
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	538,00	457,30
Кислота молочная	40,0	5,45	2,18	5,48	2,19
Эссенция лимонная	—	1,00	—	1,00	—
Краситель желтый	—	0,20	—	0,20	—

Влажность 20% (+3%;
—1%).

Рецептура сиропа
с агаром

Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	346,48	345,96
Пагока	78,0	257,91	201,17	138,76	108,23
Агар	85,0	15,88	13,50	8,54	7,26

Итого — 917,81 857,72 493,78 461,45
Выход 85,0 1000,0 850,0 538,0 457,30

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в на- туре	в сухих веще- ствах	в на- туре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	670,45	669,44	673,3	672,3
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	138,76	108,23	139,4	108,7

Продолжение

Наименование сырья	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пюре яблочное	10,0	340,67	34,07	342,0	34,2
Паста лимонная	10,0	47,80	4,78	48,0	4,8
Белок яичный	12,0	66,40	7,97	66,7	8,0
Кислота молочная	40,0	5,48	2,19	5,5	2,2
Агар	85,0	8,54	7,26	8,6	7,3
Эссенция лимонная	—	1,00	—	1,0	—
Краситель желтый	—	0,20	—	0,2	—
Итого	—	1309,05	863,64	1314,6	867,3
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОРТ

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в на- туре	в сухих веще- ствах	в на- туре	в сухих веще- ствах
Рецептура зефира					
Зефир без пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70

Итого — 1035,88 834,60 1035,88 834,60
Выход 83,0 1000,0 830,0 1000,0 830,0

Рецептура зефира
без пудры

Сахар-песок	99,85	322,00	321,51	323,97	323,48
Пюре яблочное	10,0	338,60	33,86	340,67	34,07
Паста апельсиновая	10,0	47,50	4,75	47,80	4,78
Белок яичный	12,0	66,00	7,92	66,40	7,97

Продолжение

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	538,00	457,30
Кислота молочная	40,0	5,45	2,18	5,48	2,19
Эссенция апельсиновая	—	1,00	—	1,00	—
Краситель красный	—	0,20	—	0,20	—
Краситель желтый	—	0,20	—	0,20	—
Итого	—	1315,68	824,74	1323,72	829,70
Выход	80,0	1000,0	800,0	1006,13	804,99
Влажность 20% (+3%; —1%).					
Рецептура сиропа с агаром				На 538,0 кг	
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	346,48	345,90
Патока	78,0	257,91	201,17	138,76	108,23
Агар	85,0	15,88	13,50	8,54	7,26
Итого	—	917,81	857,72	493,78	461,45
Выход	85,0	1000,0	850,0	538,0	457,30

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в на- туре	в сухих веще- ствах	в на- туре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	670,45	669,44	673,3	672,3
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	138,76	108,23	139,4	108,7
Пюре яблочное	10,0	340,67	34,07	342,0	34,2
Паста апельсиновая	10,0	47,80	4,78	48,0	4,8
Белок яичный	12,0	66,40	7,97	66,7	8,0
Агар	85,0	8,54	7,26	8,6	7,3
Кислота молочная	40,0	5,48	2,19	5,5	2,2
Эссенция апельсиновая	—	1,00	—	1,0	—
Краситель красный	—	0,20	—	0,2	—
Краситель желтый	—	0,20	—	0,2	—
Итого	—	1209,25	863,64	1314,8	867,3
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 116

Зефир «ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ»

Форма изделий — круглые или продолговатые фигуры. Поверхность рифленая, обсыпана сахарной пудрой. Каждое изделие состоит из двух склеенных половинок.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 32 шт. Влажность 17% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура зефира					
Зефир без пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого	—	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0
Рецептура зефира без пудры					
				На 1006,13 кг	
Сахар-песок	99,85	275,35	274,94	277,04	276,62
Пюре яблочное	10,0	335,80	33,58	337,86	33,79
Припас черносмороди- новый	60,0	87,83	52,70	88,37	53,02
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	538,00	457,30
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	64,64	7,76
Кислота лимонная	98,0	1,32	1,29	1,33	1,30
Эссенция черносморо- диновая	—	1,00	—	1,00	—
Красители					
красный	—	0,60	—	0,60	—
синий	—	0,60	—	0,60	—
Итого	—	1301,48	824,74	1309,44	829,79
Выход	80,0	1000,0	800,0	1006,13	804,90
Влажность 20% (+3%; —1%).					
Рецептура сиропа с агаром					
				На 538,0 кг	
Сахар-песок	99,85	755,78	754,65	406,61	406,00
Патока	78,0	114,12	89,01	61,40	47,89
Агар	85,0	16,54	14,06	8,90	7,56
Итого	—	886,44	857,72	476,91	461,45
Выход	85,0	1000,0	850,0	538,0	457,30

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т го- товой продук- ции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	683,65	682,62	686,5	685,5
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	61,40	47,89	61,7	48,1
Пюре яблочное	10,0	337,86	33,79	339,0	33,9
Припас черносмороди- новый	60,0	88,37	53,02	88,8	53,3
Белок яичный	12,0	64,64	7,76	65,0	7,8
Агар	85,0	8,90	7,56	8,9	7,6
Кислота лимонная	98,0	1,33	1,30	1,33	1,3
Эссенция черносморо- диновая	—	1,00	—	1,0	—
Красители					
красный	—	0,60	—	0,6	—
синий	—	0,60	—	0,6	—
Итого	—	1278,10	863,64	1283,33	867,3
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 117

Зефир «ШЕРМУКШНЮ» (Рябиновый)

Форма изделий — круглые или продолговатые фигуры. Поверхность рифленая, обсыпана сахарной пудрой. Каждое изделие состоит из двух склеенных половинок.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 32 шт. Влажность 17% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура зефира					
Зефир без пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого					
Выход	83,0	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Рецептура зефира без пудры					
				На 1006,13 кг	
Сахар-песок	99,85	321,70	321,22	323,67	323,18
Пюре яблочное	10,0	239,40	23,94	240,87	24,10
Пюре рябиновое	10,0	152,60	15,26	153,53	15,35
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	64,64	7,76
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	538,00	457,30
Кислота молочная	40,0	5,22	2,09	5,25	2,10
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	2,00	—
Итого					
Выход	80,0	1319,90	824,74	1327,96	829,79
Влажность 20% (+3%; —1%).					
Рецептура сиропа с агаром					
				На 538,00 кг	
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	346,48	345,96
Патока	78,0	257,91	201,17	138,76	108,23
Агар	85,0	15,88	13,50	8,54	7,26
Итого					
Выход	85,0	1000,0	857,72	493,78	461,45

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т го- товой продук- ции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	670,15	669,14	673,0	672,0
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	138,76	108,23	139,4	108,7
Пюре яблочное	10,0	240,87	24,10	242,0	24,2
Пюре рябиновое	10,0	153,53	15,35	154,0	15,4
Агар	85,0	8,54	7,26	8,6	7,3
Белок яичный	12,0	64,64	7,76	65,0	7,8
Кислота молочная	40,0	5,25	2,10	5,3	2,1
Эссенция ванильная	—	2,0	—	2,0	—
Итого	—	1313,49	863,64	1319,2	867,3
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 118

«ГРИБЫ ЗЕФИРНЫЕ»

Грибы зефирные состоят из зефирных шляпок, сферическая по-
верхность которых покрыта слоем шоколадной глазури, и корешков,
склеенных из двух половинок зефира.

Выпускаются расфасованными.

В 1 кг содержится не менее 25 шт. Влажность 14% (+3%;
—1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура „Зефирных грибов“					
Зефирные грибы	80,0	842,36	673,89	842,36	673,89
Шоколадная глазурь . .	99,1	196,58	194,81	196,58	194,81
Итого	—	1038,94	868,70	1038,94	868,70
Выход	86,0	1000,0	860,0	1000,0	860,0
Рецептура „Зефирных грибов“				На 842,36 кг	
Сахар-песок	99,85	321,71	321,23	271,00	270,59
Пюре яблочное	10,0	386,10	38,61	325,23	32,52
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	54,12	6,49
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	450,43	382,86
Кислота молочная . .	40,0	6,68	2,67	5,63	2,25
Эссенция ванильная . .	—	1,98	—	1,67	—
Итого	—	1315,45	824,74	1108,08	694,71
Выход	80,0	1000,0	800,0	842,36	673,89
Влажность 20% (+3%; —1%).					
Рецептура сиропа с агаром				На 450,43 кг	
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	290,10	289,66
Патока	78,0	257,91	201,17	116,17	90,61
Агар	85,0	15,88	13,50	7,15	6,08
Итого	—	917,81	857,72	413,42	386,35
Выход	85,0	1000,0	850,0	450,43	382,86

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т го- товой продук- ции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . .	99,1	196,58	194,81	198,1	196,3
Сахар-песок	99,85	561,10	560,25	565,5	564,7
Патока	78,0	116,17	90,61	117,0	91,3
Пюре яблочное	10,0	325,23	32,52	328,0	32,8
Белок яичный	12,0	54,12	6,49	54,2	6,5
Агар	85,0	7,15	6,08	7,2	6,1
Кислота молочная . . .	40,0	5,63	2,25	5,7	2,3
Эссенция ванильная . .	—	1,67	—	1,7	—
Итого	—	1267,65	893,01	1277,4	900,0
Выход	86,0	1000,0	860,0	1000,0	860,0

РЕЦЕПТУРА № 119

Зефир «ДЕСЕРТНЫЙ»

Зефир, глазированный шоколадом, обсыпанный дробленным жа-
ренным орехом.

Выпускается расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 40 шт. Влажность 13,9% (+3%;
—1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура зефира					
Корпус	80,0	686,87	549,50	686,87	549,50
Шоколадная глазурь . .	99,1	303,03	300,30	303,03	300,30
Орех жареный дробле- ный	97,5	20,20	19,70	20,20	19,70
Итого	—	1010,10	869,50	1010,10	869,50
Выход	86,08	1000,0	860,8	1000,0	860,8
Рецептура корпуса					
				На 686,87 кг	
Сахар-песок	99,85	280,60	280,18	192,74	192,45
Пюре яблочное	10,0	336,10	33,61	230,86	23,09
Белок яичный	12,0	67,08	8,05	46,07	5,53
Сироп с агаром	85,0	484,27	411,63	332,63	282,73
Орех жареный дробле- ный	97,5	93,61	91,27	64,30	62,70
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	1,37	—
Итого	—	1263,66	824,74	867,97	566,50
Выход	80,0	1000,0	800,0	686,87	549,50
Влажность 20% (— 3%; — 1%).					
Рецептура сиропа с агаром					
				На 332,63 кг	
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	214,22	213,90
Патока	78,0	257,91	201,17	85,79	66,92
Агар	85,0	15,88	13,50	5,28	4,49
Итого	—	917,81	857,72	305,29	285,31
Выход	85,0	1000,0	850,0	332,63	282,73

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т го- товой продук- ции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . .	99,1	303,03	300,30	306,9	304,1
Сахар-песок	99,85	406,96	406,35	412,2	411,6
Патока	78,0	85,79	66,92	94,2	67,8
Пюре яблочное	10,0	230,86	23,09	234,0	23,4
Белок яичный	12,0	46,07	5,53	46,7	5,6
Агар	85,0	5,28	4,49	5,3	4,5
Орех жареный дробле- ный	97,5	84,50	82,40	85,5	83,4
Эссенция ванильная . .	—	1,37	—	1,4	—
Итого	—	1163,86	889,08	1186,2	900,4
Выход	86,08	1000,0	860,8	1000,0	860,8

РЕЦЕПТУРА № 120

Зефир «СЛИВОЧНЫЙ»

Форма изделий — круглые или продолговатые фигуры. Поверх-
ность рифленая, обсыпана вафельной крошкой.

Каждое изделие состоит из склеенных половинок.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 32 шт. Влажность 18% (+3%;
—1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура зефира					
Зефир без вафель	80,0	977,10	781,68	977,10	781,68
Вафли	95,5	45,31	43,27	45,31	43,27
Итого . . .					
Выход . . .	82,0	1000,0	820,0	1000,0	820,0
Рецептура зефира без вафель					
				На 977,10 кг	
Сахар-песок	99,85	292,96	292,52	286,25	285,82
Пюре яблочное	10,0	351,00	35,10	342,96	34,30
Белок яичный	12,0	63,58	7,63	62,12	7,45
Сироп с агаром	85,0	533,25	453,26	521,04	442,88
Кислота лимонная . . .	98,0	2,70	2,65	2,64	2,59
Молоко сухое цельное	95,0	20,88	19,84	20,40	19,38
Молоко сухое обезжи- ренное	95,0	20,78	19,74	20,30	19,28
Эссенция ванильная . .	—	2,0	—	1,95	—
Итого . . .					
Выход . . .	80,0	1000,0	800,0	977,10	781,68
Влажность 20% (+ 3%; — 1%).					
Рецептура сирона с агаром				На 521,04 кг	
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	335,56	335,06
Патока	78,0	257,91	201,17	134,38	104,82
Агар	85,0	15,88	13,50	8,27	7,03
Итого . . .					
Выход . . .	85,0	1000,0	850,0	521,04	442,88

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т го- товой продук- ции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	621,81	620,88	625,4	624,5
Патока	78,0	134,38	104,82	135,1	105,4
Пюре яблочное	10,0	342,96	34,30	345,0	34,5
Белок яичный	12,0	62,12	7,45	62,5	7,5
Агар	85,0	8,27	7,03	8,4	7,1
Кислота лимонная . . .	98,0	2,64	2,59	2,7	2,6
Молоко сухое цельное .	95,0	20,40	19,38	20,5	19,5
Молоко сухое обезжи- ренное	95,0	20,30	19,28	20,4	19,4
Эссенция ванильная . .	—	1,95	—	2,0	—
Вафли	95,5	45,31	43,27	45,5	43,5
Итого . . .	—	1260,14	859,00	1267,5	864,0
Выход . . .	82,0	1000,0	820,0	1000,0	820,0

РЕЦЕПТУРА № 121

Зефир «МОСКОВСКИЙ»

Форма изделий — круглые фигуры. Поверхность рифленая. Каждое изделие состоит из двух склеенных половинок с начинкой из ягод клубничного варенья между ними. Поверхность обсыпана сахарной пудрой.

Выпускается расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 20 шт. Влажность 19,5% (+3%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура зефира					
Зефир без пудры . . .	80,0	757,37	605,90	757,37	605,90
Ягоды клубничного ва- ренья	72,0	252,30	181,66	252,30	181,66
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого . . .	—	1039,42	817,26	1039,42	817,26
Выход . . .	80,5	1000,0	805,0	1000,0	805,0
Рецептура зефира без пудры				На 757,37 кг	
Сахар-песок	99,85	162,17	161,93	122,82	122,63
Пюре яблочное	10,0	385,70	38,57	292,12	29,21
Белок яичный	12,0	64,17	7,70	48,60	5,83
Сироп с агаром	85,0	440,63	374,54	333,72	283,66
Сироп клубничного ва- ренья	72,0	332,36	239,30	251,72	181,24
Кислота лимонная . . .	98,0	2,75	2,70	2,08	2,04
Итого . . .	—	1387,78	824,74	1051,06	624,61
Выход . . .	80,0	1000,0	800,0	757,37	605,90
Влажность 20% (+3%; —1%).					
Рецептура сиропа с агаром				На 333,72 кг	
Сахар-песок	99,85	780,93	779,76	260,61	260,22
Патока	78,0	78,79	61,46	26,29	20,51
Агар	85,0	19,41	16,50	6,48	5,51
Итого . . .	—	879,13	857,72	293,38	286,24
Выход . . .	85,0	1000,0	850,0	333,72	283,66

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продук- ции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	383,43	382,85	384,7	384,1
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	26,29	20,51	26,4	20,6
Пюре яблочное	10,0	292,12	29,21	293,0	29,3
Варенье клубничное . .	72,0	504,02	362,90	505,7	364,1
Белок яичный	12,0	48,60	5,83	48,3	5,8
Агар	85,0	6,48	5,51	6,5	— 5,5
Кислота лимонная . . .	98,0	2,08	2,04	2,0	2,0
Итого . . .	—	1292,77	838,55	1296,5	841,2
Выход . . .	80,5	1000,0	805,0	1000,0	805,0

РЕЦЕПТУРА № 122

Зефир «ОДУВАНЧИК»

Форма изделий — круглые фигуры. Зефир глазировали шоколадом и обсыпали вафельной крошкой.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 20 шт. Влажность 12% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура зефира					
Корпус	80,0	578,69	462,95	578,69	462,95
Шоколадная глазурь . .	99,1	357,93	354,71	357,93	354,71
Вафельная крошка . . .	95,5	78,57	75,03	78,57	75,03
Итого . . .					
Выход . . .	87,93	1000,0	879,30	1000,0	879,30
Рецептура корпуса					
				На 578,69 кг	
Сахар-песок	99,85	307,44	306,98	177,91	177,64
Пюре яблочное	10,0	364,50	36,45	210,93	21,09
Белок яичный	12,0	63,25	7,59	36,60	4,39
Сироп с агаром	85,0	506,73	430,72	293,24	249,25
Молоко сухое	95,0	42,44	40,32	24,56	23,33
Кислота лимонная . . .	98,0	2,74	2,68	1,59	1,56
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	1,16	—
Итого . . .					
Выход . . .	80,0	1289,10	824,74	745,99	477,26
Влажность 20% (+ 3%; — 1%).					
Рецептура сиропа с агаром					
				На 293,24 кг	
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	188,85	188,56
Патока	78,0	257,91	201,17	75,63	59,00
Агар	85,0	15,88	13,50	4,66	3,96
Итого . . .					
Выход . . .	85,0	917,81	857,72	269,14	251,52
Итого . . .					
Выход . . .	85,0	1000,0	850,0	293,24	249,25

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	357,93	354,71	361,7	358,4
Сахар-песок	99,85	366,76	366,20	370,7	370,1
Патока	78,0	75,63	59,00	76,4	59,6
Пюре яблочное	10,0	210,93	21,09	213,0	21,3
Молоко сухое цельное	95,0	24,56	23,33	24,8	23,6
Белок яичный	12,0	36,60	4,39	36,7	4,4
Агар	85,0	4,66	3,96	4,7	4,0
Вафельная крошка . . .	95,5	78,57	75,03	79,4	75,8
Кислота лимонная . . .	98,0	1,59	1,56	1,6	1,6
Эссенция ванильная . .	—	1,16	—	1,2	—
Итого . . .	—	1158,39	909,27	1170,2	918,8
Выход . . .	87,93	1000,0	879,30	1000,0	879,30

РЕЦЕПТУРА № 123

Зефир «КИЕВСКИЙ» (ассорти) с цукатами

Зефир изготавливается в виде пирожных с начинкой из цукатов (груши, вишни, яблок).

Выпускается весовым.

В 1 кг содержится не менее 50 шт. Влажность 19,6% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира					
Зефир без пудры . . .	80,0	805,50	644,40	805,50	644,40
Цукаты	70,0	203,06	142,14	203,06	142,14
Сахарная пудра . . .	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого . . .	—	1038,31	816,24	1038,31	816,24
Выход . . .	80,4	1000,0	804,0	1000,0	804,0
Рецептура зефира без пудры					
				На 805,5 кг	
Сахар-песок	99,85	321,71	321,23	259,14	258,75
Пюре яблочное	10,0	386,10	38,61	311,0	31,10
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	51,75	6,21
Сироп с агаром	85,0	534,73	454,52	430,72	366,11
Кислота молочная . . .	40,0	6,68	2,67	5,38	2,15
Эссенция ванильная . .	—	1,00	—	0,80	—
Краситель красный . . .	—	1,23	—	1,00	—
Итого . . .	—	1315,70	824,74	1059,79	664,32
Выход . . .	80,0	1000,0	800,0	805,50	644,40

Влажность 20% (+3%; —1%).

Рецептура сиропа с агаром					
				На 430,72 кг	
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	277,39	276,97
Патока	78,0	257,91	201,17	111,10	86,66
Агар	85,0	15,88	13,50	6,84	5,81
Итого . . .	—	917,81	857,72	395,33	369,44
Выход . . .	85,0	1000,0	850,0	430,72	366,11

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	536,53	535,72	539,8	539,0
Сахарная пудра . . .	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	111,10	86,66	111,8	87,2
Пюре яблочное	10,0	311,00	31,10	313,0	31,3
Белок яичный	12,0	51,75	6,21	52,5	6,3
Агар	85,0	6,84	5,81	6,8	5,8
Цукаты	70,0	203,06	142,14	204,3	143,0
Кислота молочная . .	40,0	5,38	2,15	5,5	2,2
Эссенция ванильная . .	—	0,80	—	0,8	—
Краситель красный . .	—	1,00	—	1,0	—
Итого . . .	—	1257,21	839,49	1265,4	844,6
Выход . . .	80,4	1000,0	804,0	1000,0	804,0

РЕЦЕПТУРА № 124

Зефир «КИЕВСКИЙ» (ассорти) с шоколадным пралине

Зефир изготавливается в виде пирожных с начинкой из шоколадного пралине.

Выпускается весовым.

В 1 кг содержится не менее 50 шт. Влажность 13% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира					
Зефир без пудры . .	80,0	751,77	601,42	751,77	601,42
Пралине шоколадное	99,0	254,68	252,13	254,68	252,13
Сахарная пудра . .	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого . .	—	1036,20	883,25	1036,20	883,25
Выход . .	87,0	1000,0	870,0	1000,0	870,0
Рецептура зефира без пудры					
				На 751,77 кг	
Сахар-песок	99,85	321,71	321,23	241,85	241,49
Пюре яблочное . . .	10,0	386,10	38,61	290,26	29,03
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	48,30	5,80
Сироп с агаром . . .	85,0	534,73	454,52	402,00	341,70
Кислота молочная	40,0	6,68	2,67	5,02	2,0
Эссенция ванильная	—	1,46	—	1,10	—
Итого . .	—	1314,93	824,74	988,53	620,02
Выход . .	80,0	1000,0	800,0	751,77	601,42

Влажность 20% (+3%; —1%).

Рецептура сиропа с агаром					
На 402,0 кг					
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	258,90	258,51
Патока	78,0	257,91	201,17	103,68	80,87
Агар	85,0	15,88	13,50	6,38	5,42
Итого . .	—	917,81	857,72	368,96	344,80
Выход . .	85,0	1000,0	850,0	402,0	341,70

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	500,75	500,00	502,6	501,8
Сахарная пудра . .	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	103,68	80,87	104,1	81,2
Пюре яблочное . . .	10,0	290,26	29,03	291,0	29,1
Белок яичный	12,0	48,30	5,80	48,3	5,8
Агар	85,0	6,38	5,42	6,5	5,5
Кислота молочная	40,0	5,02	2,00	5,0	2,0
Пралине шоколадное	99,0	254,68	252,13	255,6	253,0
Эссенция ванильная	—	1,10	—	1,10	—
Итого . .	—	1239,92	904,95	1244,1	908,2
Выход . .	87,0	1000,0	870,0	1000,0	870,0

б) Зефир на пектине

РЕЦЕПТУРА № 125

Зефир «АБХАЗИЯ»

Форма изделий — круглые фигуры. Поверхность рифленая, обсыпана сахарной пудрой. Каждое изделие состоит из двух склеенных половинок.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 24 шт. Влажность 17% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура зефира					
Зефир без пудры . .	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра . .	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого . .					
Выход . .	83,0	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Рецептура зефира без пудры					
На 1006,13 кг					
Сахар-песок	99,85	324,30	323,81	326,29	325,80
Пюре яблочное . . .	10,0	268,30	26,83	269,94	27,00
Лимоны свежие . . .	10,0	19,80	1,98	19,92	2,00
Пектин яблочный . .	92,0	5,05	4,55	5,08	4,67
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	64,64	7,76
Сироп с агаром . . .	85,0	534,63	454,44	537,91	457,22
Коньяк	—	9,93	—	10,00	—
Кислота молочная .	40,0	6,65	2,66	6,69	2,67
Лактат натрия . . .	40,0	6,65	2,66	6,69	2,67
Итого . .					
Выход . .	80,0	1000,0	800,0	1006,13	804,90

Влажность 20% (+3%; —1%).

Рецептура сахаромолочного сиропа					
На 537,91 кг					
Сахар-песок	99,85	644,02	643,05	346,42	345,90
Патока	78,0	257,91	201,17	138,73	108,21
Агар	85,0	15,88	13,50	8,54	7,26
Итого . .	—	917,81	857,72	493,69	461,37
Выход . .	85,0	1000,0	850,0	537,91	457,22

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	672,71	671,70	675,5	674,5
Сахарная пудра . .	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	138,73	108,21	139,4	108,7
Пюре яблочное . . .	10,0	269,94	27,00	271,0	27,1
Лимоны свежие . . .	10,0	19,92	2,00	20,0	2,0
Белок яичный	12,0	64,64	7,76	65,0	7,8
Пектин яблочный . .	92,0	5,08	4,67	5,1	4,7
Агар	85,0	8,54	7,26	8,6	7,3
Коньяк	—	10,00	—	10,0	—
Кислота молочная .	40,0	6,69	2,67	6,7	2,7
Лактат натрия . . .	40,0	6,69	2,67	6,7	2,7
Итого . .	—	1232,69	863,64	1237,9	867,3
Выход . .	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 126

Зефир «БЕЛО-РОЗОВЫЙ»

Форма изделий — круглые или продолговатые фигуры. Поверхность рифленая, обсыпана сахарной пудрой. Каждое изделие состоит из двух склеенных половинок.

Выпускается весовым или расфасованным, набором белого и розового сортов поровну.

В 1 кг содержится не менее 24 шт. Влажность 17% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура зефира					
Зефир без пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого . . .	—	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Выход . . .	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0
Рецептура зефира без пудры					
На 1006,13 кг					
Сахар-песок	99,85	318,36	317,88	320,31	319,83
Пюре яблочное	10,0	294,50	29,45	296,30	29,63
Пектин яблочный . . .	92,0	13,28	12,22	13,36	12,29
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	64,64	7,76
Сироп сахаро-паточный	85,0	531,15	451,48	534,40	454,24
Кислота молочная . . .	40,0	8,25	3,30	8,30	3,32
Лактат натрия	40,0	6,75	2,70	6,79	2,72
Эссенция ванильная . .	—	1,00	—	1,00	—
Эссенция фруктово- ягодная	—	1,00	—	1,00	—
Краситель красный . . .	—	0,60	—	0,60	—
Итого . . .	—	1239,14	824,74	1246,70	829,79
Выход . . .	80,0	1000,0	800,0	1006,13	804,90
Влажность 20% (+ 3%; —1%).					
Рецептура сахаро-паточного сиропа					
На 534,4 кг					
Сахар-песок	99,85	650,86	649,88	347,82	347,30
Патока	78,0	266,46	207,84	142,40	111,07
Итого . . .	—	917,32	857,72	490,22	458,37
Выход . . .	85,0	1000,0	850,0	534,4	454,24

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	668,13	667,13	671,0	670,0
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	142,40	111,07	142,9	111,5
Пюре яблочное	10,0	296,30	29,63	298,0	29,8
Белок яичный	12,0	64,64	7,76	65,0	7,8
Пектин яблочный	92,0	13,36	12,29	13,4	12,3
Кислота молочная	40,0	8,30	3,32	8,4	3,4
Лактат натрия	40,0	6,79	2,72	6,8	2,7
Эссенция ванильная . . .	—	1,00	—	1,0	—
Эссенция фруктово- ягодная	—	1,00	—	1,0	—
Краситель красный	—	0,60	—	0,6	—
Итого . . .	—	1232,27	863,62	1238,1	867,3
Выход . . .	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 127

Зефир «ВАНИЛЬНЫЙ»

Форма изделий — круглые или продолговатые фигуры. Поверхность рифленая, обсыпана сахарной пудрой. Каждое изделие состоит из двух склеенных половинок.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 24 шт. Влажность 17% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура зефира					
Зефир без пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого	—	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0
Рецептура зефира без пудры					
На 1006,13 кг					
Сахар-песок	99,85	318,36	317,88	320,31	319,83
Пюре яблочное	10,0	294,50	29,45	296,30	29,63
Пектин яблочный	92,0	13,28	12,22	13,36	12,29
Белок яичный	12,0	64,25	7,71	64,64	7,76
Сироп сахаро-паточный	85,0	531,15	451,48	534,40	454,24
Кислота молочная	40,0	8,25	3,30	8,30	3,22
Лактат натрия	40,0	6,75	2,70	6,79	2,72
Эссенция ванильная	—	1,0	—	1,00	—
Итого	—	1237,54	824,74	1245,1	829,79
Выход	80,0	1000,0	800,00	1006,13	804,90
Влажность 20% (+ 3%; —1%).					
Рецептура сахаро-паточного сиропа					
На 534,4 кг					
Сахар-песок	99,85	650,86	649,88	347,82	347,30
Патока	78,0	266,46	207,84	142,40	111,07
Итого	—	917,32	857,72	490,22	458,37
Выход	85,0	1000,0	850,0	534,40	454,24

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- ствах
Сахар-песок	99,85	668,13	667,13	671,0	670,0
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	142,40	111,07	142,9	111,5
Пюре яблочное	10,0	296,30	29,63	298,0	29,8
Белок яичный	12,0	64,64	7,76	65,0	7,8
Пектин яблочный	92,0	13,36	12,29	13,4	12,3
Кислота молочная	40,0	8,30	3,32	8,5	3,4
Лактат натрия	40,0	6,79	2,72	6,8	2,7
Эссенция ванильная	—	1,00	—	1,0	—
Итого . . .	—	1230,67	863,62	1236,5	867,3
Выход . . .	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

РЕЦЕПТУРА № 128

Зефир «С ИЗЮМОМ»

Форма изделий — круглые или продолговатые фигуры. Поверхность рифленая, обсыпана сахарной пудрой. Каждое изделие состоит из двух склеенных половинок.

Выпускается весовым или расфасованным.

В 1 кг содержится не менее 24 шт. Влажность 17% (+3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1-й фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура зефира					
Зефир без пудры	80,0	1006,13	804,90	1006,13	804,90
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,75	29,70
Итого	—	1035,88	834,60	1035,88	834,60
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0
Рецептура зефира без пудры					
На 1006,13 кг					
Сахар-песок	99,85	297,76	297,31	299,58	299,13
Пюре яблочное	10,0	251,60	25,16	253,14	25,31
Изюм	80,0	71,52	57,22	71,96	57,57
Белок яичный	12,0	59,58	7,15	59,94	7,20
Пектин яблочный	92,0	9,47	8,71	9,53	8,77
Сироп сахаро-паточный	85,0	499,07	424,21	502,13	426,81
Кислота молочная . . .	40,0	6,22	2,49	6,26	2,50
Лактат натрия	40,0	6,22	2,49	6,26	2,50
Вино виноградное . . .	—	15,04	—	15,13	—
Ванилин	—	0,15	—	0,15	—
Итого	—	1216,63	824,74	1224,08	829,79
Выход	80,0	1000,0	800,0	1006,13	804,90
Влажность 20% (+3%; —1%).					
Рецептура сахаро-паточного сиропа					
На 502,13 кг					
Сахар-песок	99,85	650,86	649,88	326,82	326,33
Патока	78,0	266,46	207,84	133,80	104,36
Итого	—	917,32	857,72	460,62	430,69
Выход	85,0	1000,0	850,0	502,13	426,81

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	626,40	625,46	629,3	628,4
Сахарная пудра	99,85	29,75	29,70	29,9	29,8
Патока	78,0	133,80	104,36	134,4	104,8
Пюре яблочное	10,0	253,14	25,31	254,0	25,4
Изюм	80,0	71,96	57,57	72,3	57,8
Белок яичный	12,0	59,94	7,20	60,8	7,3
Пектин яблочный	92,0	9,53	8,77	9,6	8,8
Вино виноградное	—	15,13	—	15,2	—
Кислота молочная	40,0	6,26	2,50	6,3	2,5
Лактат натрия	40,0	6,26	2,50	6,3	2,5
Ванилин	—	0,15	—	0,15	—
Итого	—	1212,32	863,37	1218,25	867,3
Выход	83,0	1000,0	830,0	1000,0	830,0

V. КЛЮКВА В САХАРЕ

РЕЦЕПТУРА № 129

«КЛЮКВА В САХАРНОЙ ПУДРЕ»

Конфеты в виде мелких белых горошин. Представляют собой ягоды клюквы, покрытые при помощи белка яично-сахарной пудрой. Выпускаются весовыми или расфасованными.

В 1 кг содержится не менее 550 шт. Влажность $30 \pm 3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура конфет					
Клюква отсортированная	9,0	333,10	30,00	333,10	30,00
Сахарная пудра	99,85	666,20	665,20	666,20	665,20
Белок яичный	12,0	10,00	1,20	10,00	1,20
Сахар в виде сиропа	99,85	8,60	8,60	8,60	8,60
Ванилин	—	0,30	—	0,30	—
Итого	—	1016,20	705,0	1016,20	705,0
Выход	70,0	1000,0	700,0	1000,0	700,0
Сортировка свежей клюквы				На 333,10 кг	
Клюква несортированная	9,0	2250,0	202,50	749,47	67,45
Выход	9,0	1000,0	90,0	333,10	30,0
Отходы клюквы после сортировки	9,0	900,0	81,00	299,80	27,0

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	8,60	8,6	8,8	8,8
Сахарная пудра	99,85	666,20	665,20	681,8	680,8
Клюква	9,0	749,47	67,45	766,7	69,0
Белок яичный	12,0	10,0	1,20	10,0	1,2
Ванилин	—	0,30	—	0,3	—
Итого	—	1434,57	742,45	1467,6	759,8
Выход	70,0	1000,0	700,0	1000,0	700,0
Отходы отсортированной клюквы	9,0	299,80	27,00	306,7	27,6

Примечания: 1. Белок яичный допускается заменять раствором агара или клейстером из картофельного или кукурузного крахмала.

2. Расход крахмала при этом составляет 2,5 кг на 1 т продукции.

УКАЗАНИЯ К РЕЦЕПТУРАМ НА МАРМЕЛАД, ПАТ, ПАСТИЛУ И ЗЕФИР

Настоящие указания являются неотъемлемой частью рецептур и применение их не может рассматриваться как отклонение от рецептур.

1. Снижение нормы расхода сырья по сравнению с рецептурой на 1 т готовой продукции за счет уменьшения потерь нарушением рецептуры не считается.

2. Патока может быть полностью или частично заменена инвертным сахаром. Для инверсии сахара применяются соляная (химически чистая) или молочная кислоты. Для нейтрализации инвертного сиропа применяется пищевая двууглекислая сода. Патоку заменяют инвертным сиропом по сухому веществу.

Допускается снижение или увеличение расхода патоки за счет сахара в зависимости от содержания сухих и редуцирующих веществ в ней, степени осахаривания, а также от времени года в пределах до 30% к рецептурной норме.

3. Яблочное и фруктово-ягодное пюре в рецептурах условно приняты с содержанием сухих веществ 10% (клюквенное 8%).

Фактический расход пюре уточняется в соответствии с лабораторными анализами в зависимости от содержания сухих веществ и студнеобразующей способности пюре.

4. Допускается изменение соотношений абрикосового и яблочного пюре в рецептурах в пределах $\pm 10\%$, а также замена абрикосового пюре кураговым.

5. Допускается замена яблочного пюре из культурных яблок на пюре из дикорастущих яблок в количестве не более 30%, а также добавление пектина и пектинсодержащих фруктово-ягодных соков к пюре со слабой студнеобразующей способностью.

6. Предусмотренное в рецептурах натуральное фруктово-ягодное пюре допускается заменять уплотненным пюре, сухим фруктово-ягодным порошком, сухим пюре, пюре-пастой; фруктово-ягодным соусом (с учетом сахара в нем) с пересчетом по сухому веществу и в зависимости от их студнеобразующей способности.

7. В рецептурах изделий, изготавливаемых с фруктово-ягодными припасами, заложены припасы, консервированные сахаром и пищевой кислотой.

Указанные припасы могут быть заменены стерилизованными припасами, пюре из свежих фруктов и ягод, быстрозамороженной ягод-

ной пульпой, фруктово-ягодными соками с соответствующим увеличением расхода сахара и с доведением кислотности готовых изделий до норм, предусмотренных действующими стандартами.

8. Предусмотренные в рецептурах пасты лимонная и апельсиновая представляют собой измельченные свежие цельные плоды лимона и апельсина.

9. Расход студнеобразователя в рецептурах принят, исходя из прочности его стандартного студня:

агара (0,85% сухого вещества агара с 70% сахара) — 1300 г по прибору Валента;

агароида (2,5% сухого вещества агароида с 70% сахара) — 1500 г по прибору Валента;

агара из фурицелларии (1,25% сухого вещества агара из фурицелларии с 70% сахара) — 1500 г по прибору Валента;

пектина свекловичного — 46 кПа (350 мм рт. ст.);

пектина яблочного не менее 200° ТБ.

В случае отклонения от указанной прочности расход студнеобразователя уточняется лабораторным анализом в зависимости от фактической студнеобразующей способности образца.

При выработке пастилы на линии БРП прочность агарового студня должна быть 1400 г по прибору Валента.

Примечание. При выработке мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки» на механизированных линиях прочность агарового студня должна быть 1700 г по прибору Валента.

10. Допускается взаимозаменяемость всех студнеобразователей с учетом их студнеобразующей способности.

11. Свежий яичный белок может быть заменен сухим или мороженым белком с соответствующим пересчетом по сухому веществу. Фактический расход яичного белка на 1 т готовых изделий может колебаться в зависимости от его пенообразующей способности и качества фруктово-ягодного сырья в пределах $\pm 25,0\%$.

12. Рецептуры рассчитаны по свежему яичному белку. При его замене молочнобелковым или иным пищевым пенообразователем изменение дозировки определяется в зависимости от пенообразующей способности заменителя.

13. Количество кислоты в рецептурах является основой для расчета и уточняется в зависимости от кислотности применяемого фруктово-ягодного пюре, с тем чтобы общая кислотность готовых изделий соответствовала нормам стандарта.

14. Допускается замена кристаллических кислот молочной кислотой во всех рецептурах, за исключением апельсиновых и лимонных долек, с пересчетом на 100%-ную кислоту.

15. Кислота лимонная может быть заменена виннокаменной или яблочной кислотой в соотношении 1:1; 1:1,2.

16. Расход эссенций указан в рецептурах, исходя из однократной концентрации. При использовании эссенции другой концентрации должен быть сделан соответствующий пересчет.

В зависимости от интенсивности аромата эссенции допускается отклонение дозировки от ее рецептурного количества в пределах $\pm 20\%$ (но не выше санитарной нормы).

17. Ванильная эссенция может быть заменена ванилином из расчета: 1 кг ванилина соответствует 12,7 кг ванильной эссенции. Ванилин может быть заменен араванилоном в соотношении 4:1.

Цитрусовые эссенции допускается заменять цитрусовыми эфирными маслами из расчета:

- а) 1 кг лимонного масла соответствует 12 кг эссенции;
- б) 1 кг апельсинового масла соответствует 10 кг эссенции.

Эссенции приготавливают из эфирных масел согласно приложению. 18. Количество красителя, указанное в рецептурах, является основой для расчета. В зависимости от интенсивности красителя и цветности полуфабрикатов разрешается изменять дозировки красителя.

Условно принято разведение 10% чистого красителя в растворе. Применяются натуральные и синтетические красители, разрешенные Министерством здравоохранения СССР для пищевых продуктов.

19. Расход сырья указан в килограммах на 1 т чистой массы готовой продукции с учетом предельно допустимых потерь, причем по отдельным фазам (и по сумме фаз) даны только технологические потери, а в сводной рецептуре — все потери, включая потери при упаковке и внутрицеховой транспортировке. Расход сырья в рецептурах дан по всем сортам на 1 т незавернутых изделий.

20. При выработке завернутых или вложенных в капсулы изделий, в которых масса оберточного материала входит в массу продукта, расход сырья соответственно уменьшается.

При мелкой расфасовке мармелада, пата, пастилы, зефира увеличиваются затраты сырья, связанные с потерями на этой операции при расфасовке массой до 125 г на 1%, массой до 250 г — на 0,5%, массой до 500 г — на 0,3%.

21. Допускается введение в мармеладно-пастильные изделия санитарно доброкачественных возвратных отходов в количестве не более 25% к массе готовых изделий с пересчетом их по фактическому составу основного сырья. Ароматизирующие вещества (эссенции, ванилин), а также добавки (спирт, коньяк), содержащиеся в отходах, в расчет рецептур не принимаются.

22. При изготовлении пастильно-мармеладных изделий допускается применение буферных солей (лактата натрия, динатрий-фосфата) в соответствии с установленными Министерством здравоохранения СССР нормами, с таким расчетом, чтобы конечная кислотность готовых изделий удовлетворяла требованиям действующих стандартов.

23. Инвентарь, непосредственно соприкасающийся с полуфабрикатами, смазывают парфюмерным маслом.

24. Для погашения пены при уваривании агаро-сахаро-паточного сиропа в открытых варочных котлах и смазки насадок зефиротсадочной машины разрешается применять пищевое растительное масло в количестве 0,075 кг на 1 т массы.

25. Затраты сырья при предварительной обработке:

Сырье	Количество, кг
Сахар-песок на приготовление 1 т сахарной пудры	1003,0
Пulpа с содержанием 10% сухих веществ — на 1 т пюре с содержанием 10% сухих веществ	1090,0
Сырое ядро ореха	
на 1 т жареного ядра	1053,0
на 1 т жареного дробленого ядра	1064,0
на 1 т жареного тертого ядра	1066,0

При отделении белка от желтка норма отходов скорлупы и потери яичной массы устанавливаются в размере не более 18% от массы разбитых яиц. Из 1 кг целых яиц (без скорлупы) выход белка составляет 610 г, желтка — 390 г.

Приложение

Приготовление цитрусовых и ванильной эссенций

а) 1 кг апельсиновой однократной эссенции соответствует рецептуре (в г):	
масло апельсиновое	100
спирт-ректификат 96% об	900
б) 1 кг лимонной однократной эссенции соответствует рецептуре (в г):	
масло лимонное	80
спирт-ректификат 96% об	920
в) 1 кг ванильной однократной эссенции соответствует рецептуре (в г):	
ванилин	79
спирт-ректификат 96% об	721
вода	200

**АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТУР НА МАРМЕЛАД,
ПАТ, ПАСТИЛУ И ЗЕФИР**

Продолжение

Наименование изделий	Стр.	Наименование изделий	Стр.
Мармелад		Клюквенный	23
А		„Куремари“ (Клюковка)	46
Абрикосовый — резной на		Л	
агаре	54	„Летний“	24
Абрикосовый — формовой		„Лимонно-апельсиновый	
на агаронде	40	десерт“	24
Апельсиновые и лимонные		„Лимонный“	22
дольки	55	М	
„Ароматный“	9	„Майский“	23
Б		„Малина“ — формовой на	
„Балтика“	76	агаре	22
„Бананы“	31	„Малина“ — формовой на	
В		агаронде	38
Весенний	56	„Малиновый“	65
„Виктория“	58	„Мармеладные палочки“	29
Вишня на агаре	28	„Мармеладные фигурки“	53
Вишня на агаронде	41	„Медовый“	10
Вишневым	60	Мичуринский фруктово-	
Восход в шоколаде	52	ягодный	8
Д		„Мозаика“	66
„Десертный“	62	Р	
Детский	64	„Рябина“	39
Е		С	
Ежевичный	10	„Самгорн“	68
Ж		„Славутич“	67
Желейный формовой на ага-		„Слива“	50
ре	15	С натуральными соками	41
Желейный формовой на ага-		„Солнечный“	48
ронде	37	„Сюрприз“	18
Желейный формовой на		Т	
пектине	53	Театральный	35
Желейные батончики в шо-		Трехслойный резной на	
коладе	43	агаре	69
И		Трехслойный резной на	
„Изабелла“	50	агаре из фурцеллярин . .	76
К		У	
„Клубника“	16	„Улиточка“	71
		Ф	
		Фигурки в шоколаде . .	32
		Фигурный формовой на	
		агаре	15

Наименование изделий	Стр.	Наименование изделий	Стр.
Фигурный формовой на		С	
агаронде	37	Сливовый	80
Фруктово-ягодный набор		Ф	
Фруктово-ягодный пла-		Фруктовый	81
стовый	14	Ц	
Х		„Цветной горошек“ . . .	81
„Харьковский“	44	Ч	
Ц		Черносмородиновый . . .	82
„Цветочный“	79	Я	
Ч		Ягодный	83
Черная смородина — фор-		Пастила	
мовой на агаре	21	А	
Черная смородина — фор-		Абрикосовая	91
мовой на агаре из фурцел-		Алычовая	92
лярин	48	Б	
Черничный	73	„Бананы“	89
Черноплодная рябина . . .	49	Бело-розовая	84
Ш		Бело-розовая на пектине	121
„Шахматный“	19	„Белорусская“	110
„Шермукшню“ (Рябиновый)	75	„Белорусская в шоколаде“	112
„Школьный“	76	„Березка“	119
Ю		В	
„Южный“	26	Ванильная	86
Я		В шоколаде	88
„Яблоко“	34	Д	
Яблочный формовой фрук-		Двухслойная	115
тово-ягодный	7	„Детская“	106
Яблочный в шоколаде . . .	11	К	
Яблочный пластовый фрук-		Клюквенная	94
тово-ягодный	14	Л	
Ягодный формовой	8	„Лявоиixa“	117
Ягодный в шоколаде	12	М	
Янтарный в шоколаде . . .	51	Малиновая	96
Пат		Мандариновая	97
А		„Молочная“	108
Абрикосовый	80		

Продолжение

Наименование изделий	Стр.	Наименование изделий	Стр.
П		К	
„Павасарс“ („Весна“) . . .	119	Кизилловый	147
Р		„Киевский“ (ассорти) с цу-	183
Рябиновая	99	катами	
Ц		Киевский (ассорти) с шо-	185
Цитрусовая	101	коладным пралине	149
Ч		„Клубничный“	
Черносмородиновая	104	Л	
Зефир		„Ленинградский“	151
А		М	
„Айва“	134	„Медовый“	153
Абрикосовый	138	„Московский“	179
„Абхазия“	187	О	
„Ассорти“	140	„Одуванчик“	181
Б		С	
Бело-розовый на агаре . .	124	„Северный“	155
Бело-розовый на пектине .	189	С изюмом на пектине . . .	193
„Бобруйский“	137	„Сливочный“	177
В		„Снежок“	135
Ванильный на агаре . . .	126	Ф	
Ванильный на пектине . .	191	„Фантазия“	157
Весенний	143	Фруктово-ягодная смесь .	159
Весенний в шоколаде . . .	145	Ц	
В шоколаде	128	Цидония	163
Г		„Цитрусовый“	165
„Грибы зефирные“	173	Ч	
Д		„Черносмородиновый“ . . .	169
„Десертный“	175	Ш	
„Детский“	130	„Шермукшию“ (Рябино-	171
		вый)	
		Я	
		Яблочный	132

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
I. Мармелад	
1. Мармелад фруктово-ягодный	7
а) Формовой	7
Рецептура № 1. Мармелад «Яблочный формовой»	7
Рецептура № 2. Мармелад «Ягодный формовой»	8
Рецептура № 3. Мармелад «Мичуринский фруктово-ягодный»	8
Рецептура № 4. Мармелад «Ароматный»	9
Рецептура № 5. Мармелад «Медовый»	10
Рецептура № 6. Мармелад «Ежевичный»	10
Рецептура № 7. Мармелад «Яблочный в шоколаде»	11
Рецептура № 8. Мармелад «Ягодный в шоколаде»	12
б) Пластовый	14
Рецептура № 9. Мармелад «Яблочный пластовый»	14
Рецептура № 10. Мармелад «Фруктово-ягодный пластовый»	14
2. Мармелад жележный	15
а) Формовой на агаре	15
Рецептура № 11. Мармелад «Жележный формовой»	15
Рецептура № 12. Мармелад «Фигурный»	15
Рецептура № 13. Мармелад «Клубника»	16
Рецептура № 14. Мармелад «Сюрприз»	18
Рецептура № 15. Мармелад «Шахматный»	19
Рецептура № 16. Мармелад жележный «Черная смородина»	21
Рецептура № 17. Мармелад жележный «Малина»	22
Рецептура № 18. Мармелад «Лимонный»	22
Рецептура № 19. Мармелад жележный «Клюквенный»	23
Рецептура № 20. Мармелад «Майский»	23
Рецептура № 21. Мармелад «Летний»	24
Рецептура № 22. Мармелад «Лимонно-апельсиновый десерт»	24
Рецептура № 23. Мармелад «Южный»	26
Рецептура № 24. Мармелад «Вишня»	28
Рецептура № 25. Мармелад «Мармеладные палочки»	29
Рецептура № 26. Мармелад «Бананы»	31
Рецептура № 27. Мармелад «Фигурки в шоколаде»	32

Рецептура № 28. Мармелад «Фруктово-ягодный набор»	33
Рецептура № 29. Мармелад желейный «Яблоко»	34
Рецептура № 30. Мармелад «Театральный»	35
б) Формовой на агароиде	37
Рецептура № 31. Мармелад «Желейный формовой»	38
Рецептура № 32. Мармелад «Фигурный»	37
Рецептура № 33. Мармелад «Малина»	37
Рецептура № 34. Мармелад желейный «Рябина»	39
Рецептура № 35. Мармелад «Абрикосовый»	40
Рецептура № 36. Мармелад «Вишня»	41
Рецептура № 37. Мармелад с натуральными соками на агароиде	41
Рецептура № 38. Мармелад «Желейные батончики в шоколаде»	43
Рецептура № 39. Мармелад «Харьковский»	44
в) Формовой на агаре из фуцелларин	46
Рецептура № 40. Мармелад «Куремари» («Клюковка»)	46
Рецептура № 41. Мармелад «Черная смородина»	48
Рецептура № 42. Мармелад «Солнечный»	48
Рецептура № 43. Мармелад «Черноплодная рябина»	49
г) Формовой на пектине	50
Рецептура № 44. Мармелад «Слива»	50
Рецептура № 45. Мармелад «Изабелла»	50
Рецептура № 46. Мармелад в шоколаде «Янтарный»	51
Рецептура № 47. Мармелад в шоколаде «Восход»	52
Рецептура № 48. Мармелад «Мармеладные фигурки»	53
Рецептура № 49. Мармелад желейный формовой	53
д) Резной на агаре	54
Рецептура № 50. Мармелад «Абрикосовый»	54
Рецептура № 51. Мармелад «Апельсиновые и лимонные дольки»	55
Рецептура № 52. Мармелад «Весенний»	56
Рецептура № 53. Мармелад «Виктория»	58
Рецептура № 54. Мармелад «Вишневый»	60
Рецептура № 55. Мармелад «Десертный»	62
Рецептура № 56. Мармелад «Детский»	64
Рецептура № 57. Мармелад «Малиновый»	65
Рецептура № 58. Мармелад «Мозаика»	66
Рецептура № 59. Мармелад «Славутич»	67
Рецептура № 60. Мармелад в шоколаде «Самгорн»	68
Рецептура № 61. Мармелад трехслойный	69
Рецептура № 62. Мармелад «Улиточка»	71
Рецептура № 63. Мармелад «Черничный»	73
Рецептура № 64. Мармелад «Шермукшню» («Рябиновый»)	75
Рецептура № 65. Мармелад «Школьный»	76
е) Резной на агаре из фуцелларин	76
Рецептура № 66. Мармелад «Балтика»	76
Рецептура № 67. Мармелад «Трехслойный»	77
Рецептура № 68. Мармелад «Цветочный»	79
II. Пат	
Рецептура № 69. Пат «Абрикосовый»	80
Рецептура № 70. Пат «Сливовый»	80
Рецептура № 71. Пат «Фруктовый»	81
Рецептура № 72. Пат «Цветной горошек»	81

Рецептура № 73. Пат «Черносмородиновый»	82
Рецептура № 74. Пат «Ягодный»	83
III. Пастила	
а) Пастила на агаре	84
Рецептура № 75. Пастила «Бело-розовая»	84
Рецептура № 76. Пастила «Ванильная»	86
Рецептура № 77. Пастила «В шоколаде»	88
Рецептура № 78. Пастила «Бананы»	89
Рецептура № 79. Пастила «Абрикосовая»	91
Рецептура № 80. Пастила «Алычовая»	92
Рецептура № 81. Пастила «Клюквенная»	94
Рецептура № 82. Пастила «Малиновая»	96
Рецептура № 83. Пастила «Мандариновая»	97
Рецептура № 84. Пастила «Рябиновая»	99
Рецептура № 85. Пастила «Цитрусовая»	101
Рецептура № 86. Пастила «Черносмородиновая»	104
Рецептура № 87. Пастила «Детская»	106
Рецептура № 88. Пастила «Молочная»	108
Рецептура № 89. Пастила «Белорусская»	110
Рецептура № 90. Пастила «Белорусская в шоколаде»	112
Рецептура № 91. Пастила «Двухслойная»	115
Рецептура № 92. Пастила «Лявониха»	117
Рецептура № 93. Пастила «Павасарс» («Весна») и «Березка»	119
б) Пастила на пектине	121
Рецептура № 94. Пастила «Бело-розовая на пектине»	121
IV. Зефир	
а) Зефир на агаре	124
Рецептура № 95. Зефир «Бело-розовый»	124
Рецептура № 96. Зефир «Ванильный»	126
Рецептура № 97. Зефир «В шоколаде»	128
Рецептура № 98. Зефир «Детский»	130
Рецептура № 99. Зефир «Яблочный»	132
Рецептура № 100. Зефир «Айва»	134
Рецептура № 101. Зефир «Снежок»	135
Рецептура № 102. Зефир «Бобруйский»	137
Рецептура № 103. Зефир «Абрикосовый»	138
Рецептура № 104. Зефир «Ассорти»	140
Рецептура № 105. Зефир «Весенний»	143
Рецептура № 106. Зефир «Весенний в шоколаде»	145
Рецептура № 107. Зефир «Кизилловый»	147
Рецептура № 108. Зефир «Клубничный»	149
Рецептура № 109. Зефир «Ленинградский»	151
Рецептура № 110. Зефир «Медовый»	153
Рецептура № 111. Зефир «Северный»	155
Рецептура № 112. Зефир «Фантазия»	157
Рецептура № 113. Зефир «Фруктово-ягодная смесь»	159
Рецептура № 114. Зефир «Цидония»	163
Рецептура № 115. Зефир «Цитрусовый»	165
Рецептура № 116. Зефир «Черносмородиновый»	169
Рецептура № 117. Зефир «Шермукшню» (Рябиновый)	171
Рецептура № 118. «Грибы зефирные»	173
Рецептура № 119. Зефир «Десертный»	175
Рецептура № 120. Зефир «Сливочный»	177

Рецептура № 121. Зефир «Московский»	179
Рецептура № 122. Зефир «Одуванчик»	181
Рецептура № 123. Зефир «Киевский» (ассорти) с цука- тами	183
Рецептура № 124. Зефир «Киевский» (ассорти) с шоко- ладным пралине	185
б) Зефир на пектине	187
Рецептура № 125. Зефир «Абхазия»	187
Рецептура № 126. Зефир «Бело-розовый»	189
Рецептура № 127. Зефир «Ванильный»	191
Рецептура № 128. Зефир «С изюмом»	193
V. Клюква в сахаре	
Рецептура № 129. «Клюква в сахарной пудре»	196
Указания к рецептурам на мармелад, пат, пастилу и зефир	198
Приложение. Приготовление цитрусовых и ванильной эссен- ции	201
Алфавитный указатель рецептов на мармелад, пат, пастилу и зефир	202