



Чорноострівський професійний аграрний ліцей.

Т.А Шиманович

Л.П. Обухівська

ЗБІРНИК ІНСТРУКЦІЙНИХ КАРТОК

**З професії: Кулінар борошняних
виробів**

Зміст

1. Вступ.....	4
2. Підготовка сировини до виробництва.....	5
3. Приготування напівфабрикатів для борошняних виробів.....	8
- Начинка з сиру та картоплі.	
- Начинка з свіжої капусти.	
- М'ясний фарш з цибулею.	
- Фарш м'ясний з грибами і цибулею.	
- Начинка з маку.	
- Начинка з сиру.	
4. Приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних виробів.....	22
- Звичайний сироп для просочування виробів.	
- Інвертний сироп.	
- Цукровий сироп для глазурування (тираж).	
- Помадка біла основна.	
- Помада шоколадна.	
5. Приготування дріжджового безопарного тіста та виробів з нього.....	33
- Безопарне дріжджове тісто для печених виробів.	
- Безопарне дріжджове тісто для смажених виробів.	
- Заварне дріжджове тісто.	
- Булочка з сирною начинкою.	
- Здобні булочки з родзинками.	
- Пиріжки з капустою.	
- Пиріг «Соняшник».	
- Піца.	
- Рулет з маком.	
- Біляші.	
- Пиріжки з повидлом.	
- Пончики.	
6. Приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього.....	71
- Дріжджове опарне тісто.	
- Дріжджове шарова тісто.	
- Булочка шарова.	

- Пиріг відкритий з повидлом.
- Плюшка.
- Крученик.
- Круасани.
- Конвертик.

7. Приготування без дріжджових видів тіста та виробів з них.....94

- Кільця «Повітряні».
- Напівфабрикат для тістечок «Еклер».
- Профітролі.
- Прісне шарове тісто.
- Язички шарові.
- Тістечко «Конвертик».
- Тістечко «Трубочки шарові».

ВСТУП.

Збірник створений творчою групою майстрів виробничого навчання Чорнострівського професійного аграрного ліцею з професії кулінар борошняних виробів для допомоги майстрам виробничого навчання професійно – технічних навчальних закладів у проведенні уроків виробничого навчання та для якісного відпрацювання учнями вправ і навчально – виробничих робіт.

Збірник інструкційно – технологічних карт розроблений з метою єдиного підходу до проведення уроків виробничого навчання та допомоги майстрам виробничого навчання професійно – технічних навчальних закладів у формуванні в учнів вмінь та навичок.

Інструкційно – технологічні карти є одним з основних документів майстра виробничого навчання. Вони використовуються під час виконання робіт комплексного характеру. Посібник розкриває суть і зміст технологічної послідовності виконання вправ кулінара борошняних виробів 4 розряду. Він може бути використаний на уроках виробничого навчання, на уроках спец. дисциплін, а також на лабораторно – практичних заняттях.

Перелік та зміст інструкційно – технологічних карт відповідає типовій навчальній програмі виробничого навчання Державного стандарту професійно – технічної освіти з професії кулінар борошняних виробів (кваліфікація 4 розряд).

Застосування інструкційно – технологічних карт на уроках виробничого навчання підвищить рівень теоретичних знань учнів, сприятиме засвоєнню прийомів виконаних робіт, передбачених кваліфікаційною характеристикою кулінара борошняних виробів 4 розряду.

Ці картки можуть бути використані як роздатковий матеріал на кожне робоче місце учня, так і при оформленні навчальних стендів.

У навчальному посібнику наведені інструкційні картки, ілюстрований матеріал.

Рекомендований методичною комісією « Кухар, кулінар борошняних виробів» (Протокол №2 від 29.09.2020 р).

:

Тема : «*Підготовка сировини до виробництва*».

Інструкційна картка

Тема : «Підготовка сировини до виробництва».

Малюнок	Послідовність приготування
	Борошно просівають, при потребі роблять валку, звільняють від металевих домішок, зважують.
	Дріжджі звільняють від паперу, розводять у воді у співвідношенні 1:1, t води 29-32°C.
	Сіль розчиняють у воді концентрацією 23-25%. Перед використанням розчин фільтрують.
	Цукор просівається через сито №3, вноситься у сухому вигляді, або розчину.
	Маргарин перед використанням розтоплюють при t 45°C.
	Яйця промивають і розбивають над мискою по 3-5 шт.

	Мак просівають через сито № 0,5 мм
	Курагу миють, ошпарюють окропом, нарізають і перемішують з цукром 1: 0,5.
	Родзинки промивають, обсушують, пересипають борошном.
	Горіхи підсмажують, просівають, подрібнюють.

**Тема: «Приготування
напівфабрикатів для борошняних
виробів».**

Інструкційно - технологічна картка



Назва страви: *Начинка з сиру і картоплі.*

Назва сировини	Витрати сировини 1000 г.	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Сир твердий	510	500
Картопля зварена цілою.	500	500
Сіль	0.2	0.2
ВИХІД		1000

Технологія приготування

Картоплю і сир натерти на терці, при потребі додати сіль, все перемішати.

Вимоги до якості

Смак і запах: Приємний, Відповідає продуктам з яких виготовлений

Консистенція: Соковита, однорідна

Інструкційна картка

Назва страви: «Начинка з сиру і картоплі».

Малюнок	Послідовність приготування
	Набір сировина.
	Картоплю і сир натерти на терці.
	Все перемішати.

Інструкційно- технологічна картка

Назва страви:*Начинка з свіжої капусти*

Назва сировини	Витрати сировини 1000 г.	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Капуста свіжа	1500	1200
Маргарин столовий	70	70
Маса готової капусти	-	900
Цибуля ріпчаста	238	200
Маргарин столовий	30	30
Перець чорний мелений	0,2	0,2
Сіль	10	10
Петрушка (зелень)	14	10
ВИХІД		1000

Технологія приготування

Підготовлену свіжу білоголову капусту нашаткувати, ріпчасту цибулю нарізати кубиками, зелень петрушки дрібно нарізати. В сотейнику з розтопленим жиром пасерувати цибулю, додати нашатковану капусту все перемішати і тушкувати при закритій кришці періодично помішуючи, за 5 хвилин до готовності додати маргарин столовий.

Готову капусту охолодити, додати сіль, зелень петрушки, все перемішати. Солити капусту до смаження, а також гарячу, після смаження не можна, оскільки при цьому виділяється сік, що підвищує вологість і, відповідно знижує якість начинки. Молоду свіжу капусту перед подрібненням бланшують протягом 3-5 хв. для видалення гіркоти.

Вимоги якості

Смак і запах: приємний, відповідає продуктам з яких виготовлений.

Консистенція: соковита, однорідна.

Інструкційна картка

Назва страви: «Начинка з свіжої капусти»

Малюнок	Послідовність приготування
	Капусту нашаткувати.
	Ріпчасту цибулю нарізати кубиками, зелень петрушки дрібно нарізати.
	В сотейнику з розтопленим жиром спасерувати цибулю.
	Додати нашатковану цибулю. Все перемішати.
	Тушкувати при закритій кришці, періодично помішуючи.
	Додати маргарин і тушкувати ще 5 хвилин.



Охолодити, додати сіль, мелений перець, зелень петрушки.

Інструкційно- технологічна картка



Назва страви: *М'ясний фарш з цибулею*

Назва сировини	Витрати сировини 1000 г.	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Свинина (котлетне м'ясо)	1303	1110
Маргарин столовий	40	40
Цибуля ріпчаста	119	100
Маса пасерованої цибулі	-	50
Борошно пшеничне	10	10
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Петрушка (зелень)	9	7
ВИХІД		1000

Технологія приготування

Сире м'ясо нарізати на шматочки і пропустити через м'ясорубку з густою решіткою, покласти на змащений жиром і розігрітий лист шаром не більше 3 см. І, періодично помішуючи, обсмажити до готовності, Злити сік, що залишився з м'яса (на ньому готують білий соус). З'єднати підсмажене м'ясо з пасерованою цибулею і ще раз пропустити через м'ясорубку з густою решіткою, заправити білим соусом, сіллю, меленим перцем, дрібно нарізаною зеленню все перемішати.

Вимоги якості

Смак і запах: Приємний, Відповідає продуктам з яких виготовлений.

Консистенція: Соковита, однорідна.

Інструкційна картка

Назва страви: *«М'ясний фарш з цибулею»*

Малюнок	Послідовність приготування
	Набір сировина.
	Сире м'ясо нарізати на шматочки і пропустити через м'ясорубку.
	Ріпчасту цибулю нарізати кубиками.
	Цибулю пасерувати.
	М'ясо періодично помішувати, обсмажити до готовності на розігрітій сковорідці.

	З'єднати підсмажене м'ясо з пасерованою цибулею і ще раз пропустити через м'ясорубку з густою решіткою.
	Заправити білим соусом, сіллю, меленим перцем, дрібно нарізаною зеленню. Все перемішати.

Інструкційно- технологічна картка

	Назва страви: <i>Фарш м'ясний з грибами і цибулею</i>	
	Назва сировини	Витрати сировини 1000 г.
		Брутто(г) Нетто(г)
	Свинина (котлетне м'ясо)	1203 1050
	Маргарин столовий	40 40
	Цибуля ріпчаста	119 100
	Печериці	110 100
	Маса пасерованої цибулі і печериць	- 100
	Печериці	115 100
	Борошно пшеничне	10 10
Перець чорний мелений		0,5 0,5
Петрушка (зелень)		9 7
ВИХІД		1000

Технологія приготування

Сире м'ясо нарізати на шматочки і пропустити через м'ясорубку з густою решіткою, ріпчасту цибулю і гриби нарізати кубиками, зелень дрібно посікти.

На змащену жиром і розігріту сковорідку покласти порізану цибулю і пасерувати її 2-3 хвилини, додати порізані гриби і смажити ще 3 хвилини,

додати фарш і періодично помішуючи довести до готовності. Заправити сіллю, меленим перцем. Фарш перемішати і охолодити, додати подрібнену зелень знову перемішати.

Вимоги до якості

Смак і запах: Приємний, Відповідає продуктам з яких виготовлений

Консистенція: Соковита, однорідна

Інструкційна картка

Назва страви: *«Фарш м'ясний з грибами і цибулею»*

Малюнок	Послідовність приготування
	Набір сировини
	Сире м'ясо нарізати на шматочки і пропустити через м'ясорубку з густою решіткою
	Ріпчасту цибулю, гриби, нарізати дрібними кубиками, зелень дрібно нарізати
	Цибулю пасерувати 2-3 хвилини

	До цибулі додати гриби 1-2 хв., підсмажити
	До цибулі з грибами додати фарш періодично помішуючи довести до готовності
	Посолити, поперчити все ретельно перемішати, охолодити. Додати подрібнену зелень, перемішати. Фарш готовий до використання.

Інструкційно- технологічна картка



Назва страви: <i>Начинка з маку</i>		
Назва сировини	Витрати сировини 500 г.	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Мак (сухий)	200	200
Цукор	200	200
Вода	500	500
ВИХІД		500

Технологія приготування

Сухий мак залити окропом, так, щоб вода покрила зерна шаром в 3-4см. Накрити кришкою і залишити на 30 – 40 хв. Запарений мак відкинути на сито, масу збити блендером, або розім'яти зерна у ступці.

До маси додати цукор і добре все перемішати.

До начинки з маку можна додати родзинки чи подрібнені горіхи.

Вимоги до якості

Смак і запах: приємний, відповідає сировині даної начинки.

Консистенція: в'язка, однорідна.

Інструкційна картка

Назва страви: «Начинка з маку».

Малюнок	Послідовність приготування
	Набір сировини
	Сухий мак залити окропом, так, щоб вода покрила зерна шаром в 3-4см.

	Накрити кришкою і залишити на 30 – 40 хв.
	Запарений мак відкинути на сито.
	Масу збити блендером, або розім'яти зерна у ступці.
	Додати цукор.
	Масу перемішати.
	До начинки з маку можна додати родзинки чи подрібнені горіхи.

Інструкційно- технологічна картка



Назва страви: <i>Начинка з сиру</i>		
Назва сировини	Витрати сировини 1000 г.	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Сир (кисломолочний)	833	800
Яйця	2 шт.	80
Цукор	80	80
Борошно	40	40
ВИХІД		1000

Технологія приготування

Кисломолочний сир протерти, додати яйця, цукор, просіяне борошно, все ретельно перемішати.

Вимоги до якості

Смак і запах: приємний, відповідає сировині даної начинки.

Консистенція: соковита, однорідна

Інструкційна картка

Назва страви: «Начинка з сиру»

Малюнок	Послідовність приготування
	Набір сировини

	Кисломолочний сир протерти через сито.
	Додати яйця.
	Додати цукор.
	Перемішати.

**Тема: «Приготування
напівфабрикатів для оздоблення
борошняних виробів».**

Інструкційно- технологічна картка



**Назва страви: *Звичайний сироп
для просочування виробів***

Назва сировини	Витрати сировини 1000 г.	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Цукор-пісок	550	550
Коньяк	50	50
Есенція ромова	2	2
Вода	500	500
ВИХІД		1000

Технологія приготування

Насипати в каструлю цукор і залити водою по рецептурі. Перемішати, довести сироп до кипіння і зняти піну. Потім охолодити сироп (нижче за 40°C), додати в нього ароматизовані речовини і перемішати. Не можна ароматизувати гарячий сироп, оскільки ароматичні речовини з нього випаруються.

Для ароматизації використовувати свіжі і консервовані фруктові соки, коньяки, лікери, горілчані настоянки, наливки, виноградні вина, фруктові сиропи, есенції і т.п. При додаванні соків треба стежити, щоб цукровий сироп не дуже розріджувався.

У приведених нижче рецептурах ароматизованих сиропів для просочування дозування добавок, тобто ароматизуючих і смакових речовин, розрахована на основний сироп, приготовлений з 4 ст. ложок цукру. Якщо кількість цукру в сиропі інша, відповідно слід змінити дозування добавок

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: сироп має безбарвний колір, прозорий.

Смак: солодкий з присмаком коньяку і ромової есенції.

Запах: ромової есенції і коньяку.

Консистенція: в'язка.

Інструкційна картка

Назва страви: *«Звичайний сироп для просочування виробів»*

Малюнок	Послідовність приготування
	Цукор з'єднують з водою.
	Доводять до кипіння. Кип'ятити 1-2 хвилини і охолоджують до 20°C.
	Додають коньяк або вино, ромову есенцію.

Інструкційно- технологічна картка



Назва страви: *Інвертний сироп*

Назва сировини	Витрати сировини 1000 г.	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Цукор-пісок	700	700
Вода	310	310
Лимонна кислота	24,5	234,5
ВИХІД		1000

Технологія приготування

Цукор з'єднують з водою, доводять до кипіння, знімають піну, додають кислоту й уварюють при температурі 107°C. За цей час під дією температури і кислоти відбувається інверсія, у результаті якої сироп здобуває нові властивості. Інвертний сироп на 10% солодший звичайного цукрового сиропу. Він дуже гігроскопічний, тому вироби, приготовлені на інвертному сиропі, довго не черствіють. Якщо тісто приготовлене на харчовій соді, то в присутності інвертного сиропу підсилюється розпушення.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: сироп прозорий жовтого кольору.

Смак: солодкий.

Запах: перевареного цукру і лимонної кислоти.

Консистенція: густа, в'язка.

Інструкційна картка

Назва страви: «Інвертний сироп»

Малюнок	Послідовність приготування
	Цукор з'єднують з водою Доводять до кипіння.
	Знімають піну.
	Додають лимонну кислоту і проварюють протягом 25-30 хвилин при t 107 - 108°C.

Інструкційно- технологічна картка

	Назва страви: Цукровий сироп для глазурування (тираж)	
	Назва сировини	Витрати сировини 1000 г.
		Брутто(г) Нетто(г)
	Цукор-пісок	800 800
	Вода	300 300
	Есенція	1 1
ВИХІД		1000

Технологія приготування

Цукор перемішати з водою, довести до кипіння, зняти піну і уварювати сироп до проби на товсту нитку. Потім охолодити його (до 80°C), додати сік з цедри від 1/2 лимона, або 1/2 апельсина, або 1 мандарина, або 2-3 г ванільного цукру, або 1/2 ложки коньяку або лікеру.

Гарячий сироп наносити на крупні вироби пензликом. Дрібні вироби — пряники і печиво — помістити в каструлю, залити гарячим сиропом з розрахунку 5-6 ст. ложок на 1 кг виробів і потім перемішувати ложкою або лопаткою (можна також закрити каструлю кришкою і струшувати її) до тих пір, поки всі вироби рівномірно не покриються сиропом. Після цього викласти їх на деко, роз'єднати і поставити в тепле сухе місце. Через 1-2 год цукровий сироп на поверхні виробів підсохне. Для прискорення підсушування можна помістити деко з виробами на декілька секунд в негарячу духовку. Якщо зварений сироп дуже густий, то поверхня борошняних виробів вийде матовою з товстим шаром цукру; якщо сироп дуже рідкий, то він стікатиме з поверхні виробів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: сироп прозорий.

Смак: солодкий з присмаком есенції.

Запах: приємний з ароматом добавленої есенції.

Консистенція: густа.

Інструкційна картка

Назва страви: «Цукровий сироп для глазурування (тиразж)»

Малюнок	Послідовність приготування
	Цукор з'єднують з водою.
	Доводять до кипіння.
	Знімають піну і уварюють до 110°C.
	Додають есенцію.

Інструкційно- технологічна картка

Назва страви: *Помада біла основна.*

Назва сировини	Витрати сировини 1000 г.	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Цукор-пісок	800	800
Вода	265	265
Патока	120	120
ВИХІД		1000

Технологія приготування

Всипати цукор в каструлю, залити гарячою водою і перемішати до повного розчинення. Змити мокрим пензликом або марлею налиплий на внутрішні краї каструлі цукор, поставити на сильний вогонь і варити, не помішуючи. Як тільки сироп почне закипати, зняти ложкою піну, що утворилася на поверхні, знову змити з країв каструлі брызки цукрового сиропу, накрити її щільно кришкою і варити сироп до проби на м'яку кульку. Перед кінцем варіння додати в сироп розчин лимонної кислоти з розрахунку 5 крапель розчину або 1/2 чайної ложки 3%-ного оцту на кожні 100 г узятото цукру. При додаванні в сироп більшої кількості кислоти помада погано збивається і не твердне на виробах, а помада з малою кількістю кислоти швидко кристалізується і дає глазур без блиску. Замість кислоти можна взяти карамелеву патоку з розрахунку 1 ч. ложку патоки на кожні 100 г цукру.

Після варіння збризнути поверхню сиропу водою і щонайшвидше охолодити його. Для цього помістити каструлю з сиропом в холодну воду або на лід. Можна також покласти на поверхню сиропу шматочки чистого

харчового льоду, а потім рідину, що утворилася від нього, злити. Охолоджений сироп збивати дерев'яною лопаткою протягом 10-20 хв, поки він не побіліє і не згорнеться в білу дрібнокристалічну масу, яка і називається помадою. Розім'яти помаду лопаткою, підігріти до 45-55° С, весь час помішуючи, і додати ароматичні речовини.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: колір білий, глянцекий.

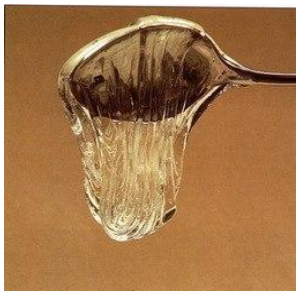
Смак: солодкий.

Запах: вареного цукру і патоки.

Консистенція: липка, пластична (на виробках суха, не гладка).

Інструкційна картка

Назва страви: *«Помада біла основна»*

	Цукор заливаємо гарячою водою і помішуємо до розчинення цукру.
	Уварюємо сироп при t 115-117°C, близько 25 хвилин.
	Вливаємо підігріту до 45-50° патоку. Уварюємо до проби на м'яку кульку. Помадний сироп охолоджуємо до 35-40°.

	Збиваємо помадний сироп протягом 10-15хв.
	Вистояємо 12-24 години.

Інструкційно- технологічна картка

	Назва страви: <i>Помада шоколадна</i>		
	Назва сировини	Витрати сировини 1000 г.	
		Брутто(г)	Нетто(г)
	Цукор-пісок	800	800
Вода	266	266	Патока
Патока	115	115	Какао-порошок
Какао-порошок	50	50	Ванільна пудра
Ванільна пудра	2	2	Есенція
Есенція	2.7	2.7	ВИХІД
ВИХІД		1000	

Технологія приготування

Додати до основної помади 1 ч. ложку просіяного какао порошку або 1/2 плитки (50 г) шоколаду. Шоколад нарізати кубиками і додати до помади під час розігрівання.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: колір шоколадний, глянцевий.

Смак: солодкий з чітко вираженим присмаком шоколаду і есенції.

Запах: шоколаду, есенції.

Консистенція: однорідна, щільна, пластична (на виробках - глянцевата).

Інструкційна картка

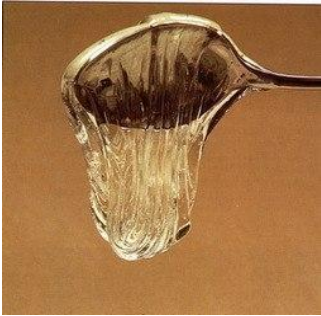
Назва страви: *«Помада шоколадна»*



Цукор заливаємо гарячою водою і помішуємо до розчинення цукру.



Уварюємо сироп при t 115-117°C, близько 25 хвилин.

	Вливаємо підігріту до 45-50° патоку.
	Уварюємо до проби на м'яку кульку.
	Помадний сироп охолоджуємо до 35-40°.
	Додати просіяний какао порошок або шоколад.
	Збиваємо помадний сироп протягом 10-15хв. Вистоюємо 12-24 години.

**Тема : «Приготування дріжджового
безопарного тіста та виробів з
нього».**

Інструкційно- технологічна картка



Назва страви: Безопарне дріжджове тісто для печених виробів

Назва сировини	Витрати сировини 1000 г.	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Борошно вищого гатунку	633	633
Цукор	44	44
Маргарин столовий	19	19
Сіль	10	10
Яйця	1 шт.	40
Дріжджі пресовані	19	19
Молоко	300	300
ВИХІД		1000

Технологія приготування

Для приготування безопарного дріжджового тіста всі продукти, які передбачені рецептурою, замішують в один прийом. В ємкість влити підігріте до температури 35-40 °С молоко, попередньо розведені у теплом молоці і проціджені дріжджі, цукор, сіль, меланж або яйця, всипати просіяне борошно і все добре перемішати 7-8 хв. Наприкінці замішування ввести розтоплений маргарин, щоб зменшити руйнування клейковини. Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок. Добре вимішане тісто легко відстає від рук.

Ємкість накрити серветкою і поставити на 3-4 год. для бродіння у тепле місце з температурою 35-40°С. Коли тісто збільшиться в об'ємі у 1,5 рази його потрібно обім'яти 1-2 хв. І знову залишити для бродіння, в процесі якого обминають ще один-два рази. Закінчення бродіння визначити за зовнішніми ознаками: тісто збільшується в об'ємі у 2,5 рази, поверхня його опукла, вона набуває приємного спиртового запаху.

Вимоги якості

Зовнішній вигляд: Тісто збільшене в об'ємі, поверхня опукла.

Смак: кисло-солодкий..

Запах: приємний спиртовий .

Консистенція: пухка, однорідна з відсутністю грудочок.

Інструкційна картка

Назва страви: «Безопарне дріжджове тісто для печених виробів»

Малюнок	Послідовність приготування
	Набір сировини.
	Борошно просіяти.
	В ємкість з підігрітим, до 35-40 ⁰ С молоком додати попередньо розведені у теплій воді і проціджені дріжджі, цукор, сіль, меланж або яйця.
	Все добре перемішати 7-8 хв.
	Наприкінці замішування ввести розтоплений маргарин.

	Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок.
	Ємкість накрити серветкою і поставити на 3-4 год. для бродіння.
	При збільшенні тіста в об'ємі у 1,5 рази його потрібно обім'яти 1-2 хв. І знову залишити для бродіння, в процесі якого обминають ще один, два рази.
	Закінчення бродіння визначити за зовнішніми ознаками: тісто збільшується в об'ємі у 2,5 рази, поверхня його опукла, вона набуває приємного спиртового запаху .

Інструкційно- технологічна картка



Назва страви: **Безопарне дріжджове тісто для смажених виробів**

Назва сировини	Витрати сировини 1000 г.	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Борошно вищого гатунку	605	605
Цукор	39	39
Маргарин столовий	20	20
Сіль	10	10
Дріжджі пресовані	19	19
Вода	332	332
ВИХІД		1000

Технологія приготування

Для приготування безопарного дріжджового тіста, слабкої консистенції, всі продукти, які передбачені рецептурою, замішують в один прийом. В ємкість влити підігріту до температури 35-40 °С воду, попередньо розведені у теплій воді і проціджені дріжджі, цукор, сіль, меланж або яйця, всипати просіяне борошно і все добре перемішати 7-8 хв. Наприкінці замішування ввести розтоплений маргарин, щоб зменшити руйнування клейковини. Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок. Добре вимішане тісто легко відстає від рук.

Ємкість накрити серветкою і поставити на 3-4 год. для бродіння у тепле місце з температурою 35-40°С. Коли тісто збільшиться в об'ємі у 1,5 рази

його потрібно обім'яти 1-2 хв. І знову залишити для бродіння, в процесі якого обминають ще один-два рази. Закінчення бродіння визначити за зовнішніми ознаками: тісто збільшується в об'ємі у 2,5 рази, поверхня його опукла, вона набуває приємного спиртового запаху .

Вимоги якості

Зовнішній вигляд: Тісто збільшене в об'ємі, поверхня опукла.

Смак: солоно-кислуватий.

Запах: приємний спиртовий .

Консистенція: пухка, однорідна з відсутністю грудочок.

Інструкційна картка

Назва страви: *«Безопарне дріжджове тісто для смажених виробів»*

Малюнок	Послідовність приготування
	Набір сировини.
	Борошно просіяти через сито.
	В ємкість з підігрітою, до 35-40 ⁰ С, водою додати попередньо розведені у теплій воді і проціджені дріжджі, цукор, сіль, меланж або яйця .
	Все добре перемішати 7-8 хв.

	Наприкінці замішування ввести розтоплений маргарин.
	Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок.
	Ємкість накрити серветкою і поставити на 3-4 год. для бродіння.
	При збільшені тіста в об'ємі у 1,5 рази його потрібно обім'яти 1-2 хв. І знову залишити для бродіння, в процесі якого обминають ще один-два рази.
	Закінчення бродіння визначити за зовнішніми ознаками: тісто збільшується в об'ємі у 2,5 рази, поверхня його опукла, вона набуває приємного спиртового запаху .

Інструкційно- технологічна картка

	Назва страви: <i>Заварне дріжджове тісто</i>	
	Назва сировини	Витрати сировини 1000 г.
		Брутто(г) Нетто(г)
	Борошно вищого гатунку	500 500
	Цукор	40 40
	Соняшникова олія	50 50
	Сіль	10 10
	Дріжджі пресовані	50 50
	Вода	400 400
	ВИХІД	1000

Технологія приготування

Для приготування заварного дріжджового тіста, в ємкість влити підігріту воду до якої додати борошно і соняшкову олію, все перемішати і варити на маленькому вогні 5 хвилин до консистенції густої сметани. Суміш охолодити до температури 40 °С. В 250мл. води розчинити дріжджі, додати дріжджову суміш цукор, сіль, заварне охолоджене тісто, решту борошна і все ретельно перемішати. Замісити еластичне, однорідне тісто, Ємкість накрити серветкою і залишити на 30 хвилин для бродіння. Закінчення бродіння визначити за

зовнішніми ознаками: тісто збільшується в об'ємі у 2,5 рази, поверхня його опукла, вона набуває приємного спиртового запаху .

Вимоги якості

Зовнішній вигляд: тісто збільшене в об'ємі, поверхня опукла.

Смак: кисло-солодкий.

Запах: приємний спиртовий .

Консистенція: пухка, однорідна з відсутністю грудочок.

Інструкційна картка

Назва страви: *«Заварне дріжджове тісто»*

Малюнок	Послідовність приготування
	Набір сировини.
	Борошно просіяти.
	В підігріту воду додати борошно, соняшкову олію, все перемішати і варити 5 хвилин.

	У теплій воді розчинити дріжджі, цукор, сіль, все ретельно перемішати.
	Додати заварне охолоджене тісто.
	Додати решту борошна і все ретельно перемішати.
	Замісити еластичне, однорідне тісто.
	Ємкість накрити серветкою і залишити на 30 хвилин для бродіння.
	Закінчення бродіння визначити за зовнішніми ознаками: тісто збільшується в об'ємі у 2,5 рази, поверхня його опукла, вона набуває приємного спиртового запаху .

Інструкційно- технологічна картка

	Назва виробу: <i>Булочка з сирною начинкою.</i>	
	Назва сировини	Витрати сировини
		Брутто(г) Нетто(г)
	Борошно вищого гатунку	500 500
	Молоко	100 100
	Сметана	100 100
	Цукор	30 30
	Маргарин вершковий	75 75
	Дріжджі пресовані	10 10
	Сіль	10 10
	Яйце	60 60
	Маса тіста	800
	Сирна начинка	350 350
	Яйце для змащування	20 20
	ВИХІД	9 шт. по 110 гр.

--	--

Технологія приготування

В ємкість влити підігріте до температури 35-40 °С молоко, попередньо розведені у теплом молоці і проціджені дріжджі, розчин цукру і солі, все перемішати. Додати розтоплене вершковий маргарин, яйце, сметану, знову все перемішати. Додати до суміші борошно, замісити тісто. Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок. Добре вимішане тісто легко відстає від рук. Ємкість накрити серветкою і поставити на 1 год. для бродіння у тепле місце з температурою 35-40°С.

Готове тісто розділити на три рівні частини, підкачати їх у кульки. Кожну кульку розкачати у тонкий круглий пласт, завтовшки 0,1 – 0,2 мм. Пласт розділити на 3 трикутника, змастити кожную частинку розтопленим жиром, кінчик кута загортаємо поверх пласта, на круглу паличку, довжиною 40 см і 5 мм. в діаметрі, накрутити тісто. з основи трикутника. Зібрати заготовку в «гармошку», витягнути паличку і з формувати заготовку у вигляді гніздечка, закріпити краї зубочисткою, заповнити начинкою, розстоювати булочки 10 хвилин, змастити тісто збитим яйце і випікати при температурі 180° С 45 хвилин.

Вимоги якості

Зовнішній вигляд: форма кругла з відкритою сирною начинкою рівномірно зарум'янена.

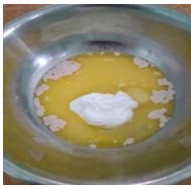
Смак: властивий печеним виробам, приємний, солодкий.

Запах: властивий печеним виробам.

Консистенція: дрібнопориста без закальцю з однаковою пористістю .

Інструкційна картка

Назва виробу: *«Булочка з сирною начинкою»*

Малюнок	Послідовність приготування
	В ємкість влити підігріте до температури 35-40 °С молоко, попередньо розведені у теплом молоці і проціджені дріжджі, цукор, сіль, все перемішати.
	Додати розтоплене вершковий маргарин, яйце, сметану.

	Додати борошно, замісити тісто.
	Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок.
	Ємкість накрити серветкою і поставити на 1 год. для бродіння.
	Закінчення бродіння визначити за зовнішніми ознаками: тісто збільшується в об'ємі у 2,5 рази, поверхня його опукла, вона набуває приємного спиртового запаху .
	Розділити тісто на 3 рівні частини.
	Підкачати кожную частинку у кульку.
	Розкачати кульку у пласт круглої форми.
	Розкачати пласт 3-4 мм. завтовшки.

	Розділити на три рівні трикутника.
	Змастити розтопленим маргарином
	Кінчик кута загорнути поверх пласта, на кругл паличку накрутити тісто.
	Зібрати пласт у «гармошку», витягнути паличку.
	Згорнути у вигляді гніздечка.
	Викласти на деко застелене пергаментним папером,заповнити начинкою. Розстоювати 10 хвилин, змастити вироби збитим яйце.
	Випікати при температурі 180 ⁰ С 45 хвилин.

Інструкційно- технологічна картка

A photograph showing three golden-brown braided buns, likely 'rodzynki', served on a white plate. The buns are decorated with raisins and have a twisted, braided appearance. In the background, there are pink and white flowers in a small blue vase.

**Назва виробу: Здобні булочки з
родзинками**

Назва сировини	Витрати сировини	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Маса тіста	680	680
Родзинки	124	120
Яйця для змащення	20	20
Жир для змащування листів	2	2
ВИХІД		5шт. по 150 гр.

Технологія приготування

Приготувати дріжджове тісто безопарним способом . На столі змащеному олією розкочати джгут, порціонувати його на шматочки масою 136 г, надати заготовкам прямокутної форми завтовшки 2 мм. , на основу прямокутника рівномірно розкласти 25 г. підготовлених родзинок і закрутити рулетом, розрізати його позовж навпіл, відступивши від одного краю 1 см, вивернути зрізами догори і переплести дві частини. З'єднати два протилежних кінці заготовки, сформувати булочки, викласти їх на змащені жиром кондитерські листи. Розстоювати вироби 20-30 хв., змастити збитим яйцем і випікати при температурі 230-240⁰С протягом 10 -12 хвилин.

Вимоги якості

Зовнішній вигляд: форма кругла, поверхня хвиляста, рівномірно зарум'янена, видно пласти тіста і начинку (родзинки),

Смак: властивий печеним виробам, приємний, солодкий.

Запах: властивий печеним виробам.

Консистенція: дрібнопориста без закальцю з однаковою пористістю .

Інструкційна картка

Назва виробу: «Здобні булочки з родзинками»

Малюнок	Послідовність приготування
	Набір сировини
	Приготувати дріжджове тісто безопарним способом слабкої консистенції.
	З тіста зробити валик.
	Розділити його на шматочки масою 136г.
	Надати заготовкам прямокутної форми завтовшки 2 мм.
	На основу прямокутника рівномірно розкласти 25 г. підготовлених родзинок.

	Закрутити рулетом.
	Розрізати рулет поздовж навпіл, відступивши від одного краю 1 см, вивернути зрізами догори.
	Переплести дві частини між собою.
	З'єднати між собою два протилежних кінці заготовки.
	Розстоювати булочки 20-30 хв., змастити збитим яйцем.
	Випікати при температурі 230-240 ⁰ С протягом 10 -12 хвилин.

Інструкційно - технологічна картка

Назва виробу: **Пиріжки з капустою**

Назва сировини	Витрати сировини	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Маса тіста	5800	5800
Начинка з капусти	2500	2500
Яйця для змащування	150	150
Маргарин для змащування листів	25	25
ВИХІД		100шт. по 75 гр.

Технологія приготування

Приготувати дріжджове тісто безопарним способом . На столі змащеному олією з тіста масою 0,5-1кг розкачати джгут завтовшки 3-4см, і поділити на шматочки масою 58 гр.

Підготовленні шматочки тіста з формувати у вигляді кульок і залишити їх для розстоювання на протягом 5-7хв. Перевернути і розкачати качалкою круглі заготовки завтовшки 5-10 мм.

На середину кожної заготовки покласти начинку, тісто зігнути навпіл, і ретельно защипнути краї, надати виробу видовженої форми із загостреними кінцями .

Сформовані пиріжки покласти рубцем донизу на лист змащений жиром, на відстані 3-4 см один від одного. І залишити для розстоювання вироби на

20-30 хв. За 10 хв до випікання змастити поверхню яйцем і випікати при температурі 230-240⁰С протягом 12-15 хв.

Вимоги якості

Зовнішній вигляд: пиріжки правильної форми; поверхня рівна, блискуча без тріщин; колір світло – коричневий, на бокових поверхнях світліший.

Смак: приємний, властивий печеним пиріжкам з капустою, начинка соковита .

Запах: властивий печеним пиріжкам.

Консистенція: дрібнопориста без закальцю, м'якушка еластична, добре пропечена.

Інструкційна картка

Назва виробу «Пиріжки з капустою»

Малюнок	Послідовність приготування
	Набір сировини
	Приготувати дріжджове тісто безопарним способом.
	З тіста масою 0,5-1 кг зробити валик.
	Порціонувати його на шматочки масою 58г.

	Формувати кульки і розкласти їх на відстані 3-4 см одна від одної.
	Розкачати заготовки 5-10 мм. завтовшки.
	Покласти на середині начинку. Зігнути тісто навпіл, з'єднати і ретельно защипнути краї.
	Надати виробу видовженої форму із загостреними кінцями.
	Сформовані пиріжки покласти на лист рубцем донизу. Розстоювати вироби 20-30 хв. Змастити поверхню яйцем.



Випікати при температурі 230-240⁰С протягом 12-15 хв.

Інструкційно - технологічна картка



Назва виробу: *Пиріг «Соняшник»*

Назва сировини	Витрати сировини 1000 г.	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Безопарне дріжджове тісто	600	600
Начинка м'ясна	250	250
Начинка сирно-картопляна	250	250
Яйце для змащування	40	40
Кунжут білий	5	5
Кунжут чорний	5	5
ВИХІД		1000

Технологія приготування

Приготувати дріжджове тісто безопарним способом. Після максимального підйому тісто обім'яти, викласти на присипану борошном робочу поверхню, розділити на дві рівні частини. Розкачати два пласти круглої форми завтовшки 0,5 см, один пласт покласти на деко застелене пергаментним папером. Всередину пласта викласти м'ясну начинку, а по краях, по колу, викласти картопляно – сирну начинку відступаючи від краю 1 см. Начинку накрити другим пластом тіста, краї з'єднати. На середину покласти тарілку. Ніж змастити соняшниковою олією (щоб при нарізанні до нього не прилипало тісто) і край по колу розрізати на 12 сегментів, і вивернути, під кутом 90°, у вигляді пелюсток.

Пиріг змастити яйцем, пелюстки посипати білим кунжутом. Середину пирога посипати чорним кунжутом і залишити для розстоювання на 40 хвилин при температурі 30-40°C. Випікати при температурі 180°C 25-30 хв.

Вимоги якості

Зовнішній вигляд: пиріг у формі соняшника, поверхня блискуча, світло – коричневого кольору, на пелюстках видно начинку.

Смак: властивий смаженим печеним виробам з начинкою.

Запах: приємний, властивий печеним виробам.

Консистенція: м'якушка дрібнопориста, м'яка, добре пропечена.

Інструкційна картка

Назва страви: *Пиріг «Соняшник»*

Малюнок	Послідовність приготування
	Дріжджове безопарне тісто.
	Тісто розділити на дві рівні частини.

	Розкачати два пласти круглої форми завтовшки 0,5 см.
	Один пласт покласти на пергаментний папір.
	Всередину пласта викласти м'ясну начинку, а по краях картопляно – сирну начинку відступаючи від краю 1 см.
	Начинку накрити другим пластом тіста, краї з'єднати. На середину покласти тарілку.
	Краї порізати на 12 сегментів.
	Кожен сегмент вивернути у формі пелюстки. Тарілку забрати.
	Пиріг змастити яйцем, пелюстки посипати білим кунжутом.

	Середину пирога посипати чорним кунжутом і залишити для розстоювання на 40 хвилин
	Випікати при температурі 180⁰С 25-30 хвилин.

Інструкційно- технологічна картка



Назва виробу: **Піца «Креативна»**

Назва сировини	Витрати сировини 1000 г.	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Маса тіста	500	500
Сосиски	400	400
Соус томатний	50	50
Сир твердий	120	120
Томати	80	70
Яйце	1шт	40
ВИХІД		1000

Технологія приготування

Приготувати дріжджове тісто безопарним способом. Готове тісто розкачати у круглий пласт завтовшки 0,5 см. Викласти заготовку в змащену форму. Відступити від краю приблизно 2 см і викласти по периметру заготовки сосиски.

Накрити сосиски тістом з країв заготовки і ретельно защипнути шов. На утвореному канті через кожні 2-2,5см зробити надрізи і повернути всі утворенні шматочки на 90°.

Змастити середину піци томатним соусом, заповнити начинкою, викласти рівномірно, поверх начинки, натертий сир. Бортики з сосисок у тісті змастити збитим яйцем. Випікати піцу в жаровій шафі при температурі 200°C 20 хвилин. Подають гарячою з соусом до смаку.

Вимоги якості

Зовнішній вигляд: форма кругла з відкритою по центру начинкою.

Смак: *властивий* смаженим печеним виробам з начинкою .

Запах: *властивий* печеним виробам .

Консистенція: дрібнопориста без закальцю.

Інструкційна картка

Назва виробу: *Піца «Креативна»*

Малюнок	Послідовність приготування
	Дріжджове безопарне тісто.
	Розкачати тісто на круглий пласт 0,5 см товщини.
	Покласти по периметру сосиски.
	Накрити сосиски тістом з країв і ретельно защипнути шов.
	На утвореному канті кожні 2-2,5 см зробити надрізи і повернути всі утворені шматочки на 90°.

	Змастити середину піци томатним соусом.
	Заповнити начинкою .
	Затерти рівномірно твердим сиром, бортики з сосисок і тіста змастити збитим яйцем, залишити для розстоювання 10-15 хв.
	Випікати при температурі 200 ⁰ С 20 хвилин.

Інструкційно - технологічна картка



Назва виробу: *Рулєт з маком*

Назва сировини	Витрати сировини	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Для тіста:		
Борошно пшеничне	600	600
Маргарин	250	250
Свинячий топлений жир	125	125
Яєчні жовтки	60	60
Молоко	250	250
Дріжджі пресовані	50	50
Сода харчова	3	3
Сіль	3	3
Маса тіста		1200
Начинка з маку	-	250
Цукрова пудра	50	50
ВИХІД		1250

Технологія приготування

Борошно перетерти з маргарином і свинячим топленим жиром, додати до цієї суміші яєчні жовтки і попередньо розведені у теплом молоці пресовані дріжджі, розчин солі і соди. Замісити м'яке тісто.

Розділити тісто на шматочки масою по 300 г і, розкачати кожен шматок у пласт завтовшки 1 см, надаючи прямокутної форми. На поверхню пласта рівномірно накласти макову начинку (62г), залишаючи вільними краї на 1 см, рівномірно закатати рулет і зашпнути краї. Сформований виріб покласти на змащений жиром лист, розрізати рулет у поперек на сегменти завширшки 5 см (не дорізати до основи виробу 0,5 см), і випікати у при температурі 190-200⁰С протягом 30 – 35 хв.

Вимоги якості

Зовнішній вигляд: пиріг у формі соняшника, поверхня блискуча, світло – коричневого кольору, на пелюстках видно начинку.

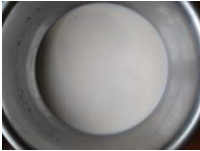
Смак: властивий смаженим печеним виробам з начинкою.

Запах: приємний, властивий печеним виробам.

Консистенція: м'якушка дрібнопориста, м'яка, добре пропечена.

Інструкційна картка

Назва виробу: «Рулет з маком»

Малюнок	Послідовність приготування
	Набір сировини.
	Пресовані дріжджі розчинити у теплому молоці.
	Борошно перетерти з маргарином і свинячим топленим жиром.
	Додати до цієї суміші яєчні жовтки.
	Додати попередньо розведені у теплому молоці дріжджі, розчин солі і соди.
	Замісити м'яке тісто.

	Розділити тісто на шматочки масою по 300 г.
	Розкачати кожен шматок у пласт завтовшки 1 см, надаючи прямокутної форми.
	На поверхню пласта рівномірно накласти макову начинку.
	Рівномірно закатати рулет і защипнути краї.
	Сформований виріб покласти на змащений жиром лист.
	Розрізати рулет у поперек на сегменти завширшки 5 см (не дорізати до основи виробу 0,5 см).
	Випікати у при температурі 190-200 ⁰ С протягом 30 – 35 хв.

Інструкційно- технологічна картка

	Назва виробу: <i>Біляші</i>		
	Назва сировини	Витрати сировини 1000 г.	
		Брутто(г)	Нетто(г)
	Маса тіста	10000	10000
	Маса м'ясої начинки	14500	14500
	Жир для смаження	1500	1500
ВИХІД			100шт по 210г або 200шт по 105г

Технологія приготування.

Приготувати дріжджове тісто безопарним способом слабкої консистенції. На столі змащеному олією з тіста масою 0,5-1кг зробити валик, порціонувати його на шматочки масою 100 чи 200г, з формувати кульки і розкласти їх на столі (на відстані 4-5 см одна від одної) і вистояти 5-6 хв. Перевернути і сформувати круглі заготовки завтовшки 3-4 мм. На середину кожної заготовки покласти начинку і защипнути краї тіста (залишаючи начинку по

центру відкритою), надати виробу округло-приплюснутої форми. Розстоювати вироби 20-25 хв. Після цього смажити: спочатку виріб покласти у жир начинкою донизу, а через 2-3 хв. повернути іншим боком і продовжувати смажити до рум'яного кольору.

Вимоги якості.

Зовнішній вигляд: форма кругла з відкритою по центру начинкою, поверхня золотисто-коричневого кольору.

Смак: властивий смаженим пиріжкам з м'ясною начинкою .

Запах: властивий смаженим пиріжкам з м'ясною начинкою .

Консистенція: дрібнопориста без закальцю.

Інструкційна картка

Назва виробу: «Біляші»

Малюнок	Послідовність приготування
	Приготувати дріжджове тісто безопарним способом слабкої консистенції.
	З тіста масою 0,5-1кг зробити валик.
	Порціонувати його на шматочки масою 100 чи 200г.

	Формувати кульки і розкласти їх на столі (на відстані 4-5 см одна від одної).
	Розкачати заготовки 3-4 мм. завтовшки.
	На середину кожної заготовки покласти начинку, і защипнути краї тіста (залишаючи начинку по центру відкритою). Надати виробу круглої, приплюснутої форми. Розстоювати вироби 20-25 хв.
	Смажити: спочатку виріб покласти у жир начинкою донизу,
	Через 2-3 хв повернути іншим боком і продовжувати смажити до рум'яного кольору.

Інструкційно- технологічна картка



Назва виробу: *Пиріжки з повидлом*

Назва сировини	Витрати сировини	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Маса тіста	5700	5700
Повидло	1800	1800
Жир для смаження	600	600
ВИХІД		100шт. по 75 гр.

Технологія приготування

Приготувати дріжджове заварне тісто слабкої консистенції. На столі змащеному олією з тіста масою 0,5-1кг розкачати джгут завтовшки 3-4см, порціонувати його на шматочки масою 57г, підкачати у кульки і розкласти їх на столі на відстані 4-5 см одна від одної, вистояти 5-6 хв. Перевернути і сформувати круглі заготовки завтовшки 3-4 мм. На середину кожної

заготовки покласти начинку, тісто зігнути навпіл, з'єднати і ретельно защипнути краї, надати виробу форму півмісяця. Розстоювати вироби 20-30 хв. Після цього кожен пиріжок ледь розтягнути руками і покласти смажити до утворення на поверхні золотистої шкірочки. Готові вироби вийняти шумівкою і викладають на паперовий рушник для видалення зайвого жиру.

Вимоги якості

Зовнішній вигляд: форма видовжена із загостреними або тупими кінцями, поверхня рівномірно зарум'янена; на розрізі: виріб добре пропечений, без ознак закальцю.

Смак: властивий смаженим пиріжкам з повидлом, не допускаються присмак згірклого жиру, інші сторонні присмаки .

Запах: властивий смаженим пиріжкам з повидлом, не допускаються сторонні запахи .

Консистенція: дрібнопориста без закальцю.

Інструкційна картка

Назва виробу: *«Пиріжки з повидлом»*

Малюнок	Послідовність приготування
	Набір сировини
	Приготувати дріжджове тісто безопарним способом слабкої консистенції.

	З тіста масою 0,5-1кг зробити валик.
	Порціонувати його на шматочки масою 57г.
	Формувати кульки і розкласти їх на столі (на відстані 4-5 см одна від одної).
	Розкачати заготовки 3-4 мм. завтовшки.
	Покласти начинку
	Зігнути тісто навпіл, з'єднати і ретельно защипнути краї.
	Надати виробу форму півмісяця. Розстоювати вироби 20-30 хв.

	Після цього кожен пиріжок ледь розтягнути руками і покласти смажити .
	Перевернути і смажити з іншого боку до утворення золотистої шкірочки
	Готові вироби викладають на паперовий рушник для видалення зайвого жиру.
	Подача виробу.

Інструкційно- технологічна картка

	Назва виробу: <i>Пончики</i>		
	Назва сировини	Витрати сировини 1000 г.	
		Брутто(г)	Нетто(г)
	Маса тіста	1000	1000
	Маса начинки	1450	1450
	Жир для смаження	1500	1500
	ВИХІД		

Технологія приготування

Приготувати дріжджове тісто безопарним способом слабкої консистенції. На столі змащеному олією з тіста масою 0,5 кг, розкочати пласт завтовшки 2 см. І при допомозі круглої виїмки формуємо пампушки діаметром 7 см.

Сформовані пампушки розкласти на столі (на відстані 4-5 см одна від одної) і вистояти 30 хв. Після цього смажити: спочатку виріб покласти у жир однією стороною, а через 2-3 хв повернути іншим боком і продовжувати смажити до готовності. Викласти на серветку, для видалення зайвого жиру. Начинити згущеним молоком і посипати цукровою пудрою, або прикрасити глазур'ю.

Вимоги якості

Зовнішній вигляд: форма кругла, поверхня золотисто-коричневого кольору.

Смак: властивий смаженим пиріжкам з начинкою з згущеного молока .

Запах: властивий смаженим пиріжкам з солодкою начинкою.

Консистенція: дрібнопориста без закальцю.

Інструкційна картка

Назва виробу: «Пончики»

Малюнок	Послідовність приготування
	Набір сировини.

	Приготувати дріжджове тісто безопарним способом слабкої консистенції.
	Розкачати пласт завтовшки 2 см.
	При допомозі круглої виїмки формуємо пампушки діаметром 7 см.
	Пампушки розкласти на столі (на відстані 4-5 см одна від одної) і вистояти 30 хв.
	Виріб покласти у жир однією стороною, і смажити 2-3 хвилини.
	З іншої сторони смажити 2-3 хвилини до готовності виробу.
	Викласти на серветку для видалення надлишку жиру.

	Начинити згущеним молоком.
	Посипати цукровою пудрою.
	Або прикрасити глазур'ю.

Тема: «Приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього».

Інструкційно- технологічна картка



Назва страви: Дріжджове опарне тісто

Назва сировини	Витрати сировини 1000 г.	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Борошно вищого гатунку	633	633
Цукор	44	44
Маргарин столовий	19	19
Сіль	10	10
Дріжджі пресовані	19	19
Молоко	300	300
ВИХІД		1000

Технологія приготування

Опарний спосіб приготування тіста використовується для виробів з великою кількістю здоби і складається з двох стадій: приготування опари і замішування тіста (на повністю вибродженій опарі). Для приготування опарного дріжджового тіста в ємкість влити підігріте до температури 35-40 °С молоко, або воду, розвести там дріжджі (100%) , цукор (4% від маси борошна), потім всипати просіяне борошно (35-50% від загальної кількості), і все добре перемішати, опара повинна мати консистенцію густої сметани. Опару посипати тонким шаром борошна, накрити вологою серветкою і залишити у теплому місці для бродіння на 1.5 - 3 год. Коли опара збільшиться в об'ємі у 2-3 рази, і уповільниться бродіння у готову опару додати проціджений розчин солі і цукру, яйця, підігріту воду або молоко. Все добре перемішати і додати решту (згідно рецептури) просіяного борошна. Тривалість замішування тіста – 15 хвилин. Наприкінці замішування ввести розтоплене вершкове масло або маргарин. Залишити для бродіння 2-2.5 години. За цей час тісто обминають один раз. Якщо борошно слабе, тісто не обминають. Добре вимішане тісто легко відстає від рук.

Закінчення бродіння визначити за зовнішніми ознаками: тісто збільшується в об'ємі у 2,5 рази, поверхня його опукла, вона набуває приємного спиртового запаху .

Вимоги якості

Зовнішній вигляд: Тісто збільшене в об'ємі, поверхня опукла.

Смак: притаманний сирому тісту.

Запах: приємний спиртовий .

Консистенція: пухка, однорідна з відсутністю грудочок.

Інструкційна картка

Назва страви: «Дріжджове опарне тісто»

Малюнок	Послідовність приготування
	Перелік сировини.
	В ємкість влити підігріте до температури 35-40 °C молоко, або воду, розвести там дріжджі (100%) , цукор (4% від маси борошна).
	Всипати просіяне борошно (35-50% від загальної кількості), і все добре перемішати, опара повинна мати консистенцію густої сметани
	Опару посипати тонким шаром борошна, накрити вологою серветкою і залишити у теплому місці для бродіння на 1.5 - 3 год.
	Коли опара збільшиться в об'ємі у 2-3 рази, і уповільниться бродіння у готову опару додати проціджений розчин солі і цукру.

	Додати яйця, підігріту воду або молоко. Все добре перемішати.
	Додати решту просіяного борошна (згідно рецептури) Тривалість замішування тіста – 15 хвилин.
	Наприкінці замішування ввести розтоплений маргарин або вершкове масло.
	Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок. Добре вимішане тісто легко відстає від рук.
	Ємкість накрити серветкою і поставити на 2- 2,5 год. для бродіння.
	За цей час тісто обминають один раз. Якщо борошно слабке, тісто не обминають.
	Закінчення бродіння визначити за зовнішніми ознаками: тісто збільшується в об'ємі у 2,5 рази, поверхня його опукла, вона набуває приємного спиртового запаху .

Інструкційно- технологічна картка

	Назва страви: <i>Дріжджове шарове тісто</i>		
	Назва сировини	Витрати сировини	
		Брутто(г)	Нетто(г)
	Дріжджове тісто	1000	1000
	Вершкове масло або маргарин	150	150
ВИХІД			1000

Технологія приготування.

При приготуванні дріжджового шарового тіста використовують два способи розпушування: біологічний – розпушування за допомогою вуглекислого газу, який утворюється внаслідок бродіння дріжджів, і механічний – процес прошаровування, тобто послідовне розкачування тіста разом з розм'якшеним вершковим маслом або маргарином. Тісто готують опарним або безопарним способом середньої густини. Температура тіста, як і масла чи маргарину, що використовують для прошарування, повинна бути 20-22⁰С. За такої температури жир не розтоплюється і не проникає у шарі тіста, а утворює пластичні прошарки між ними, що сприяє розпушуванню і полегшує формування виробів.

Перший спосіб прошарування.

Шматки тіста масою не більше ніж 5 кг охолодити до температури 17-18⁰С і розкачати у пласт завтовшки 15-20 мм. Половину розкачаного тіста змастити розтопленим до консистенції сметани маслом чи маргарином, тісто скласти

удвоє, краї ретельно защипнути і розкачати ще раз. Половину тіста знову змастити жиром і скласти удвоє. Після цього тісто розстоювати протягом 20-30 хв., розкачати до потрібної товщини і формувати з нього вироби.

Другий спосіб прошарування.

Тісто прошаровують подібно до першого способу, але розм'якшеним жиром змастити не половину, а 2/3 поверхні пласта і, відповідно тісто складають не удвоє, а втриє.

Прощарування і розбирання тіста проводять при температурі 20-22⁰С. Якщо температура приміщення перевищує 22⁰С, тісто необхідно періодично охолоджувати. Тісто покласти до холодильника і витримати при температурі +4-+8⁰С, але при цьому необхідно, щоб масло або маргарин не затверділи.

Вимоги якості

Зовнішній вигляд: Тісто рівномірно розкачене.

Смак: притаманний сирому тісту.

Запах: приємний спиртовий .

Консистенція: пухка, однорідна з відсутністю грудочок.

Інструкційна картка

Назва страви: «Дріжджове шарове тісто»

(перший спосіб)

Малюнок	Послідовність приготування
	Шматки тіста масою не більше ніж 5 кг охолодити до температури 17-18 ⁰ С .
	Розкочати у пласт завтовшки 15-20 мм.
	Половину розкочаного тіста змастити розтопленим до консистенції сметани маслом чи маргарином.
	Тісто скласти удвоє.

	Краї ретельно защипнути.
	Розкачати ще раз. Половину тіста знову змастити жиром.
	Скласти удвоє і защипнути краї.
	Після цього тісто розстоювати протягом 20-30 хв., розкачати до потрібної товщини і формувати з виробу.

Інструкційна картка

Назва страви: «Дріжджове шарове тісто».

(другий спосіб).

Малюнок	Послідовність приготування
	Шматки тіста масою не більше ніж 5 кг охолодити до температури 17-18 ⁰ С .
	Розкачати у пласт завтовшки 15-20 мм.
	2/3 поверхні пласта тіста змастити розм'якшений маслом чи маргарином.

	Тісто скласти утрое. Спочатку не прошарованою частиною тіста, накрити половину тіста прошарованого.
	Зверху накрити прошарованим тістом.
	Краї ретельно защипнути.
	Розкачати ще раз у пласт. Знову змастити 2/3 частини пласта, скласти втрое і защипнути краї.
	Після цього тісто розстоювати протягом 20-30 хв., розкачати до потрібної товщини і формувати з виробу.

Інструкційно- технологічна картка

	Назва виробу: <i>Булочка шарова</i>		
	Назва сировини		
		Брутто(г)	Нетто(г)
	Борошно вищого гатунку	850	850
	Цукор	30	30
	Сіль	10	10
	Яйця	1 шт.	40
	Дріжджі пресовані	25	25
	Молоко	250	250
	Вода	250	250
	Вихід тіста		1340
	Фарш	280	280
	Масло для прошарування	100	100
	жовток для змащення	20	20
	Жир для змащування листів	2	2

	ВИХІД		14шт. по 116 гр.

Технологія приготування

Для приготування безопарного дріжджового тіста всі продукти, які передбачені рецептурою, замішують в один прийом. В ємкість влити підігріту до температури 35-40 °С, суміш молока і води, попередньо розведені у теплому молоці і проціджені дріжджі, цукор, сіль, меланж або яйця, всипати просіяне борошно і все добре перемішати 7-8 хв. Наприкінці замішування ввести розтоплене масло, щоб зменшити руйнування клейковини. Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок. Добре вимішане тісто легко відстає від рук.

Ємкість накрити серветкою і поставити на 30-40 хв. для бродіння у тепле місце з температурою 35-40°С. Закінчення бродіння визначити за зовнішніми ознаками: тісто збільшується в об'ємі у 2,5 рази, поверхня його опукла, вона набуває приємного спиртового запаху .

Дріжджове безопарне тісто присипати борошном і розділити на дві рівні частини, з однієї частини сформувати валик який розділити впоперек на 10 однакових частин. Підкачати кожну частинку у кульки і розкачати заготовки круглої форми. Плоску тарілку підсипати борошном і покласти першу заготовку змастити її вершковим маслом кімнатної температури, зверху покласти ще одну заготовку змастивши її вершковим маслом і так викласти всі 10 заготовок, верхній шар з тіста маслом не змащувати. Накрити тарілку, з прошарованими пластами тіста, харчовою плівкою і покласти у морозильну камеру на 30 хвилин (тісто можна зберігати у морозильній камері). Такі операції проробити з другим шматком тіста.

Після цього кожну заготовку розкачати у тоненький пласт, завтовшки 0,2 см, згорнути його у вигляді рулету, розділити кожен рулет на 7 рівних частин. Кожну часточку перевертаємо зрізом догори, беремо у руки, кінчик заготовки підвертаємо на верх і приминаємо формуючи виїмку в яку кладемо начинку, щільно защипнути і покласти на лист змащений жиром, начинкою донизу. Розстоювати вироби 30 хв., змастити збитим яєчним жовтком і випікати при температурі 200°С протягом 30 хвилин.

на присипаній борошном робочій поверхні, розкачати прямокутний пласт завтовшки 0,2 см. Відступити від довшого і випікати при.

Вимоги якості.

Зовнішній вигляд: форма кругла, випукла, видно прошарки тіста, рівномірно зарум'янена.

Смак: властивий печеним виробам, з відповідною начинкою.

Запах: властивий печеним виробам.

Консистенція: м'якушка гарно пропечена, пухка.

Інструкційна картка

Назва виробу: « Булочка шарова»

Малюнок	Послідовність приготування
	Перелік сировини.

	Борошно просіяти.
	В ємкість з підігріто, до 35-40 ⁰ С, сумішшю молока і води, додати попередньо розведені у теплій воді і проціджені дріжджі, цукор, сіль, меланж або яйця.
	Додати борошно. Замісити тісто середньої м'якості. .
	Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок.
	Ємкість накрити серветкою і поставити на 30-40 хв. для бродіння.
	Закінчення бродіння визначити за зовнішніми ознаками: тісто збільшується в об'ємі у 2,5 рази, поверхня його опукла, вона набуває приємного спиртового запаху .
	Розділити на дві рівні частини.
	Сформувати валики які розділити впоперек на 20 однакових частин..
	Підкачати кожную частинку у кульки .

	Розкачати заготовки круглої форми. Плоску тарілку підсипати борошном .
	Покласти першу заготовку, змастити її вершковим маслом кімнатної температури, зверху покласти ще одну заготовку змастивши її вершковим маслом і так викласти всі 10 заготовок, верхній шар з тіста маслом не змащувати. (виконати послідовність операцій з іншими 10 заготовками)
	Накрити тарілки, з прошарованими пластами тіста, харчовою плівкою і покласти у морозильну камеру на 30 хвилин.
	Після цього кожную заготовку розкачати у тоненький пласт, завтовшки 0,2 см.
	Згорнути його у вигляді рулету.
	Розділити рулет на 7 рівних частин.
	Кожну часточку перевернути зрізом догори, кінчик заготовки підвертаємо на верх і притиснути.
	Формувати виїмку в яку покласти начинку,
	Щільно защипнути.
	Покласти вироби на лист змащений жиром, начинкою донизу. Розстоювати 30 хв., змастити збитим яєчним жовтком. на присипаній борошном робочій поверхні, розкачати прямокутний пласт завтовшки 0,2 см. Відступити від довшого і



Випікати при температурі 200⁰С протягом 30 хвилин.

Інструкційно- технологічна картка



Назва виробу: **Пиріг відкритий з повидлом**

Назва сировини	Витрати сировини	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Маса дріжджового опарного тіста	500	500
Повидло	100	100
Яйця для змащування виробів	20	20
Жир для змащування листів	2	2
ВИХІД	-	500

Технологія приготування

Приготувати дріжджове тісто безопарним способом . Готове тісто розкачати у круглий пласт, завтовшки 5 мм. і викласти на лист з пергаментним папером, посередині, при допомозі круглої тарілки діаметром 17 см., зробити відтиск круга. Тарілку забрати і від краю пласта до відтиску круга зробити по діаметру заготовки надрізи, кількість смужок кратне трьом. З трьох смужок формувати пелюстки. Середню смужку скрутити у вигляді равлика, дві інші вивернути і обгорнути навколо закрученої смужки притиснувши їх одну до одної, утворити пелюстку і так проробити по всьому діаметру пирога утворивши квітку. Змастити пелюстки збитим яйцем. Середину пирога трішки прим'яти і рівномірно роз приділити начинку з повидла, посипати повидло подрібненими горіхами. Розстоювати 10 – 15 хвилин. Випікати при температурі 180-190⁰С 20-25 хвилин.

Вимоги якості

Зовнішній вигляд: форма круглої квітки, середина відкрита, добре видно начинку, поверхня пелюсток рівномірно зарум'янена.

Смак: властивий печеним виробам, приємний, солодкий.

Запах: властивий печеним виробам.

Консистенція: виріб добре пропечений, без закальцю, з однаковою пористістю .

Інструкційна картка

Назва страви: *«Пиріг відкритий з повидлом»*

Малюнок	Послідовність приготування
	Набір сировини
	Приготувати дріжджове тісто безопарним способом слабкої консистенції.
	Готове тісто розкачати у круглий пласт, завтовшки 5 мм. і викласти на лист з пергаментним папером.
	Посередині, при допомозі круглої тарілки діаметром 17 см., зробити відтиск круга.

	Відтиск круга.
	Тарілку забрати і від краю пласта до відтиску круга зробити по діаметру заготовки надрізи, кількість смужок кратне трьом.
	З трьох смужок формувати пелюстки. Середню смужку скрутити у вигляді равлика, дві інші вивернути і обгорнути навколо закрученої смужки притиснувши їх одну до одної, утворити пелюстку.
	Утворити пелюстки по всьому діаметру пирога, змастити збитим яйцем.
	Середину пирога трішки прим'яти і рівномірно розприділити начинку з повидла.
	Посипати повидло подрібненими горіхами. Розстоювати 10 – 15 хвилин.



Випікати при температурі 180-190⁰С 20-25 хвилин.

Інструкційно- технологічна картка



Назва виробу: **Плюшка**

Назва сировини	Витрати сировини	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Маса дріжджового опарного тіста	570	570
Цукор	20	20
Масло для формування виробу	11	11
Яйця для змащування	14	14
Жир для змащування листів	2,5	2,5
ВИХІД		10шт по 50 г.

Технологія приготування

Дріжджове опарне тісто розділити на шматочки масою 57 г, розкачати качалкою, надати прямокутної форми. Поверхню прямокутника змастити розм'якшеним маслом і згорнути рулетом. Рулет скласти удвоє, накласти один кінець на другий, притримуючи пальцями за кінці, розрізати уздовж посередині (не дорізаючи до краю 1 см). Розрізані кінці розгорнути в різні боки, утворивши плюшку.

Сформовані вироби покласти на змащений жиром лист, залишити для розстоювання протягом 30 хвилин, за 10 хв. до випікання змастити збитим яйцем і посипати цукром. Випікати при температурі 220-230⁰С протягом 13-15 хвилин.

Вимоги якості

Зовнішній вигляд: форма серцеподібна, поверхня посипана цукром, рівномірно зарум'янена.

Смак: приємний, солодкий.

Запах: властивий печеним виробам.

Консистенція: дрібнопориста без закальцю .

Інструкційна картка

Назва виробу: «Плюшка»

Малюнок	Послідовність приготування
	Дріжджове опарне тісто розділити на шматочки масою 57 г,
	Розкачати качалкою, надати прямокутної форми.

	Поверхню прямокутника змастити розм'якшеним маслом і згорнути рулетом.
	Рулет скласти удвоє, накласти один кінець на другий.
	Притримуючи пальцями за кінці, розрізати уздовж посередині (не дорізаючи до краю 1 см).
	Розрізані кінці розгорнути в різні боки, утворивши плюшку. Сформовані вироби покласти на змащений жиром лист, залишити для розстоювання протягом 30 хвилин, за 10 хв. до випікання змастити збитим яйцем і посипати цукром.
	Випікати при температурі 220-230°C протягом 13 -15 хвилин.

Інструкційно- технологічна картка



Назва виробу: **Крученик**

Назва сировини	Витрати сировини	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Маса дріжджового шарового тіста	460	460
Повидло	180	180
Яйця для змащування	20	20
Жир для змащування листів	2	2
ВИХІД		4шт. по 160 гр.

Технологія приготування.

Дріжджове шарове тісто масою 850 г, розкачати качалкою, надати прямокутної форми (товщина пласта 1 см. ширина 16 см). Поверхню прямокутника розрізати на 10 полос шириною 1,5 см. Притримувати полоси, з двох сторін, пальцями трохи розтягуючи сформувати вироби у вигляді джгутика.

Сформовані вироби покласти на змащений жиром лист, залишити для розстоювання протягом 25 хвилин, за 10 хв. до випікання змастити збитим яйцем. Випікати при температурі 220-230°C протягом 13 -15 хвилин.

Вимоги якості.

Зовнішній вигляд: форма довга, джгутоподібна, рівномірно зарум'янена.

Смак: властивий печеним виробам, приємний, солодкий.

Запах: властивий печеним виробам.

Консистенція: дрібнопориста без закальцю з однаковою пористістю.

Інструкційна картка

Назва виробу: «Крученик»

Малюнок	Послідовність приготування
	Дріжджове шарове тісто масою 850 г,
	Розкачати качалкою, надати прямокутної форми (товщина пласта 1 см. ширина 16 см).
	Поверхню прямокутника розрізати на 10 полос шириною 1,5 см.
	Притримувати полоси, з двох сторін, пальцями трохи розтягуючи сформувати вироби у вигляді джгутика.
	Сформовані вироби покласти на змащений жиром лист, залишити для розстоювання протягом 25 хвилин, за 10 хв. до випікання змастити збитим яйцем .
	Випікати при температурі 220-230 ⁰ С протягом 13 -15 хвилин.

Інструкційно- технологічна картка

Назва виробу: Круасани

Назва сировини	Витрати сировини	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Маса дріжджового шарового тіста	660	660
Яйця для змащування	14	14
Жир для змащування листів	2,5	2,5
ВИХІД		10шт по 60 г.

Технологія приготування

Дріжджове шарове тісто розділити на шматки масою 660 г, розкачати качалкою пласт товщиною не більше 3 мм, шириною 10 см, якому надати прямокутної форми. Розділити пласт по діагоналі щоб вийшли трикутники. Трикутники закрутити з широкого кінця у формі рогалика. Сформовані вироби покласти на змащений жиром лист, залишити для розстоювання протягом 20 хвилин, за 10 хв. до випікання змастити збитим яйцем. Випікати при температурі 220-230°C протягом 13 -15 хвилин.

Вимоги якості

Зовнішній вигляд: форма круасанів, рівномірно зарум'янена.

Смак: властивий печеним виробам, приємний, солодкий.

Запах: властивий печеним виробам.

Консистенція: дрібнопориста без закальцю з однаковою пористістю.

Інструкційна картка

Назва виробу: « Круасани»

Малюнок	Послідовність приготування
	Дріжджове шарове тісто розділити на шматки масою 660 г
	Розкачати качалкою пласт прямокутної форми, товщиною не більше 3 мм, шириною 10 см.
	Розділити пласт на трикутники.
	Закрутити від основи у формі рогалика.
	Сформовані вироби покласти на змащений жиром лист, залишити для розстоювання протягом 20 хвилин, за 10 хв. до випікання змастити збитим яйцем.
	Випікати при температурі 220-230 ⁰ С протягом 13 -15 хвилин.

Інструкційно- технологічна картка

	Назва виробу: <i>Конвертик</i>		
	Назва сировини	Витрати сировини	
		Брутто(г)	Нетто(г)
	Маса дріжджового опарного тіста	680	680
	Маса готової начинки з яблук	-	120
	Яйця для змащування виробів	12	12
	Жир для змащування листів	2	2
ВИХІД			10шт. по 75гр.

Технологія приготування

Дріжджове опарне шарове тісто, масою 680 г, на присипаній борошном робочій поверхні, розкачати у прямокутний пласт завтовшки 0,5 см. Прямокутник поділити на квадрати 5х5 см. На середину кожного квадрата покласти начинку, і скласти у вигляді конверта. Краї між собою зашипнути. Викласти вироби на змащений жиром лист і розстроювати 20 хв. За 10 хвилин до випікання змастити збитим яйцем і випікати при температурі 230-240°C протягом 10 -15 хвилин.

Вимоги якості

Зовнішній вигляд: форма квадратна, рівномірно зарум'янена, на поверхні у розрізах видно начинку.

Смак: властивий печеним виробам, приємний, солодкий.

Запах: властивий печеним виробам.

Консистенція: дрібнопориста без закальцю з однаковою пористістю .

Інструкційна картка

Назва виробу: *«Конвертик»*

Малюнок	Послідовність приготування
	Дріжджове опарне шарове тісто.
	на присипаній борошном робочій поверхні, розкачати у прямокутний пласт завтовшки 0,5 см.
	Прямокутник поділити на квадрати 5х5 см.
	На середину кожного квадратика покласти начинку, і скласти у вигляді конверта. Краї між собою защипнути.
	Викласти вироби на змащений жиром лист і розстроювати 20 хв., за 10 хвилин до випікання змастити збитим яйцем.



Випікати при температурі 230-240⁰С протягом 10 -15 хвилин.

**Тема: «Приготування без
дріжджових видів тіста та виробів
з них».**

Інструкційно- технологічна картка

	Назва виробу: <i>Профітролі.</i>		
	Назва сировини	Витрати сировини	
		Брутто(г)	Нетто(г)
	Борошно пшеничне	490	490
	Маргарин	245	245
	Яйця	734	734
	Сіль	6	6
	Вода	287	287
	ВИХІД		1000

Технологія приготування.

У посуд налити воду, довести її до кипіння, додати нарізаний шматочками маргарин, сіль і масу знову довести до кипіння. У киплячу суміш швидко, але поступово, всипати борошно, енергійно перемішувати масу, щоб уникнути утворення грудочок не промішаного борошна. Час заварювання залежить від маси борошна. Готова заварка повинна мати густу, однорідну консистенцію.

Заварку охолодити до температури 50-55⁰С. Потім поступово, порціями (у 5-6 прийомів) додати яйця і збити тісто протягом 10-15 хв. Готове тісто має в'язку консистенцію і повільно сповзає з лопатки у вигляді трикутника.

На ледь змащеному жиром лист висадити заварне тісто у вигляді маленьких кульок (профітролів) діаметром 1 см. Для цього використовують кондитерський мішок з круглою насадкою діаметром 5-7 мм. Профітролі випікають перші 15 -20хв. при температурі 210⁰С. На поверхні заготовок швидко утворюється тонка плівка, яка перешкоджає розливанню тіста. У цей час не можна відкривати піч і рухати листи, оскільки структура тіста ще не закріпилась і вироби можуть осісти.

Після того, як виріб збільшиться в об'ємі, температуру випікання знизити до 190⁰С і випікати до готовності. Загальний час випікання 35 – 40 хв.

Профітролі використовують як гарнір до прозорих бульйонів

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: колір світло – коричневий, форма кругла, опукла,

допускається наявність невеликих тріщин

Смак: приємний, ледь солонувати.

Запах: притаманний печеним виробам.

Консистенція: Тверді бокові сторони, всередині виробу порожнина.

Інструкційна картка

Назва виробу: «Профітролі».

Малюнок	Послідовність приготування
	У відкритий на плитний посуд налити воду, довести її до кипіння, додати нарізаний шматочками маргарин, сіль і масу знову довести до кипіння
	У киплячу суміш швидко, але поступово, всипати борошно, енергійно перемішувати масу

	Заварку охолодити до температури 50-55 ⁰ С. Потім поступово, порціями (у 5-6 прийомів) додати яйця і збити тісто протягом 10-15 хв.
	Готове тісто має в'язку консистенцію і повільно сповзає з лопатки у вигляді трикутника.
	На ледь змащеному жиром лист висадити заварне тісто у вигляді маленьких кульок (профітролів) діаметром 1 см.
	Профітролі випікають перші 15 -20хв. вироби випікають при температурі 210-190 ⁰ С . . Загальний час випікання 35 – 40 хв.
	Профітролі використовують як гарнір до прозорих бульйонів.

Інструкційно- технологічна картка

	Назва виробу: <i>Кільця заварні «повітряні».</i>		
	Назва сировини	Витрати сировини	
		Брутто(г)	Нетто(г)
	Борошно	260	260
	Цукор	10	10
	Маргарин	120	120
	Яйця	5 шт	200
	Сіль	5	5
	Вода	230	230

	Вихід		10 шт. по 50г

Технологія приготування.

У посуд налити воду, довести її до кипіння, додати нарізаний шматочками маргарин, сіль і масу знову довести до кипіння. У киплячу суміш швидко, але поступово, всипати борошно, енергійно перемішувати масу, щоб уникнути утворення грудочок не промішаного борошна. Час заварювання залежить від маси борошна. Готова заварка повинна мати густу, однорідну консистенцію.

Заварку охолодити до температури 50-55⁰С. Потім поступово, порціями (у 5-6 прийомів) додати яйця і збити тісто протягом 10-15 хв. Готове тісто має в'язку консистенцію і повільно сповзає з лопатки у вигляді трикутника.

Заварне тісто висаджують на підготовлений лист у вигляді овальних чи круглих кілець масою 78-92 г (за допомогою кондитерського мішка з насадкою діаметром 15 мм). Випікають до готовності при температурі 210-190⁰С і, після охолодження посипають цукровою пудрою.

Вимоги якості.

Зовнішній вигляд: колір світло – коричневий, форма у вигляді кільця, допускається наявність невеликих тріщин.

Смак: приємний, ледь солонувати.

Запах: притаманний печеним виробам.

Консистенція: Тверді бокові сторони, всередині виробу порожнина.

Інструкційна картка

Назва виробу: *«Кільця заварні «Повітряні».*

Малюнок	Послідовність приготування
---------	----------------------------

	У посуд налити воду, довести її до кипіння, додати нарізаний шматочками маргарин, сіль і масу знову довести до кипіння
	У киплячу суміш швидко, але поступово, всипати борошно, енергійно перемішувати масу
	Заварку охолодити до температури 50-55 ⁰ С. Потім поступово, порціями (у 5-6 прийомів) додати яйця і збити тісто протягом 10-15 хв.
	Готове тісто має в'язку консистенцію і повільно сповзає з лопатки у вигляді трикутника.
	Заварне тісто висадити на підготовлений лист ледь змащений жиром.
	Висадити у вигляді овальних чи круглих кілець масою 78-92 г (за допомогою кондитерського мішка з насадкою діаметром 15 мм).
	Випікати до готовності при температурі 210-190 ⁰ С .

Інструкційно- технологічна картка



Назва виробу: *н/ф для заварного тістечка «Еклер».*

Назва сировини	Витрати сировини	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Борошно	260	260
Цукор	10	10
Маргарин	120	120
Яйця	5 шт	200
Сіль	5	5
Вода	230	230
Вихід		10 шт. по 50г

Технологія приготування.

У посуд налити воду, довести її до кипіння, додати нарізаний шматочками маргарин, сіль і масу знову довести до кипіння. У киплячу суміш швидко, але поступово, всипати борошно, енергійно перемішувати масу, щоб уникнути утворення грудочок не промішаного борошна. Час заварювання залежить від маси борошна. Готова заварка повинна мати густу, однорідну консистенцію.

Заварку охолодити до температури 50-55⁰С. Потім поступово, порціями (у 5-6 прийомів) додати яйця і збити тісто протягом 10-15 хв. Готове тісто має в'язку консистенцію і повільно сповзає з лопатки у вигляді трикутника.

На лист, ледь змащений жиром висадити заготовки з заварного тіста довгастої форми: для великого тістечка – завтовшки 12 см, для маленького – 8 см. Для цього використовують кондитерський мішок із зубчастою насадкою діаметром 15 мм. Випікають до готовності при температурі 210-190⁰С і, після охолодження заповнюють вироби масляним кремом.

Вимоги якості.

Зовнішній вигляд: колір світло – коричневий, форма видовжена, допускається наявність невеликих тріщин

Смак: приємний, ледь солонувати.

Запах: притаманний печеним виробам.

Консистенція: Тверді бокові сторони, всередині виробу порожнина.

Інструкційна картка

Назва виробу: «н/ф для заварного тістечка «Еклер».

Малюнок	Послідовність приготування
	У посуд налити воду, довести її до кипіння, додати нарізаний шматочками маргарин, сіль і масу знову довести до кипіння
	У киплячу суміш швидко, але поступово, всипати борошно, енергійно перемішувати масу
	Заварку охолодити до температури 50-55 ⁰ С. Потім поступово, порціями (у 5-6 прийомів) додати яйця і збити тісто протягом 10-15 хв.
	Готове тісто має в'язку консистенцію і повільно сповзає з лопатки у вигляді трикутника.
	Заварне тісто висадити на підготовлений лист ледь змащений жиром.
	Висадити заготовки довгастої форми (за допомогою кондитерського мішка з насадкою діаметром 15 мм).



Випікати до готовності при температурі 210-190°C .

Інструкційно- технологічна картка



Назва страви: *Прісне шарове тісто*

Назва сировини	Витрати сировини	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Борошно	630	630
Борошно для підготування жиру	60	60
Маргарин	400	400
Яйця	36	36
Лимонна кислота	1	1
Сіль	5	5
Вода	240	240
Вихід		1000

Технологія приготування

Прісний шаровий напівфабрикат готують шляхом прошарування прісного тіста спеціально підготовленим жиром.

Сировину для приготування тіста використовують охолоджену, замішування і формування тіста проводять у прохолодному приміщенні з температурою не вище ніж 20°C.

Приготування прісного тіста складається з трьох стадій: перша – підготування жиру; друга – приготування прісного тіста; третя – прошарування прісного тіста підготовленим жиром.

Приготування жиру. Нарізати маргарин чи масло і перемішати його з борошном (11% від маси жиру). Має утворитися маса з однорідною консистенцією без грудочок не розтертого жиру.

Підготовлений жир сформувати на лотках, посипаних борошном, у вигляді квадрату завтовшки 20 мм і охолодити до температури 12-14⁰С протягом 30-40 хв.

Замішування прісного тіста. У ємкість для замішування тіста закидати розчинені у воді сіль, лимонну кислоту, яйця, всипати борошно і замішати тісто протягом 15-20 хв., доки воно не буде однорідної, пружної консистенції. Замішане тісто підкачати у кулю, поверхню надрізати навхрест і залишити на 15-20хв. для вистоювання. Температура тіста після замішування не повинна перевищувати 20⁰С.

Прошарування прісного тіста жиром. Підготовлене тісто (після вистоювання) розкачати на столі, ледь посипаному борошном (7% борошна від загальної кількості використовують на підсипання), надати хрестоподібної форми із закрученими краями. Товщина пласта на середині повинна становити 20 -25 мм, а на краях – 10-15 мм. На потовщену середину тіста викласти охолоджений квадрат жиру і послідовно накрити його вільними краями тіста, щоб утворився конверт з тіста з жиром всередині. При формуванні зайве борошно з поверхні тіста змести м'яким пензликом.

Сформований конверт розкачати у одному напрямку, починаючи від середини, до товщини 10 мм, надати йому прямокутної форми. Цей пласт скласти учетверо: обидва кінці пласта скласти до середини, залишаючи між ними вузький проміжок, а потім правий край пласта підняти і накласти на лівий так, щоб обидва вільні кінці лежали точно один на одному. Складений учетверо пласт розкачати шаром завтовшки 10 мм і знову скласти учетверо, викласти на лоток, посипаний борошном, і покласти на 30-40 хв. у холодильник для охолодження до 12-14⁰С. Щоб уникнути звітрювання поверхні, тісто накрити харчовою плівкою.

Охолоджений пласт тіста ще двічі розкачати і скласти учетверо, знову покласти у холодильник на 30-40 хв. У правильному прошаруванні тіста утворюється 256 шарів жиру, поділених тонкими прошарками тіста. Після другого охолодження тісто формувати і випікати.

Вимоги якості

Зовнішній вигляд: Поверхня гладка, рівномірنا.

Смак: властивий прісному тісту і жиру яким воно прошаровується.

Запах: властивий прісному тісту і жиру яким воно прошаровується.

Консистенція: Однорідна, пружна, при розрізі видно прошарки тіста і жиру.

Інструкційна картка

Назва страви: *«Прісне шарове тісто»*

Малюнок	Послідовність приготування
	Набір сировини
	Приготування жиру. Нарізати маргарин чи масло і перемішати його з борошном (11% від маси жиру). Має утворитися маса з однорідною консистенцією без грудочок не розтертого жиру.
	Підготовлений жир сформувати у вигляді квадрату завтовшки 20 мм і охолодити до температури 12-14 ⁰ С протягом 30-40 хв.
	У ємкість для замішування тіста закидати розчинені у воді сіль, лимонну кислоту, яйця,

	Всипати борошно.
	Замішувати тісто протягом 15-20 хв
	Замішане тісто підкачати у кулю, поверхню надрізати навхрест і залишити на 15-20хв. для вистоювання.
	Тісто розкачати на столі, ледь посипаному борошном, надати хрестоподібної форми із закрученими краями, викласти посередині охолоджений квадрат жиру.
	Послідовно накрити жир вільними краями тіста, щоб утворився конверт з тіста з жиром всередині.
	Зайве борошно з поверхні тіста змести м'яким пензликом.
	Сформований конверт розкачати у одному напрямку, починаючи від середини, до товщини 10 мм, надати йому прямокутної форми.
	Обидва кінці пласта скласти до середини, залишаючи між ними вузький проміжок
	Правий край пласта підняти і накласти на лівий так, щоб обидва вільні кінці лежали точно один на одному.

	Складений учетверо пласт розкачати шаром завтовшки 10 мм
	Знову скласти учетверо.
	Покласти на 30-40 хв. у холодильник для охолодження до 12-14 ⁰ С. Щоб уникнути звітрювання поверхні, тісто накрити харчовою плівкою.
	Охолоджений пласт тіста ще двічі розкачати і скласти учетверо, знову покласти у холодильник на 30-40 хв. Після другого охолодження тісто формувати і випікати.

Інструкційно- технологічна картка

	Назва виробу: <i>тістечко «Конвертик»</i>		
	Назва сировини	Витрати сировини	
		Брутто(г)	Нетто(г)
	Шарів напівфабрикат	681	681
	Цукрова пудра	19	19
ВИХІД			10шт. по 70 гр.

Технологія приготування.

Прісне шарове тісто розкачати завтовшки 10 мм і нарізати на квадрати розміром 8х8 см. Середину квадратів змастити яйцем, усі чотири кути згинуті до середини і злегка притиснути до змащеного місця. Тістечка витримати 10-15 хв. у прохолодному місці і випікати протягом 20 хв. при температурі 250-260⁰С. Після охолодження поверхню посипати цукровою пудрою.

Вимоги якості.

Зовнішній вигляд: форма квадратна; рівномірно посипана цукровою пудрою, кутики конверта трохи підняті, тісто з гарним підйомом..

Смак: приємний, солодкий.

Запах: властивий печеним виробам.

Консистенція: розшарована, суха, без закальцю.

Інструкційна картка

*Назва виробу: **Тістечко «Конвертик»***

Малюнок	Послідовність приготування
	Прісне шарове тісто розкачати завтовшки 10 мм.
	Нарізати на квадрати розміром 8х8 см.

	Середину квадратів змастити яйцем
	Усі чотири кути зігнути до середини і злегка притиснути до змащеного місця. Тістечка витримати 10-15 хв. у прохолодному місці.
	Випікати протягом 20 хв. при температурі 250-260⁰ С. Після охолодження поверхню посипати цукровою пудрою.

Інструкційно- технологічна картка



Назва виробу: *тістечко «Трубочки шарові»*

Назва сировини	Витрати сировини	
	Брутто(г)	Нетто(г)
Тісто шарове (напівфабрикат)	590	590
Повидло	200	200
Яйця для змащування	8	8
Цукор для посипання	50	50
ВИХІД		10шт. по 70 гр.

Технологія приготування.

Прісне шарове тісто розкочати завтовшки 6 мм і спеціальним різцем чи гострим ножом нарізати на стрічки завширшки 3 см. Смуги тіста намотати на металеві конусні трубочки починаючи з вузької частини. Довжина трубочки – 125 мм, діаметр широкої частини – 28 мм, вузької 5 мм. Стрічку слід натягнути, щоб вона була трохи вужчою і тоншою. На трубочці має бути 6 витків. Кінець стрічки притиснути до тіста так, щоб утворилось коло. Сформовані заготовки викласти на зволожений лист ледь притиснути до нього. Після 15 хв. вистоювання у прохолодному приміщенні трубочки випікати протягом 15 -20 хв. при температурі 250-260° С.

Охолоджені заготівки зняти з металевих трубочок, порожнину заповнити масляним кремом. Поверхню тістечок посипати цукровою пудрою.

Вимоги якості.

Зовнішній вигляд: тістечко має форму конусоподібних трубочок, наповнених всередині масляним кремом.

Смак: приємний, солодкий.

Запах: властивий печеним виробам.

Консистенція: розшарована, суха.

Інструкційна картка

Назва виробу: *Тістечко «Трубочки шарові».*

Малюнок	Послідовність приготування
	Прісне шарове тісто розкачати завтовшки 6 мм.
	Спеціальним різцем чи гострим ножом нарізати на стрічки завширшки 3 см.
	Смуги тіста намотати на металеві конусні трубочки починаючи з вузької частини. Стрічку слід натягнути, щоб вона була трохи вужчою і тоншою.
	На трубочці має бути 6 витків. Кінець стрічки притиснути до тіста так, щоб утворилось коло.
	Сформовані заготовки викласти на зволожений лист ледь притиснути до нього. Випікати протягом 15 -20 хв. при температурі 250-260 ⁰ С.
	Охолоджені заготівки зняти з металевих трубочок, порожнину заповнити масляним кремом. Поверхню тістечок посипати цукровою пудрою.

Інструкційно- технологічна картка

	Назва виробу: «Плетінка» з сирною начинкою		
	Назва сировини	Витрати сировини	
		Брутто(г)	Нетто(г)
	Тісто шарове (напівфабрикат)	-	780
	Начинка сирна	-	00
	Яєчний жовток для змащування	20	20
	Вода	10	10
	ВИХІД		2шт. по 500 гр.

Технологія приготування.

Тісто розділити на дві рівні частини. На дошці, злегка посипаною борошном, розкачати тісто товщиною 5 мм. Скребок для тіста обережно обрізати нерівні краї. Приготованою сирною начинкою, намазати центральну третю частку прямокутника, залишивши незакритими по 5 см з кожного кінця. За допомогою скребка для тіста зробити косі надрізи по двох боках прямокутника, що починаються приблизно в 1 см. від начинки і на відстані 2,5 см. один від одного

Кути пласта вирізати повністю, залишивши на кінцях прямокутні клапани, завернути їх на начинку. Покласти одну з верхніх смужок на начинку, смужку з протилежного боку покласти упоперек першої. Накладати смужки по черзі з обох боків, утворюючи плетіння по всій довжині тіста.

Сформований виріб викласти на зволожений лист, змастити збитим яєчним жовтком з водою. Після 15 хв. вистоювання у прохолодному приміщенні плетінку випікати протягом 2 хв. при температурі 240⁰ С., ще 15-20 хвилин випікають при температурі 190⁰ С, поки вироби не стануть золотисто – коричневими. Охолодити протягом 30 хв. на решітці, нарізують скибочками.

Вимоги якості.

Зовнішній вигляд: форма прямокутна, рівномірно зарум'янена, видно плетіння.

Смак: приємний, солодкий.

Запах: властивий печеним виробам.

Консистенція: розшарована, суха, без закальцю.

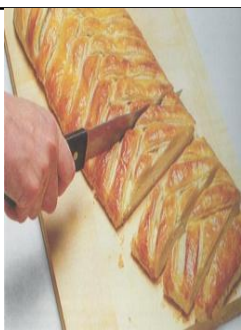
Інструкційна картка

Назва виробу: *«Плетінка» з сирною начинкою*

Малюнок 	Послідовність приготування
	. На дошці, злегка посипаною борошном, розкочати тісто товщиною 5 мм. Скребком для тіста обережно обрізати нерівні краї.
	Приготованою сирною начинкою, намазати центральну третю частку прямокутника, залишивши незакритими по 5 см з кожного кінця. За допомогою скребка для тіста зробити косі надрізи по двох боках прямокутника, що починаються приблизно в 1 см. від начинки і на відстані 2,5 см. один від одного
	Кути пласта вирізати повністю, залишивши на кінцях прямокутні клапани, завернути їх на начинку.



Покласти одну з верхніх смужок на начинку, смужку з протилежного боку покласти уперек першої. Накладати смужки по черзі з обох боків, утворюючи плетіння по всій довжині тіста.



Сформований виріб викласти на зволожений лист, змастити збитим яєчним жовтком з водою. Після 15 хв. вистоювання у прохолодному приміщенні плетінку випікати протягом 2 хв. при температурі 240°C ., ще 15-20 хвилин випікають при температурі 190°C ., поки вироби не стануть золотисто – коричневими. Охолодити протягом 30 хв. на решітці, нарізують скибочками.