



## 1. Введение.

Компания ООО «РЕФОТ» начала свою деятельность на рынке ингредиентов для кондитерской промышленности Украины с 2015 года. На сегодняшний день предприятие производит на основе натурального сырья кондитерские пасты (начинки) со вкусом шоколада, халвы, лесного ореха (арахис), а также орехово-шоколадным и молочным вкусом. Кондитерские пасты широко используются в кондитерском производстве как наполнитель для выпечки. Готовая к применению, как в чистом виде, так и в смесях, она используется в качестве начинки для пирогов, слоеных изделий, булочек, тортов, пирожных, печенья, а также для приготовления кремов.

ООО «РЕФОТ» располагает собственным производством, что позволяет создавать новые виды кондитерских паст и совершенствовать рецептуру в соответствии с требованием заказчика.

При изготовлении паст используется только качественное сырье, прошедшее контроль на соответствие требований нормативно-технической документации и имеющее гигиеническое заключение центрального органа исполнительной власти в сфере охраны здоровья.

## 2. Ассортимент.

В зависимости от целевого назначения паста является универсальной и её можно использовать как:

- паста кондитерская, которая используется в готовом виде, либо в составе готовых изделий после выпечки;
- паста кондитерская - термостабильная начинка, предназначенная для использования в составе готовых изделий перед выпечкой.

В зависимости от используемого сырья паста изготавливается следующих наименований:

- паста кондитерская со вкусом шоколада;
- паста кондитерская со вкусом ореха;
- паста кондитерская со вкусом халвы;
- паста кондитерская с орехово-шоколадным вкусом; - паста кондитерская с молочным вкусом.

### Органолептические показатели.

| Наименование показателя   | Характеристика  |
|---------------------------|---|
| Внешний вид, консистенция | Однородная, пластичная масса, без расслоений, легко распределяется по поверхности.  |
| Цвет                      | От светло-бежевого до темно-коричневого в зависимости от используемого сырья.   |
| Вкус и запах              | Сладкий, без постороннего прогорклого и неприятного привкуса и запаха, характерный вкусовым добавкам входящим в состав готового продукта. |

### Физико-химические показатели.

| Наименование показателей   | Норма              |  | Методы контроля |
|--|--------------------|--|-----------------|
|  | паста кондитерская | паста кондитерская - термостабильная начинка |                 |
| Массовая доля влаги, %, не более   | 2,0                | 2,0  | ДСТУ 4910       |
| Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %                        | 36,0 $\pm$ 3       | 30,0 $\pm$ 3                                 | ГОСТ 5899       |
| Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое вещество (по сахарозе), % | 50,0 $\pm$ 3       | 50,0 $\pm$ 3                                 | ГОСТ 5903       |
| Массовая доля золы, нерастворимой в 10 % растворе HCL, %, не более         | 0,1                | 0,1  | ДСТУ 4672       |

### Микробиологические показатели.

| Наименование показателя   | Норма          | Методы контроля                  |
|---|----------------|----------------------------------|
| Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1г продукта, не более | $1 \cdot 10^3$ | ГОСТ 10444.15                    |
| Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 0,01г продукта   | не допускается | ГОСТ 30518                       |
| Патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Сальмонелла, в 25г продукта                        | не допускается | ДСТУ EN 12824, инструкция № 1135 |
| Плесневые грибы, КОЕ в 1г продукта, не более  | 50             | ГОСТ 10444.12                    |
| Дрожжи, КОЕ в 1г продукта   | 50             | ГОСТ 10444.12                    |

### Показатели безопасности.

Содержание остаточного количества пестицидов не превышает допустимых уровней, установленных ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000.

Допустимые уровни радионуклидов в пасте не превышает установленных норм ГН 6.6.1.1-130.

$^{137}\text{Cs}$  – не более 50,0 Бк/кг;

$^{90}\text{Sr}$  – не более 30,0 Бк/кг.

Содержание токсичных элементов и микотоксинов в пасте не превышает норм, установленных МБТ и СН 5061

| Наименование показателя             | Норма | Методы контроля        |
|-------------------------------------|-------|------------------------|
| Токсичные элементы, мг/кг не более: |       |                        |
| свинец                              | 1,0   | ГОСТ 26932, ГОСТ 30178 |
| мышьяк                              | 0,5   | ГОСТ 26930             |
| кадмий                              | 0,1   | ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 |
| ртуть                               | 0,01  | ГОСТ 26927             |
| медь                                | 15,0  | ГОСТ 26931, ГОСТ 30178 |
| цинк                                | 30,0  | ГОСТ 26934, ГОСТ 30178 |
| Афлатоксин В <sub>1</sub>           | 0,005 | MP 2273                |

### Пищевая и энергетическая ценность.

| Наименование<br>продукции                    | Пищевая (питательная) ценность, г |      |          | Энергетическая<br>ценность<br>(калорийность) |        |
|--|-----------------------------------|------|----------|--|--------|
|  | Белки                             | Жиры | Углеводы | ккал   | (кДж)  |
|  |                                   |      |          |  |        |
| <b>Паста кондитерская</b>                    |                                   |      |          |  |        |
| паста кондитерская со вкусом шоколада        | 1,8                               | 36,0 | 52,0     | 539,0  | 2255,0 |
| паста кондитерская со вкусом белого шоколада | 1,8                               | 36,0 | 52,0     | 539,0  | 2255,0 |
| паста кондитерская со вкусом ореха           | 2,4                               | 40,0 | 45,0     | 550,0  | 2301,0 |
| паста кондитерская со вкусом халвы           | 2,8                               | 38,0 | 47,0     | 541,0  | 2264,0 |

**Срок хранения (годности) 6 месяцев.**

#### **4. Применение кондитерских паст перед выпечкой или заморозкой**

Минимальное содержание влаги в пасте не дает начинке выкипать, растекаться, плавится при выпечке. При шоковой заморозке в пасте не образуются кристаллы льда, которые негативно влияют на качество изделий при размораживании и последующей выпечке.

Применение пасты в составе готовых изделий перед выпечкой, требует увеличения времени выпечки на 5-7 мин.

Нужно учитывать, что при смешивании с водой паста становится гуще, а при смешивании с жирами, в том числе и растительным маслом паста становится более жидкой.

Вот некоторые примеры использования кондитерских термостойких паст:

#### **4.1 Песочно-отсадное печенье с орехово-шоколадной и шоколадной пастой (начинкой).**





#### **4.2 Маффин с шоколадной начинкой.**



### **4.3 Кекс, брауни, маффин из теста на шоколадной пасте.**



### **4.4 Галеры и подковки ореховые.**



### Талеры ореховые.

|  |      |
|--|------|
| Мука в/с                                 | 300г |
| Меланж                                   | 50г  |
| Маргарин молочный 82%                    | 100г |
| Соль пищевая                             | 3г   |
| Паста кондитерская термостойкая ореховая | 300г |
| Разрыхлитель                             | 7г   |
| Корица                                   | 7г   |

Глазурь ореховая 200г

Замесить гладкое тесто, скатать в колбаски  $\varnothing 3$ см, поставить в холодильник на 2 часа, нарезать ломтиками по 0,5см, уложить на бумагу для выпечки и выпекать при 200°C 12 минут. После выпечки сразу снять, иначе они прилипнут и потемнеют. Разогреть глазурь и обмакнуть наполовину.

**Подковки ореховые.**

|  |      |
|--|------|
| Мука в/с                                 | 300г |
| Меланж                                   | 50г  |
| Маргарин молочный 82%                    | 100г |
| Соль пищевая                             | 3г   |
| Паста кондитерская термостойкая ореховая | 200г |
| Разрыхлитель                             | 4г   |
| Корица                                   | 5г   |
| Глазурь шоколадная                       | 100г |

Ванилин

1г

Смешать ореховую пасту с маргарином, затем добавить меланж, соль, корицу. Смешав муку с разрыхлителем, посыпать смесь и замесить тесто. Поставить тесто в холодильник на 3 часа. Порциями раскатать тесто в жгуты толщиной с карандаш. Нарезать подковки по 6 см и выложить на противень. Выпекать 12 минут при 200°C. Разогреть глазурь и обмакнуть концы подковки в шоколадную глазурь.

**4.5 Песочный ореховый пирог. Орехово-шоколадный пирог.**



### Ингредиенты:

|  |    |      |
|--|----|------|
| Мука в/с   |    | 300г |
| Меланж   |    | 120г |
| Маргарин молочный 82%  |    | 125г |
| Масло растительное   |    | 50г  |
| Соль пищевая   |    | 1г   |
| Разрыхлитель   |    | 3г   |
| Эмульгатор   | 5г |      |
| Сахарная пудра   |    | 230г |
| Ванилин  |    | 1г   |
| Паста кондитерская термостойкая ореховая<br>или орехово-шоколадная |    | 200г |

#### 4.6 Мраморный шоколадно-апельсиновый кекс.



## 4.7 Песочно-ореховые завитки.



|  |                         |      |        |
|--|-------------------------|------|--------|
| Тесто:                                   | Мука в/с                | 350г |        |
|  | Маргарин молочный 82%   | 150г |        |
|  | Сахар песок             | 50г  |        |
|  | Соль пищевая            | 3г   |        |
|  | Вода охлажденная        | 110г |        |
| Паста кондитерская термостойкая ореховая | 100г                    |      |        |
| Начинка:                                 | Арахис рубленый жареный | 100г |        |
|  | Корица                  | 15г  |        |
| Крупный сахар                            | 75г                     |      |        |
| Замес теста (вручную)                    |                         |      | 40 мин |

Охлаждение

30 мин

Выпечка

15 мин

Тесто раскатать на коржи 15х30 см, присыпать начинкой, скатать в рулет, поместить в форму и после охлаждения порезать на диски по 5мм, смачивая нож горячей водой.

#### 4.8 Печенье «Шутиха».



Ванильно-ореховое

тесто:

Мука в/с 80г

Маргарин молочный 82% 40г

Сахар песок 50г

Паста кондитерская термостойкая ореховая 60г

Ванилин 1г

Вода охлажденная 20г

Шоколадное тесто:

Мука в/с 80г

|  |     |
|--|-----|
| Маргарин молочный 82%                      | 40г |
| Сахар песок                                | 50г |
| Паста кондитерская термостойкая шоколадная | 60г |
| Вода охлажденная                           | 20г |

Ванильно-ореховое и шоколадное тесто раскатать на коржи 18х25 см, смазать молоком нижний корж, скатать в рулет и разрезать на 18 частей. Выпекать 15 минут при 200-220 °С.

#### **4.9 Ореховый венок.**



#### 4.10 Сдобная булочка с шоколадной начинкой.



#### 4.11 «Бантик» с халвой.



## Технологические рекомендации по приготовлению круасана.

### Часть 1

Мука в/с

100%

Улучшитель (в зависимости от качества муки):

или МАЖИМИКС СИНИЙ 0,3%

или МАЖИМИКС ЖЕЛТЫЙ 0,2%

или ГЛЮТОПАН (сухая клейковина) 0,5-2%

Сахар (в зависимости от начинки) 8 - 15%

\*Маргарин в тесто 3%

\*Сухое молоко 1%

\*Яйца 1%

Дрожжи САФ ИНСТАНТ ЗОЛОТОЙ (от кол-ва сахара) 0,5 – 0,8%

Соль 1,2%

\*Ароматизатор 0,2%

Вода (охлажденная) 45-50%

### Часть 2

Маргарин для закатки в тесто (зависит от желаемого качества) 40–60%

Все продукты засыпаются в дежу одновременно, затем заливается вода – 80% от рецептурного количества, а затем оставшаяся часть доливается постепенно, так - чтобы достичь желаемой консистенции.

### Время замеса:

на спиральном 2-х скоростном тестомесе: на 1 скорости 3-6 мин.

на 2 скорости 2-3 мин.

на спиральном или другом односкоростном тестомесе: 7 -20 мин.

Температура теста после замеса - 19-22 °С

Дать тесту отдохнуть 20 –30 мин., в сухом прохладном месте.

Затем вкатать маргарин в тесто, сложить тесто «книжечкой», обернуть полотенцем или клеенкой и положить в холодильник ( $-5^{\circ}\text{C}$  -  $+4^{\circ}\text{C}$ ) на 40 – 90 мин. Через указанное время достать тесто и раскатать снова до 4 – 5 мм, толщиной; щеткой стряхнуть муку и снова сложить «книжечкой» и положить в холодильник на такое же время. Следить за тем, чтобы температура теста находилась в указанном температурном диапазоне.

Всего аналогичных раскаток выполняется 3. После каждой закатки тесто отлеживается в холодильнике, (не считая вкатки маргарина в тесто), только после 3 раскатки тесто раскатывается до толщины 2,5 – 3 мм, кладется на стол и нарезается удлиненными треугольниками для формирования круасана. Термостойкая паста наносится из кондитерского мешка в основание треугольника, отступая от края 8-10мм.

Сформированные круасаны кладут на противни и ставят во влажную расстойку на 40 – 90 мин. (температура в расстойке  $33-35^{\circ}\text{C}$ , влажность ~ 75%). Затем круасаны смазываются яйцом и ставятся в печь для выпекания на 18-25 мин. В зависимости от веса. Температура выпечки  $200-190^{\circ}\text{C}$ .

**Примечание.** Продукты, указанные в рецептуре - \* можно исключить для экономии.

## **4.12 Круасан с шоколадной пастой.**



**4.13 Копенгагенские рогалики с ореховой пастой.**



На 20 порций.

|                 | дрожжевое<br>тесто | сдобное<br>тесто | начинка | смазка |
|-----------------|--------------------|------------------|---------|--------|
| Мука в/с        | 500г               | 75г              |         |        |
| Дрожжи          | 30г                |                  |         |        |
| Сахар           | 75г                |                  | 110г    |        |
| Молоко          | 125г               |                  |         |        |
| Яичный желток   | 2шт.               |                  |         |        |
| Масло сливочное | 75г                | 250г             |         |        |
| Соль            | 3г                 |                  |         |        |
| Кардамон        | 2г                 |                  |         |        |
| Яичный белок    |                    |                  | 1шт.    | 1шт.   |
| Паста ореховая  |                    |                  | 150г    |        |
| Корица          |                    |                  | 5г      |        |

Положите муку в миску и добавьте дрожжи, немного сахара и молоко. Оставьте бродить на 15 минут.

Для сдобного теста: быстро замесите тесто из муки и масла, раскатайте получившееся тесто, положив его между листами пергамента, в корж толщиной 1см и положите в холодильник.

К закваске, для дрожжевого теста, добавьте все компоненты и замесите тесто. Оставьте его подходить на 30 минут.

Раскатайте дрожжевое тесто в корж, вдвое больший, чем корж сдобного теста.

На корж дрожжевого теста сверху расположите сдобное тесто и закройте его дрожжевым тестом, защипывая края.

Раскатайте тесто в корж, сложите вдвое и поставьте в холодильник на 15 минут. Повторите дважды.

Размягчите изюм. Соедините ореховую пасту с белком. Смешайте корицу с сахаром.

Раскатайте, как можно тоньше, тесто, нарежьте из него удлиненные треугольники. На основание треугольника положите начинку, присыпая смесью сахара с корицей и смазывая белком. Сформируйте рулетики и уложите на противень.

Выпекайте при 200° С 20-25 минут.



**4.14 Ореховые гребешки.  
(начинка - ореховая паста)**



**4.15 Слоеные мини-рулетики с шоколадной пастой.**



#### 4.16 Слоеные ушки из сдобно-слоеного теста с ореховошоколадной начинкой.



#### **4.17 Хала из дрожжевого теста с ореховой пастой.**



#### **4.18 Слоеные закрытые штруделя с ореховой и шоколадной начинкой.**



#### **4.19 Сдобные дрожжевые штруделя с ореховой и шоколадной начинкой.**





## Тесто:

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Мука в/с              | 500г |
| Маргарин молочный 82% | 200г |
| Сахар песок           | 60г  |

Меланж 60г

Дрожжи сухие 15г

Соль пищевая 4г

Молоко 200г

## Начинка:

Ореховая, или

шоколадная,

или орехово-шоколадная паста 250г

## 4.20 Баклава.



Баклава относится к Восточным сладостям. Это слоеное изделие с большим содержанием ореховой начинки, пропитанное медово-сахарным сиропом, и залитое растопленным сливочным маслом.

В Турции особое внимание отдают приготовлению теста и ручной раскатке. Листы теста раскатываются до толщины пергаментного листа так, что они становятся прозрачными.

Вот один из множества рецептов. **Азербайджанская пахлава.** В посуду влить воду с растворенными в ней дрожжами, яйца и тщательно перемешать. При непрерывном помешивании засыпать муку, тщательно перемешать массу, затем влить растопленное масло. Вымешивать тесто в течении 10-15 минут, после чего поставить его в теплое место на 1–1,5 часа.

Тесто выложить на стол, разделить пополам, каждую часть раскатать в пласт толщиной 1,5–2 мм. Один пласт положить на смазанный маслом

противень, сверху положить слой начинки толщиной 3 мм и покрыть вторым пластом теста. Края теста соединить и защипать, поверхность смазать яичным желтком и ножом сделать надрезы в форме ромба. Через 10 минут с момента выпечки пахлавывынуть противень, залить тесто по линии разреза растопленным маслом и вновь поставить в духовой шкаф.

Выпекать пахлавув горячем духовом шкафу в течение 35–40 минут. После выпечки противень с изделием поставить на стол. По линии надрезов залить пахлавумедом и разделить на куски.

Тесто: 750г муки, 175г топленого масла, 2 яйца, 35г дрожжей, 200г воды.

Начинка: ореховая паста 1000г.

Для смазывания пахлавывы: 2 желтка.

Для заливки: 110 г топленого масла, 175 г меда.

#### **4.21 Сахарное печенье «Падишах» с халвичной пастой.**







**4.22 «Тертое» пирожное.**



В миску насыпать 550г муки, поставить в муку терку и потереть на ней 250г маргарина, периодически макая его в муку. Перетирать муку с маргарином до тех пор, пока не будет кусочков. Добавить 180г сахара, 5г соли и перемешать. Сделать углубление в центре. Вбить туда 2 яйца, добавить 70г сметаны, гашеную уксусом соду 6г и хорошо вымесить. Поставить в холодильник на 30-60 мин.

Разделить тесто на две части: одну часть равномерно распределить по дну противня (раскатать, размять пальцами) с небольшим напуском на бока, промазать пастой 150-250г, а другую часть теста равномерно натереть на крупной терке сверху начинки. Выпекать 25-30 мин. при 210-230°C.

## **5. Применение кондитерских паст после выпечки.**

Применение кондитерских паст в составе готовых изделий в качестве начинок после выпечки еще более разнообразно. Ввиду того, что паста изготавливается на основе растительного масла, она прекрасно смешивается с масляными кремами, кремами на основе растительных сливок и даже с заварным традиционным кремом, творогом, мягким сыром.

Способность пасты удерживать влагу при выпечке увеличивает выход готовой продукции.

С другой стороны, отсутствие влаги в самой пасте позволяет увеличивать сроки хранения готовой продукции в летний период.

Отсутствие в пасте животных жиров, яиц, молочных продуктов делает её привлекательной для использования в кондитерских изделиях во время поста.

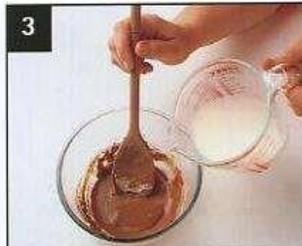
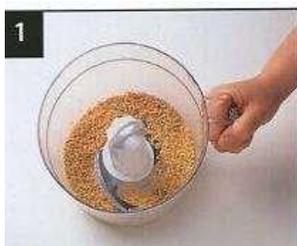
Применять пасту можно для всех изделий с начинкой:

- пончики;
- бисквитное печенье типа «Союзное»;
- слоеные изделия: штруделя, круасаны, рулетики;
- вафельные конуса, тарталетки с кремом;
- изделия из заварного теста: эклеры, трубочки;
- в качестве кремовой прослойки в тортах, рулетах, пирожных;
- в изделиях, где не требуется выпечка: конфеты, зефир, пастила;
- для склейки печенья (густоту регулировать водой и крошкой).

При изготовлении масляного крема паста (20-25% от общего количества) добавляется после взбивания маргарина или сливочного масла с сахаром.

При изготовлении крема на основе растительных сливок паста (20-25% от общего количества) вводится в конце взбивки, за минуту до её окончания. Смесь охлаждается в течение 30-40 минут и снова взбивается 3 минуты.

## **5.1 Тарталетки с орехово-шоколадной начинкой.**



## 5.2 Шарики Моцарта.



## 5.3 Шоколадные тарталетки с ореховым кремом.



**5.4 Круасан с шоколадной пастой.**





**5.5 Картошка с ореховой пастой.**



### 5.6 Шоколадно-апельсиновые и ореховые конфеты.



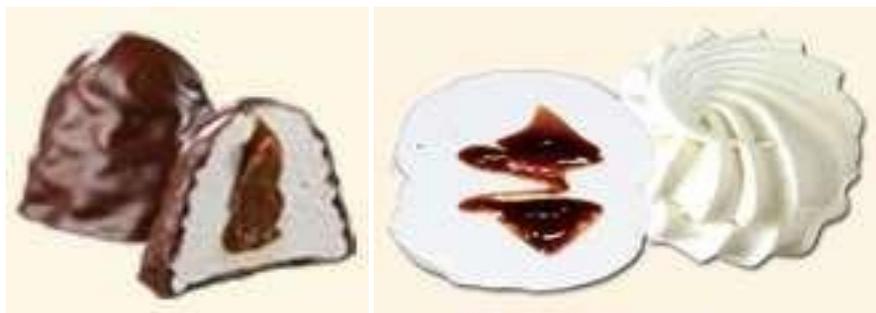
**5.7 Эклеры и трубочки из заварного теста с  
сливочноореховым кремом.**



**5.8 Печенье, склеенное шоколадной начинкой.**



### 5.9 Зефир с шоколадной начинкой.



**Масса пищевых продуктов в наиболее используемых мерах объема.**

| Продукты        | Масса, г |          |          |        |
|-----------------|----------|----------|----------|--------|
|                 | Стакан   |          | Ложка    |        |
|                 | чайный   | граненый | столовая | чайная |
| Вода            | 250      | 200      | 18       | 5      |
| Мука пшеничная  | 160      | 130      | 30       | 10     |
| Сахар-песок     | 200      | 160      | 25       | 8      |
| Сахарная пудра  | 180      | -        | 25       | 10     |
| Крахмал         | 200      | 160      | 30       | 9      |
| Мед натуральный | -        | -        | 30       | 9      |

|                                |     |     |    |    |
|--------------------------------|-----|-----|----|----|
| Ядро миндаля, фундука          | 165 | 130 | 30 | -  |
| Какао-порошок                  | -   | -   | 25 | 9  |
| Молоко, сливки, кефир, ряженка | 250 | 200 | 18 | 5  |
| Сметана 10% жирности           | 250 | 200 | 20 | 9  |
| Сметана 30% жирности           | 250 | 200 | 30 | 10 |
| Творог                         | -   | -   | 17 | 8  |
| Молоко сгущенное               | -   | -   | 18 | 5  |
| Молоко сгущенное с сахаром     | -   | -   | 30 | 15 |
| Молоко цельное                 | 250 | -   | 20 | 10 |
| Молоко сухое                   | 130 | -   | 20 | 8  |
| Масло растительное, сливочное  | 240 | -   | 18 | 10 |
| Маргарин, майонез              | -   | -   | 15 | 4  |
| Соль                           | 180 | -   | 25 | 10 |
| Сода пищевая                   | 325 | -   | 30 | 12 |
| Маргарин растопленный          | 230 | -   | 25 | 10 |
| Варенье                        | -   | -   | 45 | 20 |
| Джем                           | -   | -   | 40 | 15 |
| Повидло                        | -   | -   | 36 | 12 |
| Желатин порошковый             | -   | -   | 25 | 10 |
| Эссенция уксусная              | -   | -   | 15 | 7  |
| Ванилин                        | -   | -   | 15 | 5  |
| Кислота лимонная               | -   | -   | 25 | 10 |
| Корица молотая                 | -   | -   | 25 | 8  |
| Сироп инвертный                | -   | -   | 30 | 12 |
| Кофе молотый                   | 180 | -   | 20 | 10 |
| Яйцо куриное                   | 250 | 200 | 20 | 10 |

### **Взаимозаменяемость молочных продуктов.**

1т молока цельного сгущенного с сахаром соответствует (кг):

- молоку нежирному сгущенному с сахаром – 826,9 кг с добавлением 103 кг сливочного масла и 76,2 кг сахара;
  - молоку коровьему цельному сухому – 302,8 кг с добавлением 11,3 кг сливочного масла и 440 кг сахара;
  - молоку коровьему обезжиренному сухому - 224,0 кг с добавлением 103 кг сливочного масла и 440 кг сахара;
  - сливкам сгущенным с сахаром – 447,4 кг с добавлением 274,5 кг сахара и 140,1 кг молока коровьего обезжиренного сухого; - сливкам сухим 202,4 кг с добавлением 440 кг сахара и 110,1 кг молока коровьего обезжиренного сухого;
  - сыворотке сухой молочной – 226,5 кг с добавлением 440 кг сахара и 85 кг жира.
- 1 т молока коровьего пастеризованного с влажностью 88,5% соответствует 386 кг молока цельного сгущенного с сахаром с уменьшением сахара на 170 кг.

### **Физико-химические показатели молочных продуктов.**

| Наименование                        | Массовая доля, %                       |      | сахарозы | влаги |
|-------------------------------------|--|------|----------|-------|
|                                     | Сухого обезжиренного молочного остатка | жира |          |       |
| Молоко коровье пастеризованное      | 89,7                                   | 7,8  | 2,5      | -     |
| Молоко коровье пастеризованное      | 88,5                                   | 8,3  | 3,2      | -     |
| Молоко цельное сгущенное с сахаром  | 26,0                                   | 21,5 | 8,5      | 44,0  |
| Молоко нежирное сгущенное с сахаром | 30,0                                   | 26,0 | -        | 44,0  |
| Молоко коровье цельное сухое        | 4,0                                    | 71,0 | 25,0     | -     |
| Молоко коровье обезжиренное сухое   | 4,0                                    | 96,0 | -        | -     |
| Сливки сгущенные с сахаром          | 26,0                                   | 18,0 | 19,0     | 37,0  |
| Сливки сухие                        | 4,0                                    | 54,0 | 42,0     | -     |

## Пересчет яйцепродуктов.

1 кг цельного яйца соответствует 1 кг меланжа; или 0,390 кг желтка и 0,610 кг белка; или 0,287 кг яичного порошка.

## Содержание.

|   |    |
|---|----|
| 1. Введение.  | 2  |
| 2. Ассортимент.   | 2  |
| 3. Показатели качества.   |    |
| 3   |    |
| 3.1 Органолептические показатели.   |    |
| 3.2 Физико-химические показатели.   |    |
| 3.3 Микробиологические показатели.  |    |
| 3.4 Показатели безопасности   |    |
| 3.5 Пищевая и энергетическая ценность.  |    |
| 4. Применение кондитерских паст перед выпечкой или заморозкой.                    | 5  |
| 4.1 Песочно-отсадное печенье с орехово-шоколадной и шоколадной пастой (начинкой). | 5  |
| 4.2 Маффин с шоколадной начинкой.   | 6  |
| 4.3 Кекс, брауни, маффин из теста на шоколадной пасте.                            | 7  |
| 4.4 Талеры и подковки ореховые.   | 7  |
| 4.5 Песочный ореховый пирог. Орехово-шоколадный пирог.                            | 9  |
| 4.6 Мраморный шоколадно-апельсиновый кекс.  | 10 |
| 4.7 Песочно-ореховые завитки.   | 11 |
| 4.8 Печенье «Шутиха».   | 12 |
| 4.9 Ореховый венок.   | 13 |
| 4.10 Сдобная булочка с шоколадной начинкой.                                       | 14 |
| 4.11 «Бантик» с халвой.   | 14 |
| 4.12 Круасан с шоколадной пастой.   | 16 |
| 4.13 Копенгагенские рогалики с ореховой пастой.                                   | 17 |
| 4.14 Ореховые гребешки.   | 19 |

|  |    |
|--|----|
| 4.15 Слоеные мини-рулетики с шоколадной пастой.  | 20 |
| 4.16 Слоеные ушки.                               | 21 |
| 4.17 Хала из дрожжевого теста с ореховой пастой. | 22 |
| 4.18 Слоеные закрытые штруделя.                  | 23 |
| 4.19 Сдобные дрожжевые штруделя.                 | 24 |
| 4.20 Баклава.                                    | 26 |
| 4.21 Сахарное печенье «Падишах»                  | 27 |
| 4.22 «Тёртое» пирожное                           | 29 |
| <br>   |    |
| 5. Применение кондитерских паст после выпечки.   | 30 |
| 5.1 Тарталетки с орехово-шоколадной начинкой.    | 31 |
| 5.2 Шарики Моцарта.                              | 32 |
| 5.3 Шоколадные тарталетки с ореховым кремом.     | 32 |
| 5.4 Круасан с шоколадной пастой.                 | 33 |
| 5.5 Картошка с ореховой пастой.                  | 34 |
| 5.6 Шоколадно-апельсиновые и ореховые конфеты.   | 34 |
| 5.7 Эклеры и трубочки из заварного теста.        | 35 |
| 5.8 Печенье, склеенное шоколадной начинкой.      | 35 |
| 5.9 Зефир с шоколадной начинкой.                 | 36 |
| 6. Справочник.                                   | 37 |
| 6.1 Масса пищевых продуктов.                     | 37 |
| 6.2 Взаимозаменяемость молочных продуктов.       | 38 |
| 6.3 Пересчет яйцепродуктов.                      | 38 |

**Контакты:**

ООО «Рефот»  
ул. Шатилова дача, 4,  
г. Харьков, 61145,  
Украина  
(057) 751 71 68  
тел. +38 097 922 00 77  
E-mail: [iceberg2299@gmail.com](mailto:iceberg2299@gmail.com)