# **ОГЛАВЛЕНИЕ**

ОГЛАВЛЕНИЕ 2

ВВЕДЕНИЕ 3

ВИДЫ ПРЯНИКОВ 3

Заварной способ 3

Сырцовый способ 4

КЛАССИФИКАЦЯ И АССОРТИМЕНТ ПРЯНИКОВ 4

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПРЯНИКОВ 5

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ ПРЯНИКОВ 6

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРЯНИКОВ 7

ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ 7

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МУКИ (ТЕСТО) 7

**Сырцовый метод** 7

**Заварной метод** 8

Формование теста 8

Тиражение (глазирование) пряников 9

ПРЯНИК «УТРО» 10

ПРЯНИК «КРЕМЕНЧУГСКИЙ» 11

ПРЯНИК «ЮБИЛЕЙНЫЙ» 12

ПРЯНИК «СЕРДЕЧКО» 14

ПРЯНИК «СТУДЕНЧЕСКИЙ» 15

ПРЯНИК «МЕДОВЫЙ» 16

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 17

# **ВВЕДЕНИЕ**

Пряники – мучные кондитерские изделия разнообразной формы, содержащие значительное количество сахаристых веществ, различные пряности. К группе пряников относятся также коврижки, представляющие собой прослоенный фруктовой начинкой или вареньем выпеченный полуфабрикат из пряничного теста, имеющий прямоугольную форму.

Пряники изготовляют в нашей стране с глубокой древности. Отличаются от печенья большим содержанием сахара (до 61 %), применением, кроме пшеничной, ржано-пшеничной муки. Название «пряник» происходит от слова «.пряность», так как обязательной добавкой в пряничное тесто являются «сухие духи» — смесь молотых корицы, гвоздики, кардамона, мускатного ореха, бадьяна, перца душистого и черного, имбири, ванилина. Применяют также химические разрыхлители, патоку, мед, молочную сыворотку Пряники пользуются повышенным спросом благодаря приятному пряно-сладкому вкусу и аромату. Пряники характеризуются значительной калорийностью— 1389—1406 кДж на 100 г.

# **ВИДЫ ПРЯНИКОВ**

Различают два основных вида пряников: заварные и сырцовые. Каждый из этих видов вырабатываться как с начинкой, так и без неё.

Пряники выпускают с различной отделкой: глазированием сахарным сиропом с добавками и без них, шоколадной глазурью обсыпкой сахарной, маком, дроблеными орехами и др.

## Заварной способ

Заварным способом тесто для пряников готовят с предвари тельной заваркой муки Для заварки часть муки замешивают на горячем сахаропаточном сиропе температурой не ниже 65 °С; в сироп добавляют натуральный или искусственный мед. Заварку охлаждают до температуры 25—27 °С в течение нескольких дней для формирования вкуса, аромата и структуры изделий. Из не достаточно охлажденной заварки пряники получаются плотные, неправильной формы. В охлажденную заварку добавляют оставшуюся муку, химические разрыхлители, ароматизаторы и производят замес до получения теста сметанообразной консистенции. Муку для этого теста применяют со слабой клейковиной, так как при заварке усиливаются ее упругоэластичные свойства. Температура готового теста — 29—30 °С, влажность — 20—22 % Предлагается новый способ приготовления теста — полузаварной Особенность его заключается в заваривании 50—60 % муки горячим (65—70 °С) сахарным сиропом с жиром и введении натурального меда и других рецептурных компонентов в охлажденное до 25 °С тесто. При таком способе мед не подвергается термической обработке и не теряет своих свойств, улучшается качество готовых изделий.

## Сырцовый способ

Тесто, приготовленное для пряников сырцовым способом, содержит большое количество сахара, который ограничивает набухание белков муки и позволяет получить однородную массу вязкой и незатяжистой консистенции. Для этого теста применяют муку со средней по качеству клейковиной. Все сырье — сахар воду, мед, инвертный сироп, патоку, «сухие духи», муку и химические разрыхлители замешивают в одну стадию при температуре 20—22°С. Для увеличения сроков хранения, уменьше ния усыхания сырцовых пряников 50 % пшеничной муки заменяют на ржаную и вместо сахара используют инвертный сироп или искусственный мед, которые обладают гигроскопическими свойствами. Использование натуральной молочной сыворотки вме-то воды при замесе теста улучшает качество пряников и снижает расход сахара на 1—2 %. Тесто имеет влажность 23,5—25,5%:

Пряничное тесто формуют преимущественно на отсадочных машинах и вручную с применением металлических выемок или резных деревянных форм. На поверхность тестовых заготовок наносят рисунок или надпись — Тульские, Вяземские, Поверхность изделий может быть смазана яйцом, обсыпана сахарным песком, крошкой, рублеными или целыми орехами, украшена изюмом, цукатами и др.

Выпечка пряников производится в конвейерных газовых печах непрерывного действия при температуре 200—240°С для заварных и 190—200°С — для сырцовых. Продолжительность выпечки— 7—12. мин. Коврижки выпекают при температуре около 200°С в течение 25—40 мин. Нарушение технологического ре-жима выпечки может вызвать всевозможные дефекты в пряниках. При высокой температуре выпечки образуется сырой мякиш с неравномерной пористостью и нередко происходит усадка пряников. При более низкой температуре пряники имеют неправильную, расплывчатую форму.

Большинство сортов пряников и коврижек подвергается глазированию (тиражению) сахарным сиропом в дражировочных котлах или в агрегатах непрерывного действия. Поверхность пряников покрывается глянцевой, мраморной корочкой из выкристаллизовавшегося сахара, которая способствует сохранению свежести и задерживает черствение, улучшает вкусовые качества.

# **КЛАССИФИКАЦЯ И АССОРТИМЕНТ ПРЯНИКОВ**

Пряники по способу производства теста делятся на заварные (с заваркой муки) и сырцовые (без заварки муки); по сорту муки— изделия из пшеничной муки высшего, 1-го и 2-го сортов из смеси ржаной муки и пшеничной 1-го и 2-го сортов; по отделке поверхности — глазированные и неглазированные; без начинки, с на чинкой (фруктовую начинку вносят в пласт теста, в надрезанные выпеченные пряники, некоторые сорта мелких пряников склеивают начинкой); по форме и размеру—мелкие (различной формы с количеством штук в 1 кг от 30 и более), крупные (различной формы с количеством штук в 1 кг менее 30), коврижки (в виде целых прямоугольных пластов или нарезанных на куски).

Заварные пряники вырабатывают в основном глазированными. Из муки пшеничной высшего сорта готовят пряники мятные — Невские (с добавлением 23 % маргарина), Новость (с добавлением маргарина и яиц) и др.; из муки пшеничной 1-го сорта — Воронежские (с добавлением маргарина и растительного масла), Ленинградские (с добавлением меда, маргарина, масла растительного и какао-порошка), Медовые (меда в них не менее 20 %), Тихий Дон (с добавлением яблочного порошка) и др.; из муки 2-го сорта — Карельские (с растительным маслом и орехами), Карамельные (с карамельной крошкой), коврижка Южная (с начин кой) и Мостовая (без начинки) и др. Из смеси муки ржаной и пшеничной 1-го и 2-го сортов выпускают пряники Ароматные, Дружба, Союзные, Спортивные, Чайные и др.

Сырцовые пряники выпускают глазированными и неглазированными. Из муки высшего сорта с добавлением различных ароматизаторов вырабатывают неглазированные пряники небольших размеров — Мятные, Ванильные, Лимонные, Детские (глазированные, с начинкой и рисунком на поверхности); из муки 1-го сорта — глазированные пряники в форме рыбок, коней, птиц, а также г с фруктовой начинкой — Вяземские, Тульские, Нижегородские, Осенние (с добавлением соевой муки), Львовские (с маргарином, маком), Пикантные и Сюрприз (на основе подсырной сыворотки), ; • из муки 2-го сорта — Днепровские (глазированные), Южные (неглазированные).

# **ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПРЯНИКОВ**

Форма пряников должна быть правильной, выпуклой и нерасплывчатой, соответствовать каждому наименованию изделий. Поверхность — сухая, ровная, без трещин, вздутий и подгорелостей; у пряников, глазированных и отделанных яйцом, ядрами орехов, маком, не должна иметь оголенных мест, а у неглазированных поверхность может быть сетчатой.

Цвет — сырцовых пряников — от белого до кремового, заварных — коричневый. Вид на изломе — пряники должны быть хорошо пропеченными, с хорошо развитой пористостью, без закала, следов непромеса и пустот.

Вкус и запах — свойственные свежим пряникам с выраженным ; ароматом; фруктовая начинка без пригорелого привкуса. Толщина пряников должна быть от 18 до 20 мм, коврижек в каждом слое — не более 30 мм.

Влажность пряников должна быть (в %, не более): без начинки — 15, с начинкой — 16, коврижек — 24, содержание сахара — 30—61; жира-—не более 27 % в зависимости от рецептуры.

Щелочность во всех видах пряников должна быть не более 2°.

# **УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ ПРЯНИКОВ**

Для упаковки пряников массой до 1000 г используют картон ные коробки массой нетто от 12 до 20 кг, ящики из гофрированного картона или дощатые ящики. Пряники укладывают в тару рядами на ребро или насыпью; пряники с начинкой, коврижки — плашмя. Тара внутри со всех сторон выстилается оберточным материалом (пергаментом, целлофаном, парафинированной бумагой).

Пряники должны храниться при температуре 18°С и относительной влажности воздуха 65—75 %. Наиболее распространенный дефект, возникающий в пряниках при хранении,— высыхание и черствение. Пряники, теряя влагу, становятся твердыми. Заварные пряники, в рецептуру которых входят патока и мед, подвергаются этим изменениям медленнее, чем сырцовые. При повышении относительной влажности воздуха в процессе хранения пряники могут увлажняться и плесневеть.

Гарантийные сроки хранения пряников (в сут., не более):

сырцовых неглазированных — 20, сырцовых глазированных — 30, заварных — 30—45.

# **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРЯНИКОВ**

Технологический процесс приготовления пряников состоит из следующих стадий:

1. подготовка сырья
2. приготовление полуфабрикатов из муки (тесто)
3. формирование теста
4. выпечка и охлаждение пряников
5. тиражение (глазирование) пряников

## ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ

Сырьё для производства пряников должно соответствовать требованиям действующих стандартов и технических инструкций.

Подготовка сырья должна производиться с соблюдением требований технологии и санитарных правил для предприятий общественного питания.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МУКИ (ТЕСТО)

### **Сырцовый метод**

Сырьё, предусмотренное рецептурой, загружают в дежу тестомесильной машины в следующей последовательности: сахар или сахарный сироп, воду, жжёнку, мёд, патоку, инвертный сироп, меланж, эссенцию, сухие духи, двухуглекислую соду, муку.

Всё сырьё, за исключением муки и химических разрыхлителей, перемешивают в течение 2-10 минут в тестомесильной машине Сахар растворяют в воде и равномерно распределяют в смеси. Продолжительность перемешивания зависит от температуры помещения: при температуре выше 18-20 0С необходимо кратковременное перемешивание, что исключает возможность затягивания теста.

Замес теста продолжают в течение 4-12 минут в зависимости от ёмкости тестомесильной машины, температуры помещения и прекращают после получения однородной массы вяжущей и незатянутой консистенции.

Применяют также следующий способ замеса сырцового теста :

Предварительно приготовленный сахарный сироп (температура 35-40 0С) перемешивают со всем сырьём без муки и химических разрыхлителей в течение 1-2 минут, а затем добавляют данные в компоненты и продолжают перемешивать в течение 5-12 минут.

Расчёт количества воды, необходимый для замеса теста производят по формуле

Х=100С / 100-А = В где

Х-количество воды на один замес, л

С-масса сухих веществ сырья, кг

В-масса сырья на один замес (без воды),кг

А-необходимая влажность теста, %

Влажность сырцового теста должна быть в пределах от 23,5 до 25,5 а для пряников «тульский» при ручной разделке от 18 до 20%.

Температура теста после замеса не должна превышать 22 градуса С поэтому необходимо применять сырьё, в том числе воду, не выше 20 0С. При использовании полуфабрикатов, полученных нагреванием ( жжёнка инвертный и сахарный сироп ), следует предварительно их охладить до температуры 20 0С

Данные технологические параметры необходимо выдерживать при замесе сырцового теста, так как влажность и температура теста оказывают влияние на его свойства и качество пряников.

Применение инвертного сиропа или искусственного мёда вместо сахара, а также ржаной муки наряду с пшеничной улучшает качество сырцовых пряников, уменьшает их усушку при хранении.

### **Заварной метод**

Приготовление теста заварным методом состоит из трёх стадий :заваривание муки в сахаро-медовом, сахаро-паточном и других сиропах, охлаждение заварки, замес заварки со всеми остальными видами сырья, предусмотренными рецептурой.

Для приготовления заварки в открытый варочный котёл загружают сахар-мёд, патоку и воду и нагревают до температуры 70-75 0С (до полного растворения сахара).

Полученый сироп сливают через сито в тестомесильную машину при температуре не ниже 68 0С постепенно добавляя муку. Если сироп будет охлаждён до более низкой температуры, это снизит качество пряников.

Продолжительность замеса в тестомесильной машине составляет 10-15 минут, влажность заварки должна составлять 19-20%.Тесто должно быть равномерно перемешанным и не иметь комков и других следов непромеса.

Охлаждение заварки после замеса прозводят на противнях. Вылёживание теста производят в специально отведенном помещении при температуре 28-30 0С

После охлаждения заварного теста его замешивают, соединяя с остальными компонентами, предусмотренными рецептурой и вымешивают до получения однородной консистенции в течение 30-40 минут. Тесто должно быть равномерно перемешанным и иметь сметанообразную консистенцию.

Готовое тесто должно иметь температуру 29-30 0С и влажность 20-22 %

## Формование теста

Для формования теста применяют формовочно-отсадочные машины, металические выемки различной формы и габаритов, деревянные резные формы.

Формование теста металлической выемкой производится следующим образом : готовое тесто массой 5-6кг укладывают на стол, предварительно покрытым тонким слоем муки. Тесту придают форму продолговатого пласта, постепенно раскатывают деревянной скалкой до толщины пласта 8-11 мм. Пласт теста должен иметь равномерную толщину, так как пряники различной толщины неравномерно пропекаются.

Формование теста производится нажимом выемки на раскатанный пласт теста. После 5-6 нажимов освобождают выемку от тестовых заготовок и раскладывают их равными рядами на листы для выпечки.

Чтобы тесто не прилипало к выемке, её периодически погружают в муку. Отрезки оставшиеся после формования, добавляют к неразделённому тесту, равномерно распределяя его по поверхности, а затем раскатывают скалкой.

Формование теста с начинкой осуществляют несколькими способами с помощью металлических выемок и деревянных резных форм.

Формование теста с начинкой металлической выемкой осуществляется следующим образом :тесто раскатывают скалкой до толщины 3-11 мм. На половину раскатанного пласта накладывают начинку. Затем обе половинки пласта склеивают по кругу друг с другом.

Формуют тесто выемкой круглой или овальной так, чтобы выступающие части с начинкой находились в центре штампа.

Этот способ формования теста применяется для изделий без рисунка или надписи на поверхности.

Формование теста с начинкой деревянными резными формами производят следующим образом : применяют формы, состоящие из двух частей. Одна часть формы на которой выгравированный рисунок и надпись, формует верхнюю часть пряника. На сформованное тесто без рисунка и надписи раскладывают начинку ровным слоем и покрывают сформованным тестом с рисунком и надписью. Затем края двух тестовых заготовок сжимают так, чтобы они прочно склеились и начинка не могла вылезти наружу.

Поверхность некоторых видов пряников перед выпечкой смазывают яйцом, посыпают сахаром, крошкой, дробленым орехом, украшают изюмом, цукатами и ядрами орехов.

Режим работы выпечки зависит от толщины тестовых заготовок. Чем больше толщина тем ниже температура и продолжительность выпечки.

## Тиражение (глазирование) пряников

Сахарный сироп для тиражения пряников приготовляют в открытом варочном котле растворением сахара в воде в соотношении 1: 0,4 при нагревании до температуры 110-114 0С.

Тиражение (глазирование) пряников сахарным сиропом производят следующим образом : пряники (3-4 кг) загружают в ёмкость и обливают горячим сахарным сиропом.

По органолептическим и физико-химическим показателям пряники должны соответствовать требованиям ГОСТа 15810-80 «Изделия кондитерские пряники».

## ПРЯНИК «УТРО»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья в кг на 100 шт. изделий массой 100гр | | | |
|  | тесто | прослойка | тираж | Общий расход сырья |
| *Мука пшеничная* | *4,9* |  |  | *4,9* |
| *Маргарин* | *0,7* |  |  | *0,7* |
| *Мёд* | *0,4* |  |  | *0,4* |
| *Сахар-песок* | *1,8* | *0,2* | *0,5* | *2,6* |
| *Меланж* | *0,7* |  |  | *0,7* |
| *Молоко цельное* | *0,4* |  |  | *0,4* |
| *Сода питьевая* | *0,04* |  |  | *0,04* |
| *Эссенция* | *0,007* | *0,003* |  | *0,01* |
| *Уксус* | *0,015* |  |  | *0,015* |
| *Повидло* |  | *1,1* |  | *1,1* |
| *Коньяк* | *0,02* | *0,08* |  | *0,028* |
| *ИТОГО* | *8,982* | *1,381* | *0,5* | *10,893* |
| *ВЫХОД* |  |  |  | *10,0* |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Маргарин, мёд, меланж загружают в месильную машину, всё перемешивают 3-5 минут, добавляют соду, засыпают муку и замешивают тесто.

Готовое тесто раскатывают толщиной 8-10мм. На половину пласта накладывают прослойку на расстоянии 10-15 мм от концов пласта.

Затем закрывают второй половиной пласта так, чтобы они склеились. Формуют тесто специальной формой. После формовки пряники переворачивают и укладывают на кондитерские листы для выпечки.

Выпекают пряники при температуре 240-250 0С. Выпеченные пряники охлаждают до температуры 40-45 0С, затем производят тиражение пряников сахарным сиропом температурой 85-98 0С. После тиражения досушивают на спецстолах и укладывают в лотки.

## ПРЯНИК «КРЕМЕНЧУГСКИЙ»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья в кг на 100 шт. изделий массой 100гр | | |
|  | Тесто | Сироп для глазирования | Общий расход сырья |
| *Мука первого сорта* | *6,000* |  | *6,000* |
| *Мука на подпыл* | *0,500* |  | *0,500* |
| *Сахар-песок* | *1,750* | *0,840* | *2,590* |
| *Мёд натуральный* | *1,200* |  | *1,200* |
| *Сметана* | *1,000* |  | *1,000* |
| *Меланж* | *0,800* |  | *0,800* |
| *Масло растительное* | *0,200* |  | *0,200* |
| *Сода* | *0,020* |  | *0,020* |
| *Пряности(кардамон или имбирь*, *или корица )* | *0,030* |  | *0,030* |
| *Вода* |  | *0,350* | *0,350* |
| *ИТОГО* | *11,500* | *1,190* | *12,69* |
| *ВЫХОД* | *9,950* | *1,050* | *10,00* |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сметана, сахар, яйцо,масло растительное растирают до однородной массы, затем добавляют соду, пряности (кардамон имбирь или корицу). Муку просеивают и замешивают тесто. Тесто выкладывают частями по 3-4 кг на стол, покрывают тонким слоем муки, раскатывают в пласт до толщины 4-6 мм. И формируют изделия выемкой имеющей форму зайчиков, рыбок, слоников, птиц и др.

Выпекают фигурные пряники, глазируют.

Сахарный сироп для глазирования приготовляют следующим образом:

В варочный котёл загружают сахар, воду, смесь кипятят при помешивании 20-25 минут**.**

## ПРЯНИК «ЮБИЛЕЙНЫЙ»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья в кг на 100 шт. изделий массой 800гр | | | |
|  | Прянич. п/ф с начинкой | Сироп для промочки | Рисовал. масса | Общий расход сырья |
| *Мука высший сорт* | *31/32* |  |  | *31/32* |
| *Мука на подпыл* | *3,31* |  |  | *3,31* |
| *Сахар-песок* | *15,30* | *2,65* |  | *17,95* |
| *Мёд натуральный* | *5,97* |  |  | *5,97* |
| *Корица* | *0,12* |  |  | *0,12* |
| *Повидло для начинки* | *11,72* |  |  | *11,72* |
| *Лимонная кислота* | *0,12* |  |  | *0,12* |
| *Маргарин* | *4,02* |  |  | *4,02* |
| *Сода пищевая* | *0,2* |  |  | *0,2* |
| *Эссенция фруктовая Уксус* | *0,2* |  |  | *0,2* |
| *Яйцо* | *0,57* |  |  | *0,57* |
| *Масло растительное для смазки* | *0,54* |  |  | *0,54* |
| *Сахарная пудра* |  |  | *5,77* | *5,77* |
| *Яйцо (белок)* |  |  | *2,16* | *2,16* |
| *Вода* | *8,00* | *2,85* | *10,85* | *18,85* |
| *Итого сырья* | *81,39* | *5,50* | *7,93* | *94,82* |
| *Выход полуфабрикатов* | *79,50* | *4,00* | *6,00* | *89,50* |
| *Выход готовых изделий* | *70,00* | *4,00* | *6,00* | *0,00* |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В котёл загружают натуральный мёд, маргарин, сахар-песок, воду. При постоянном помешивании смесь нагревают до полного растворения мёда и сахара (температура 70 0С), охлаждают до 50 0С.

В тестомесильную машину заливают полученную заварку, добавляют просеянную пшеничную муку, смешивают с содой, корицу, всё тщательно перемешивают до получения однородной массы в течение 3-4 минут. В конце замеса вводят фруктовую массу.

Тесто выкладывают на стол, посыпают мукой, делят на части весом 340 грамм. Тесто раскатывают в лепёшки толщиной 8 мм и диаметром 220 мм. Штампы смазывают растительным маслом и вместе с заготовкой помещают под спец пресс для выравнивания поверхности пряничной лепёшки. Повидло соединяют с лимонной кислотой. Не вынимая лепёшки из штампа на центр её укладывают 115 грамм фруктовой начинки и закрывают другой лепёшкой. Штамп с заготовкой помещают под пресс для склеивания лепёшек, затем вынимают заготовку укладывают на кондитерские листы для выпечки, смазанные растительным маслом, штамп снимают. Пряничный полуфабрикат выпекают в жарочном шкафу при температуре 240-260 0С в течение 10-15 минут. После выпечки пряник освобождают от формовочного кольца, зачищают от закраин.

## ПРЯНИК «СЕРДЕЧКО»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья в кг на 100 шт. изделий массой 65гр | | |
|  | Тесто | Отделка | Итого в натуре |
| *Мука пшеничная* | *3,800* | *-* | *3,800* |
| *Мука на подпыл* | *0,270* | *-* | *0,270* |
| *Сахар-песок* | *1,200* | *-* | *1,200* |
| *Мёд натуральный* | *0,700* | *-* | *0,700* |
| *Мак* | *0,200* | *-* | *0,200* |
| *Маргарин* | *0,800* | *-* | *0,800* |
| *Аммоний* | *0,006* | *-* | *0,006* |
| *Сода питьевая* | *0,003* | *-* | *0,003* |
| *Кислота лимонная* | *0,002* | *-* | *0,002* |
| *Меланж(яйца)* | *0,120/3*шт. | *0,104/2,6*шт. | *0,224* |
| *Вода* |  | *0,600* | *0,060* |
| *Масло растительное для смазки* |  |  | *0,060* |
| *ИТОГО* | *7,431* | *0,104* | *7,625* |
| *ВЫХОД* |  |  | *6,500* |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В тестомесильную машину загружают сахар, воду, инвертный сироп, мёд, меланж и всё хорошо перемешивают в течение 6-10 минут. После этого добавляют соду, аммоний, размягчённый маргарин, подготовленный мак и муку. Мак предварительно заливают кипятком кипятят и откидывают на сито. Высушенный мак пропускают через вальцовку. Готовое тесто раскатывают в пласт 7-8 мм, фигурной выемкой формуют полуфабрикаты, укладывают их на смазанные жиром листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-210 0в течение 12-15 минут.

## ПРЯНИК «СТУДЕНЧЕСКИЙ»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья в кг на 100 шт. изделий массой 100гр | | |
|  | Тесто | Сироп для глазирования | Общий расход сырья |
| *Мука первого сорта* | *4,346* | *-* | *4,346* |
| *Мука на подпыл* | *0,339* | *-* | *0,339* |
| *Сахар-песок* | *2,451* | *0,400* | *2,851* |
| *Сахар на жжёнку* | *0,100* | *-* | *0,100* |
| *Маргарин* | *0,521* |  | *0,521* |
| Изюм | *1,150* | *-* | *1,150* |
| *Эссенция* | *0,016* | *-* | *0,016* |
| *Аммоний* | *0,025* | *-* | *0,025* |
| *Сода* | *0,008* | *-* | *0,008* |
| *Лимонная кислота* | *0,020* | *-* | *0,020* |
| *Масло растительное на смазку* | *0,028* | *-* | *0,028* |
| *Вода* | *1,038* | *0,120* | *1,158* |
| *ИТОГО* | *10,014* | *0,520* | *10,534* |
| *ВЫХОД* |  |  | *10,00* |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Инвертный сироп получают путём уваривания водного раствора сахара с кислотой до температуры 107-108 0С после чего его охлаждают до температуры 90-100 0С и нейтрализуют его раствором двухуглекислой кислоты.

Замес теста производят в следующей последовательности:

В тестомесильную машину загружают сахарный сироп (или сахар и воду), жжёенку, масло сливочное, эссенцию, изюм. Перемешивают, добавляют растворенный в воде аммоний, затем муку с содой и замешивают тесто. Готовое тесто охлаждают а затем выкладывают на стол кусками по 5-6 кг, раскатывают толщиной 11 мм и металлической выемкой овальной формы формуют полуфабрикаты, укладывают на листы и выпекают при температуре 220-250 0С в течение 6-8 минут.

После охлаждения с помощью кисточки производить глазирование пряников сахарным сиропом, полученным путём уваривания сахара с водой в течение 25-30 минут.

## ПРЯНИК «МЕДОВЫЙ»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья в кг на 100 шт. изделий массой 80гр | | |
|  | Тесто | Отделка, смазка | Общий расход сырья |
| *Мука первого сорта* | *4,640* | *-* | *4,640* |
| *Сахар-песок* | *2,100* | *-* | *2,100* |
| *Маргарин сливочный* | *0,640* | *-* | *0,640* |
| *Мёд натуральный* | *0,700* | *-* | *0,700* |
| *Яйцо* | *-* | *0,160* | *0,160* |
| *Сода* | *0,02* | *-* | *0,020* |
| *Аммоний* | *0,01* | *-* | *0,01* |
| *Эссенция фруктовая* | *0,002* | *-* | *0,002* |
| *Вода* | *0,60* | *-* | *0,60* |
| *Масло растительное для смазки* | *-* | *0,060* | *0,060* |
| *ИТОГО* |  |  | *8,872* |
| *ВЫХОД* |  |  | *8,000* |

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сахар и мёд растворяют в горячей воде, охлаждают, соединяют с растопленным маргарином и аммонием. Добавляют муку с содой и замешивают тесто. Температура теста не должна превышать 22 градуса С.Разделывают тесто на куски по 3-4 кг. затем куски раскатывают в пласты толщиной 6-7 мм с помощью прямоугольной металлической выемки формуют полуфабрикаты размером 12х7 см, смазывают их яйцом наносят волнистый рисунок и выпекают в течение 6 минут при температуре 200-220 0С.

# **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

1. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 К письму главобщепита от 21 октября 1985 года №14-4/5-1418
2. Товароведение зерномучных и кондитерских товаров: Учеб. Для вузов/ Н. А. Смирнова, Л. А. Надежнова, Г. Д. Селезнева, Е. А. Воробьева. – М.: - Экономика, 1989. – 352 с.
3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2001. – 544с.
4. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для торг.-экон. И учетн.-эконом. фак. торг. вузов/Афанасьева Л. Р., Базарова В. И., Боровикова Л. А. и др. М.: Экономика, 1982. – 376 с.
5. **http://nsk.fio.ru/works/035/group2/index.html** и еще некоторые другие сайты.