

Сборник технических нормативов

# СБОРНИК РЕЦЕПТУР НА ПРОДУКЦИЮ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рецептура, технология, химический состав

385 рецептов

Печенье

Торты и пирожные

Кексы и рулеты

Пряники и коврижки

Сдобные булочные изделия

Восточные сладости

Изделия  
пониженной  
калорийности



ДЕЛИ

УДК 664:66/68(083):641/642

ББК 36.86

С23

*Рецензент:*

профессор кафедры диетологии и нутрициологии ФГБОУ ДПО РМАНПО,  
доктор медицинских наук *Х.Х. Шарафетдинов*

Сборник технических нормативов разработан Федеральным государственным бюджетным учреждением науки «Федеральный исследовательский центр питания и биотехнологии»

*Руководители разработки сборника:*

*Тутельян В.А., Никитюк Д.Б.*

*Разработчики:*

Тутельян В.А., Никитюк Д.Б., Погожева А.В.

С23 **Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов** / Под ред. В.А. Тутельяна и Д.Б. Никитюка – М.: ТД ДеЛи, 2024. – 370 с.  
ISBN 978-5-6051148-2-6

Сборник рецептов на кондитерскую продукцию общественного питания разработан ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» и относится к технической документации. Содержит единые требования к технологическим процессам, к готовой продукции массового изготовления, определяющие ее безопасность, а также нормы расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий общественного питания.

Сборник технических нормативов предназначен для руководителей, заведующих производством, технологов, поваров и других специалистов предприятий общественного питания всех форм собственности.

УДК 664:66/68(083):641/642

ББК 36.86

© Тутельян В.А., Никитюк Д.Б., Погожева А.В., 2024

© ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», 2024

© ООО «ТД ДеЛи», 2024

ISBN 978-5-6051148-2-6

## Содержание

<b>Введение.....</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 1. Сырье и материалы для производства мучных кондитерских изделий .....</b>	<b>21</b>
1.1. Основное сырье.....	21
1.2. Пищевые добавки .....	34
1.3. Вспомогательные материалы.....	47
1.4. Тароупаковочные материалы.....	47
1.5. Подготовка сырья к производству.....	52
1.6. Применение сухих смесей в производстве кондитерских изделий .....	55
<b>Раздел 2. Торты и пирожные .....</b>	<b>59</b>
2.1. Указания к рецептурам на торты и пирожные .....	59
2.2. Выпеченные полуфабрикаты .....	63
2.2.1. Бисквитные полуфабрикаты.....	63
1. Бисквит (основной) .....	63
2. Крошка бисквитного полуфабриката (основная).....	64
3. Крошка бисквитная жареная .....	64
4. Бисквит круглый.....	64
5. Бисквит для рулета .....	65
6. Бисквит с какао-порошком .....	65
7. Бисквит «Прага».....	65
8. Бисквит «Особый» из ржаной обдирной муки.....	66
2.2.2. Песочные полуфабрикаты .....	66
9. Песочный (основной).....	66
10. Песочный с орехами и какао-порошком .....	67
11. Крошка песочная с орехами и какао-порошком .....	68
12. Песочные кольца с орехом .....	68
13. Сметанный полуфабрикат .....	68
14. Творожный полуфабрикат (для торта «Творожный»).....	69
15. Бисквитно-песочный полуфабрикат .....	69
2.2.3. Слоеные полуфабрикаты .....	69
16. Слоеный .....	69
17. Крошка слоеная .....	71
2.2.4. Заварные полуфабрикаты .....	71
18. Заварной .....	71
19. Песочно-заварной полуфабрикат .....	72
20. Крошка заварного полуфабриката .....	72
2.2.5. Воздушные полуфабрикаты .....	72
21. Воздушный.....	72
22. Крошка полуфабриката воздушного.....	73
23. Миндальный .....	73
24. Крошка полуфабриката «Миндальный».....	73
2.2.6. Крошковые и другие полуфабрикаты .....	73
25. Полуфабрикат «Дачный».....	73
26. Крошка полуфабриката «Дачный» .....	74
27. Медово-сбивной полуфабрикат .....	74
28. Сахарные трубочки .....	75
29. Дрожжевой полуфабрикат .....	75
2.3. Отделочные полуфабрикаты.....	75
2.3.1. Кремы сливочные.....	76
30. Крем сливочный (основной 1-й вариант) .....	76
31. Крем сливочный (основной 2-й вариант) .....	76
32. Крем «Особый» .....	77
33. Крем сливочный «Новый» .....	77
34. Крем сливочный «Новый» шоколадный .....	77

35. Крем сливочный .....	78
36. Крем сливочный с манной крупой .....	78
37. Крем сливочно-ореховый .....	78
38. Крем сливочный фруктовый.....	79
39. Крем сливочно-фруктовый с пастой для взбивания .....	79
40. Крем сливочно-фруктовый шоколадный с пастой для взбивания .....	79
41. Крем сливочный с какао-порошком .....	79
42. Крем сливочный шоколадный.....	80
43. Крем «Шарлотт» (основной) .....	80
44. Сироп «Шарлотт».....	80
45. Крем «Новый» (1-й вариант).....	81
46. Крем «Новый» (2-й вариант) .....	81
47. Крем «Новый» шоколадный (1-й вариант).....	81
48. Крем «Новый» шоколадный (2-й вариант).....	82
49. Сироп молочно-сахарный .....	82
50. Крем «Шарлотт» на агаре .....	82
51. Крем «Шарлотт» шоколадный .....	83
52. Крем «Шарлотт» на агаре шоколадный.....	83
53. Крем «Шарлотт» сливочно-ореховый .....	83
54. Крем «Гляссе».....	83
55. Крем «Гляссе» шоколадный .....	84
56. Крем «Гляссе» ореховый .....	84
57. Крем масляный с растительными сливками .....	84
58. Крем творожный.....	85
59. Крем творожный с растительными сливками .....	85
60. Крем из растительных сливок .....	85
61. Крем творожный с растительными сливками .....	86
62. Крем йогуртовый с растительными сливками .....	86
2.3.2. Кремы белковые .....	86
63. Крем белковый (сырцовый).....	86
64. Крем белковый (заварной).....	87
65. Крем белковый (на агаре) .....	87
66. Крем белковый (на агаре) с лимонной кислотой .....	87
67. Крем белковый (на агаре) с вареньем .....	88
68. Крем белковый заварной (с лимонной кислотой).....	88
69. Крем белковый заварной (с вареньем).....	88
70. Крем белково-фруктовый (с желатином) .....	88
2.3.3. Другие виды кремов.....	89
71. Крем желеино-сбивной .....	89
72. Белково-желейный полуфабрикат.....	89
73. Крем заварной.....	89
2.3.4. Сиропа для промочки.....	91
74. Сироп для промочки.....	91
75. Сироп для промочки (крепленный).....	91
76. Сироп кофейный для промочки .....	91
77. Сироп сахарно-агаровый.....	91
78. Сироп инвертный .....	92
79. Сироп сахарный.....	92
80. Сироп сахарно-паточный.....	92
2.3.5. Помада.....	93
81. Помада.....	93
82. Помада сахарная.....	93
83. Помада шоколадная.....	93
84. Помада молочная.....	93
85. Помада сливочная .....	94
2.3.6. Глазури.....	94

86. Глазурь жировая .....	94
87. Молочно-шоколадная глазурь.....	94
88. Глазурь сырцовая .....	95
89. Глазурь заварная.....	95
90. Глазурь сырцовая (для глазирования поверхностей) .....	95
2.3.7. Желе .....	95
91. Желе.....	95
92. Молочное желе .....	96
93. Творожное желе.....	96
94. Фруктовое желе .....	97
2.3.8. Суфле.....	97
95. Суфле.....	97
96. Суфле шоколадное .....	98
97. Суфле молочное .....	98
98. Суфле «Борисовское» ароматизированное .....	98
2.3.9. Прочие полуфабрикаты .....	99
99. Крупка шоколадная .....	99
100. Жженка.....	99
101. Начинка фруктовая (из пюре яблочного) .....	99
102. Начинка фруктовая.....	100
103. Сухие духи .....	100
104. Сахарная мастика (сырцовая).....	100
105. Сахарная мастика (заварная) .....	100
106. Марципан (для фруктов и овощей).....	101
107. Зефир .....	101
108. Зефир «Особый» .....	102
109. Паста кофейная (на жире).....	102
110. Паста кофейная (на сливочном масле) .....	102
111. Экстракт кофейный .....	102
112. Экстракт чайный.....	102
2.3.10. Карамельная масса, карамельный клей .....	103
113. Карамельная масса ливневая .....	103
114. Карамельная масса атласная.....	103
115. Карамельная масса пластическая .....	103
116. Карамельный клей.....	104
2.4. Торты .....	104
2.4.1. Бисквитные торты .....	104
117. Торт «Сказка» .....	105
118. Торт «Свадебный».....	106
119. Торт «Березка».....	107
120. Торт «Бисквитно-фруктовый».....	109
121. Торт «Прага».....	109
122. Торт «Снежинка» .....	110
123. Торт «Молодежный».....	111
124. Торт «С творожным кремом» .....	113
125. Торт «Ореховый» .....	113
126. Торт «Ягодка».....	114
2.4.2. Песочные торты.....	115
127. Торт «Ленинградский» (3-й вариант) .....	115
128. Торт «Ландыш» .....	116
129. Торт «Добрынинский» .....	117
130. Торт «Пешт» .....	118
131. Торт «Подмосковный».....	119
132. Торт «Творожный».....	120
2.4.3. Слоеные торты.....	120
133. Торт «Слоеный с кремом» .....	121
134. Торт «Слоеный с конфитуром».....	121

2.4.4. Воздушные торты.....	122
135. Торт «Паутинка» .....	122
136. Торт «Полет» .....	123
2.4.5. Миндальные торты.....	124
137. Торт «Крещатик».....	124
2.4.6. Комбинированные торты.....	125
138. Торт «Песочно-бисквитный с яблоками» .....	125
139. Торт «Яблонька» .....	126
140. Торт «Заварной» .....	127
2.4.7. Крошковые торты.....	127
141. Торт «Ночка» .....	127
2.4.8. Новые виды тортов.....	129
142. Торт «Братиславский».....	129
143. Торт «Музыкальный».....	130
144. Торт «Шоколадное полено» .....	131
145. Торт «Шарлотка».....	132
146. «Лимонный» .....	132
147. Торт «Птичье молоко» .....	133
148. Торт «Ореховый с черносливом».....	134
149. Торт-суфле «Банановый».....	135
150. Торт-суфле «Персиковый» .....	135
151. Торт-суфле «Вишневый» .....	136
152. Торт «Творожный».....	137
2.5. Пирожные.....	138
2.5.1. Бисквитные пирожные.....	138
153. Пирожное «Бисквитное», глазированное помадой, с белковым кремом.....	138
154. Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное .....	139
155. Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом .....	140
156. Пирожное «Буше», глазированное шоколадной помадой .....	140
2.5.2. Песочные пирожные .....	141
157. Пирожное «Песочное», глазированное помадой, с кремом.....	141
158. Пирожное «Песочное» с белковым кремом (нарезное).....	142
159. Пирожное «Песочное» с кремом.....	143
160. Пирожное «Песочное» желейное (нарезное) .....	143
161. Пирожное «Песочное кольцо» .....	144
162. Пирожное «Корзиночка любительская».....	145
2.5.3. Слоеные пирожные .....	146
163. Пирожное «Слойка» с кремом (нарезное).....	146
164. Пирожное «Слойка» с яблочной начинкой (нарезное).....	146
165. Пирожное «Слойка» с сыром (нарезное).....	147
166. Пирожные «Трубочки» и «Муфточки» с кремом .....	148
2.5.4. Заварные пирожные .....	148
167. Пирожное «Трубочка» с кремом.....	148
168. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой.....	149
2.5.5. Воздушные пирожные .....	150
169. Пирожное «Воздушное» с кремом .....	150
2.5.6. Комбинированные пирожные .....	150
170. Пирожное «Краковское».....	150
2.5.7. Новые виды пирожных .....	151
171. Пирожное «Альба шоколадная».....	151
172. Пирожное «Фруктовый восторг».....	152
173. Пирожное «Корзиночка с фруктами» .....	152
174. Пирожное «Деликатесное» .....	153
175. Пирожное «Рогалик».....	154
176. Пирожное-суфле «Банановое» .....	154
177. Пирожное-суфле «Персиковое» .....	155
178. Пирожное-суфле «Вишневое».....	156

<b>Раздел 3. Кексы и рулеты</b> .....	<b>157</b>
3.1. Общие требования к технологическому процессу .....	157
3.1.1. Кексы на дрожжах .....	157
3.1.2. Кекс на химических разрыхлителях .....	158
3.1.3. Описание технологического процесса приготовления ромовой бабы и рулетов .....	159
3.1.4. Кексы .....	160
179. Кекс «Столичный» (штучный) .....	160
180. Кекс «Столичный» (весовой) .....	161
181. Кекс «Чайный» (весовой) .....	161
182. Кекс «Ореховый» (весовой) .....	162
183. Кекс «Творожный» (весовой) .....	162
184. Кекс «Весенний» (штучный) .....	163
185. Ромовая баба (штучная) .....	163
3.1.5. Рулеты .....	164
186. Рулет фруктовый (штучный и весовой) .....	164
187. Рулет «Экстра» (весовой) .....	165
<b>Раздел 4. Печенье</b> .....	<b>166</b>
4.1. Указания к рецептурам на печенье .....	166
4.2. Печенье затяжное .....	171
4.2.1. Печенье затяжное из муки I сорта .....	171
188. Печенье «К пиву» .....	171
189. Печенье «Смесь» .....	171
4.2.2. Печенье затяжное из муки высшего сорта .....	171
190. Печенье «Детское» .....	171
191. Печенье «Жаворонок» .....	172
192. Печенье «Мария» .....	172
193. Печенье «Соленое» .....	173
194. Печенье «С сыром» .....	173
195. Печенье «Школьное» .....	173
4.3. Печенье сахарное .....	174
4.3.1. Печенье сахарное из муки I сорта .....	174
196. Печенье «Летнее» .....	174
197. Печенье «Фруктовое» .....	174
198. Печенье «Шахматное» .....	175
4.3.2. Печенье сахарное из муки высшего сорта .....	175
199. Печенье «Апельсиновое» .....	175
200. Печенье «Калорийное» .....	175
201. Печенье «К чаю» .....	176
202. Печенье «Лимонное» .....	176
203. Печенье «Молочное» .....	177
4.4. Печенье сдобное .....	177
204. Печенье «Ванильное» .....	177
205. Печенье «Ленинградское» .....	177
206. Печенье «Песочное» .....	178
207. Печенье «С изюмом» .....	178
208. Печенье «Ореховое» .....	178
209. Печенье «Миндальное» без начинки .....	179
210. Печенье бисквитное «Диетическое» с сахарозаменителями .....	179
211. Печенье песочное «Диетическое» с сахарозаменителями .....	180
<b>Раздел 5. Пряники и коврижки</b> .....	<b>181</b>
5.1. Указания к рецептурам на пряники .....	181
5.2. Пряники .....	184
5.2.1. Пряники из муки пшеничной I сорта .....	184
212. Пряники «Глазированные» .....	184
213. Пряники «Московские» .....	185

214. Пряники «Фигурные» глазированные .....	185
215. Пряники «Ореховые» .....	186
216. Пряники «Сахарные» .....	187
217. Пряники «Тульские» .....	188
218. Пряники «Медовые» .....	189
219. Пряники «Школьные» .....	190
5.2.2. Пряники из муки пшеничной высшего сорта .....	191
220. Пряники «Ванильные» .....	191
5.2.3. Пряники из смеси пшеничной и ржаной муки .....	191
221. Пряники «Ленинградские» .....	191
222. Пряники «Детские» (весовые) .....	192
5.2.4. Коржики из муки пшеничной высшего сорта .....	193
223. Коржики молочные .....	193
5.2.5. Коврижки из муки пшеничной I сорта .....	193
224. Коврижка «Медовая» без начинки .....	193
225. Коврижка «Шоколадная с изюмом» .....	194
226. Коврижка «Медовая» с начинкой .....	195
5.2.6. Коврижки из муки пшеничной высшего сорта .....	196
227. Коврижка с начинкой .....	196
<b>Раздел 6. Сдобные булочные изделия .....</b>	<b>198</b>
6.1. Пироги .....	198
228. Пирог «Невский» .....	198
229. Пирог «Лакомка» .....	199
230. Пирог домашний с маком .....	199
231. Каравай «Свадебный» .....	201
6.2. Булочки .....	201
232. Сдоба обыкновенная .....	201
233. Булочка ванильная .....	202
234. Булочка с орехами .....	202
235. Булочка дорожная .....	203
236. Булочка с маком .....	203
<b>Раздел 7. Изделия пониженной калорийности .....</b>	<b>205</b>
7.1. Общая характеристика .....	205
7.2. Выпеченные полуфабрикаты .....	205
237. Бисквит яблочный .....	205
238. Бисквит сливовый .....	206
239. Бисквит яблочный (для рулета) .....	206
240. Бисквит айвовый (для рулета) .....	206
241. Песочно-яблочный (для штучных изделий) .....	207
242. Песочно-айвовый (для штучных изделий) .....	207
243. Песочно-яблочный для корзиночек .....	207
244. Песочно-айвовый для корзиночек .....	207
245. Песочно-яблочный .....	208
7.3. Отделочные полуфабрикаты .....	208
246. Крем сливочно-яблочный .....	208
247. Крем сливочно-айвовый .....	208
248. Крем сливочно-сливовый .....	209
249. Крем белково-виноградный (заварной) .....	209
250. Крем белково-яблочный (заварной, 1-й вариант) .....	209
251. Крем белково-яблочный (заварной, 2-й вариант) .....	209
252. Крем белково-айвовый (заварной) .....	209
253. Крем белково-сливовый заварной .....	210
254. Сироп сливовый .....	210
255. Помада виноградная .....	210
256. Начинка яблочная (1-й вариант) .....	210



257. Начинка яблочная (2-й вариант) .....	210
258. Начинка айвовая .....	210
259. Начинка сливовая .....	211
7.4. Торты и пирожные .....	211
260. Торт «Слава» .....	211
261. Пирожное «Яблочко» .....	212
262. Пирожное «Фантазия» .....	212
263. Пирожное корзиночка «Изабелла» .....	213
264. Пирожное корзиночка «Белоснежка» .....	213
265. Пирожное «Корзиночка айвовая» .....	214
266. Пирожное корзиночка сливовая .....	215
267. Пирожное «Треугольнички» .....	215
268. Пирожное заварное со сливочно-яблочным кремом .....	216
7.5. Рулеты и пироги .....	216
269. Рулет «Снежинка» .....	216
270. Пирог «Осенний» .....	217
271. Пирог бисквитный «Ночка» .....	218
7.6. Кексы .....	219
272. Кекс «Неженка» (штучный) .....	219
273. Кекс яблочно-шоколадный (штучный) .....	219
274. Кекс яблочный .....	219
275. Кекс айвовый .....	220
276. Кекс сливовый .....	220
7.7. Печенье .....	221
277. Печенье «Бийское» .....	221
278. Печенье «Облепиховое» .....	221
279. Печенье «Золотистое» .....	222
280. Печенье «Творожные палочки» .....	222
7.8. Пряники .....	223
281. Пряники морковные .....	223
282. Пряники свекольные .....	223
7.9. Коржики .....	224
283. Коврижка яблочная с начинкой .....	224
284. Коврижка сливовая с начинкой .....	225
285. Коржики яблочные .....	226
7.10. Батончики .....	226
286. Батончики фруктовые .....	226
7.11. Булочки .....	227
287. Булочка «Розовая» .....	227
288. Булочка «Алтайская» .....	227
289. Булочка «Осенняя» .....	228
290. Булочка молочная .....	228
<b>Раздел 8. Мучные кондитерские изделия из сухих смесей .....</b>	<b>229</b>
8.1. Общая характеристика .....	229
8.2. Кондитерские смеси .....	229
291. Смесь «Маффин микс» .....	229
292. Смесь «Маффин бейгл» .....	230
293. Смесь «Сан Маффин» .....	230
294. Смесь «vego extra cake mix» .....	231
295. Смесь «Теграл сатин крим кейк» .....	231
296. Смесь для песочных изделий «Мюрб штройзель» .....	232
297. Смесь для бисквитно-масляных оснований тортов «Ламбада 50» .....	233
298. Смесь для творожной начинки «Мирабелла Кэйзфюль» .....	233
299. Смесь для творожного выпеченного полуфабриката «Кэйзфайн» .....	234

300. Смесь для меренг «Активита».....	235
301. Смесь для бисквита «Бейклс».....	236
302. Смесь на основе кокоса «Кокомикс».....	236
303. Смесь для кондитерских изделий «Теграл бисквит».....	237
304. Смесь для бисквита «Biscamix».....	238
305. Смесь для бисквитного пирога «Biscopa».....	238
306. Смеси для бисквита «Пан ди Спанья», «Пан ди Спанья морбидо».....	239
307. Смесь бисквитная шоколадная «Double choc cake mix».....	240
308. Выпеченные полуфабрикаты из песочного и слоеного теста.....	240
309. Смесь для кекса (1-й вариант).....	241
310. Смесь для кекса (2-й вариант).....	241
311. Кекс «Здоровье» (1-й вариант).....	241
312. Кекс «Здоровье» (2-й вариант).....	242
<b>Раздел 9. Восточные сладости.....</b>	<b>243</b>
9.1. Указания к рецептурам на восточные сладости.....	243
9.2. Мучные изделия.....	247
313. Армянский домашний хлеб.....	247
314. Бадам-бура (шакер-бура).....	248
315. Бисквит с корицей.....	249
316. Земелах.....	249
317. Кихелах ванильный.....	250
318. Крендель с корицей.....	251
319. Кулча ленкоранская.....	251
320. Курабье бакинское.....	252
321. Курабье кабардинское.....	252
322. Кята бакинская.....	253
323. Кята ереванская.....	254
324. Кырмабадам.....	254
325. Лейла.....	255
326. Мютаки шемаханские.....	255
327. Назук сладкий.....	256
328. Нан азербайджанский.....	257
329. Палочки песочные.....	258
330. Пахлава сдобная.....	258
331. Пахлава слоеная.....	259
332. Пахлава сухумская.....	260
333. Рулет ореховый.....	261
334. Струдель с изюмом.....	262
335. Струдель с яблоками.....	263
336. Трубочки ореховые.....	263
337. Тыхма кубинская.....	264
338. Шакер-лукум.....	265
339. Шакер-пури.....	265
340. Шакер-чурек.....	266
341. Шор-гогалы.....	266
342. Армянский рулет.....	267
343. Рышты-халва.....	268
344. Мучные гозинаки (астрахнули).....	269
345. Унлу-шербет.....	270
346. Нуш-хац.....	271
347. Греческая слойка.....	272
9.3. Сладости типа мягких конфет.....	273
348. Сливочное полено.....	273
349. Колбаска сливочная.....	274

350. Ахали-алва (кос-халва) .....	274
351. Ойла союзная .....	275
352. Инжирная и изюмная ойла .....	276
353. Нуга лимонная и мандариновая .....	277
354. Нуга кунжутная .....	278
355. Нуга шоколадная .....	279
356. Нуга фруктовая с арахисом .....	280
357. Чурчхела фруктовая .....	280
358. Чурчхела сахарная .....	281
359. Алы .....	282
360. Щербет молочный .....	283
361. Щербет с цукатами .....	284
362. Рахат-лукум ванильный .....	284
363. Рахат-лукум с орехами .....	285
364. Рахат-лукум шоколадный .....	285
365. Рахат-лукум «Ассорти» (фруктово-ягодный) .....	285
366. Бадам-нохут .....	286
367. Алвахазы .....	287
368. Миампур .....	287
9.4. Сладости типа карамели и монпансье .....	288
369. Козинаки из орехов .....	288
370. Козинаки из кунжута .....	289
371. Козинаки подсолнечные без меда .....	289
372. Грильяж миндальный .....	290
373. Грильяж кунжутный .....	290
374. Мак с орехом .....	291
375. Заливной миндаль .....	291
376. Орехи грецкие обливные .....	292
377. Заливной инжир и заливные сливы .....	293
378. Фешмак .....	295
379. Миндаль в сахаре .....	296
380. Шакер-пендыр ванильный .....	296
381. Ногул кинзовый .....	297
382. Парварда .....	297
383. Кангальяк с горохом .....	298
384. Набат (кинва-шакари) .....	298
385. Соленый миндаль .....	298
<b>Раздел 10. Расчет рецептур мучных кондитерских изделий .....</b>	<b>300</b>
10.1. Основные требования .....	300
10.2. Расчет рабочих рецептур .....	303
<b>Приложения .....</b>	<b>321</b>
<b>Приложение А. Методика расчета энергетической ценности кондитерских изделий .....</b>	<b>321</b>
<b>Приложение Б. Пищевые добавки, не оказывающие вредного воздействия на здоровье человека при использовании для изготовления пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1293-03) .....</b>	<b>327</b>
<b>Приложение В. Порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на хлебобулочные и кондитерские изделия .....</b>	<b>341</b>
<b>Приложение Г. Химический состав и энергетическая ценность .....</b>	<b>345</b>
<b>Литература .....</b>	<b>358</b>