

Helena Lipińska

Receptury i przepisy ciastkarskie



Errata

Strona	Wiersz		Jest	Powinno być
	od góry	od dołu		
6	20	15	Ciasto kilogramów ma być porcja wyrobu	Ciastka ile ma być kilogramów wyrobu
9		6		
24	7		921-02	993-02
39	8		18-02	19-02
	9		921-02	993-02
	10		929-02	995-05
40	5		923-01	995-02
	7		18-04	19-04
41	7		929-04	995-08
63	18		18-04	19-04
147		13	Kurki	Rurki
153		2	pożroić	pokryć
166	17 i 18	12	995-02	993-01
167			Dz.U.	Dz.URZ.
178	7	5	CZSR	CZS
			dukcja	dukcja
182	rubr. 2 tabeli		38-2	39-02
			68-01	69-01
			921-02	998-02
	rubr. 4 tabeli		waga 1 g	waga 1 szt. w gramach

Receptury i przepisy ciastkarskie

Helena Lipińska

Receptury i przepisy ciastkarskie

Wydanie IV poprawione i uzupełnione

Wydawnictwo Spółdzielcze Warszawa 1985

© Copyright by *Helena Lipińska*
Warszawa 1970

Książka składa się z dwóch części. W pierwszej zebrano 50 receptur na półprodukty oraz 150 receptur na gotowe wyroby ciastkarskie: drożdżowe, francuskie, bezowe, kruche, biszkoptowe i inne; druga zawiera wybór podstawowych przepisów regulujących produkcję ciastkarską. Książka jest niezbędna w każdym zakładzie produkującym ciastka, zarówno w spółdzielczości rolniczej, jak i w innych pionach spółdzielczości. Może też być przydatna w innych wytwórniach ciastek.

Okladkę i stronę tytułową projektowała
Teresa Porada

Redaktor
Mirosława Sapiej

Redaktor techniczny
Elżbieta Ślaska

Korektor
Elżbieta Bujak

CZS — WYDAWNICTWO SPÓŁDZIELCZE — WARSZAWA 1985

Dodruk 20 000 egz. Wydanie IV. Ark. wyd. 14,5. Ark. druk 12. Papier druk. kl. V, 70 g A-1. Druk ukończono w styczniu 1985 r. Cena zł 160,—.

Drukarnia Kujawska w Inowrocławiu, Zam. 900 T-90

ISBN 83-209-0441-2

SPIS TREŚCI

Wstęp	9
CZĘŚĆ I. RECEPTURY	
I. PÓLPRODUKTY	11
Półprodukty z ciasta drożdżowego	11
19-01 Podstawowe ciasto drożdżowe	11
19-02 Korpusy do ciastek ponczowych	12
19-03 Biny z ciasta drożdżowego	12
19-04 Ciasto półfrancuskie	13
Półprodukty z ciasta francuskiego	14
29-01 Ciasto francuskie	14
29-02 Błaty do ciastek	14
Półprodukty z ciasta parzonego	15
39-01 Korpusy do ciastek rurek	15
39-02 Korpusy do ciastek ptyśiów	16
Półprodukty z ciasta bezowego	16
49-01 Korpusy bezowe morengi	16
49-02 Korpusy do ciastek sokolów	17
Półprodukty z ciasta kruchego	17
59-01 Spody do ciastek i tortów	17
59-02 Korpusy do ciastek	18
59-03 Ciasto podstawowe na babeczki śmietankowe	18
59-04 Ciasto kruche	19
Półprodukty z ciasta biszkoptowego	20
69-01 Kapsle tortowe	20
69-02 Kapsle czekoladowe	20
69-03 Błaty stefanka	21
69-04 Błaty z dodatkiem kakao	21
69-05 Korpusy buszejki	22
Półprodukty z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego	22
79-01 Błaty stefanka	22
79-02 Błaty camargó	23
79-03 Błaty camargó czekoladowe	23
79-04 Korpusy do ciastek muszli karbowanych	24

Półprodukty z masy orzechowej i migdałowej	24
89-01 Marcepan z kremem russel beza	24
89-02 Marcepan z migdałów	25
Półprodukty ciastkarskie pozostałe	26
992-01 Błaty piernikowe	26
993-01 Krem beza	26
993-02 Krem russel beza	27
993-03 Krem russel beza czekoladowy	27
993-04 Krem russel beza kawowy	28
993-05 Krem russel	29
993-06 Krem z bitej śmietany	29
993-07 Krem śmietankowy do babeczek	30
993-08 Krem śmietankowy do napoleonek	30
993-09 Krem pomarańczowy	31
993-10 Krem szwedzki śnieżka	31
993-11 Krem szwedzki	32
994-01 Masa serowa	32
994-02 Masa makowa	33
995-01 Kruszonka	33
995-02 Galaretka z agaru	34
995-03 Galaretka żelatynowa	34
995-04 Galaretka z owoców w syropie	35
995-05 Syrop do nakrapiania I	35
995-06 Syrop do nakrapiania II	36
995-07 Konserwa	36
995-08 Pomada	36
995-09 Polewa kakaowa	37
995-10 Błaty do ciastek ekspresy	37
995-11 Korpusy do rurek żółtkowych	38
II. WYROBY GOTOWE	39
Wyroby z ciasta drożdżowego	39
11-1 Ciastka ponczowe z kremem russel beza	39
11-2 Ciastka półfrancuskie śliwkowe	40
11-3 Ciastka półfrancuskie	40
11-4 Ciastka drożdżowe przykładane masą makową, serem, marmoladą lub kompotem	41
11-5 Bułeczki z jagodami świeżymi	43
11-6 Bułeczki z jagodami suszonymi	44
11-7 Bułeczki z dżemem jagodowym	45
11-8 Ciastka briosze	46
12-1 Pączki glazurowane I	47
12-2 Pączki glazurowane II	48
12-3 Pączki na waga	49

15-1 Babka z rodzynkami	50
15-2 Babka luksusowa	51
16-1 Placek z kruszonką	52
17-1 Strucle makowe	53
17-2 Strucle makowe eksportowe	54
17-3 Strucle z dżemem	55
17-4 Strucle maślane	56
18-1 Sucharki luksusowe	57
Wyroby z ciasta francuskiego	58
21-1 Ciastka napoleonki	58
21-2 Ciastka markizy	58
21-3 Ciastka krawaty	59
21-4 Ciastka języki	60
21-5 Obwarzanki greckie	60
21-6 Ciastka koperty z kompotem	61
21-7 Ciastka ze śliwkami	62
21-8 Ciastka jagusie	63
21-9 Rurki z kremem russel beza	63
28-1 Herbatniki z cukrem	64
28-2 Herbatniki z kminkiem	64
28-3 Faworytki	65
Wyroby z ciasta parzonego	66
31-1 Pysie z kremem beza	66
31-2 Pysie z bitą śmietaną	67
31-3 Eklery z kremem beza	67
31-4 Eklery z bitą śmietaną	68
31-5 Rurki z kremem russel beza	69
31-6 Ciastka grzybki	69
31-7 Ciastka karpatki	70
31-8 Groszek ptysiowy	71
38-1 Paluszki	71
Wyroby bezowe	72
41-1 Ciastka sokoły	72
41-2 Ciastka morengi	72
41-3 Ciastka grzybki	73
41-4 Ciastka ptasie mleczko	73
43-1 Torcik ekspres	75
48-1 Beziki	75
Wyroby z ciasta kruchego	76
51-1 Ciastka helenki	76
51-2 Napoleonki wykończone pomadą	77
51-3 Napoleonki z marcepanem	78

51-4 Babeczki śmietankowe	79
51-5 Ciastka korpusowe mocca	79
51-6 Ciastka korpusowe z kremem russel beza	80
51-7 Ciastka korpusowe z polewą kakaową	81
51-8 Babeczki z owocami świeżymi I	82
51-9 Babeczki z owocami świeżymi II	83
51-10 Babeczki z polewą kakaową	84
51-11 Babeczki świeżki	85
51-12 Babeczki hawanki z polewą kakaową	85
51-13 Babeczki abisyńki z pomadą	86
51-14 Ciastką mazowsze	87
51-15 Mazurek polski	88
58-1 Herbatniki deserowe klawisze	89
58-2 Herbatniki wykończone marmoladą	89
58-3 Ciastka drobne posypane cukrem	90
58-4 Herbatniki helenki wykończone pomadą	90
Wyroby z ciasta biszkoptowego	91
61-1 Ciasto tortowe z kremem russel	91
61-2 Ciastka tortowe z kremem russel beza czekoladowym	92
61-3 Ciastka tortowe z kremem russel beza kawowym	93
61-4 Ciastka beczułki wiedeńskie	94
61-5 Ciastka słupki wiedeńskie	95
61-6 Ciastka tortowe kliny z polewą kakaową	96
61-7 Ciastka tortowe szachownica	97
61-8 Ciastka tortowe z ananasami z kompotu	98
61-9 Ciastka tortowe z owocami świeżymi lub z syropu	99
61-10 Ciastka tortowe z kremem russel beza czekoladowym wykończone polewą kakaową	100
61-11 Ciastka tortowe z galaretką	101
61-12 Ciastka tortowe domki z kremem russel beza	102
61-13 Ciastka tortowe domki z kremem russel beza czekoladowym	103
61-14 Ciastka tortowe domki z kremem russel beza kawowym	104
61-15 Ciastka tortowe z owocami świeżymi	105
61-16 Ciastka buszejki	106
61-17 Ciastka paryżanki	107
61-18 Ciastka kartofelki	108
61-19 Ciastka stefanki biszkoptowe z polewą kakaową	109
61-20 Ciastka rolada	110
61-21 Ciastka rolada z polewą kakaową	110
65-1 Babka ponczowa	111
65-2 Babka biszkoptowa	112
63-1 Torcik rumba	113
63-2 Tarty i torciki z kremem russel beza	114
63-3 Torciki i tarty ananasowe	115

63-4 Tort marcepanowy	116
63-5 Tort z owocami świeżymi	117
63-6 Tort z cytrynami	118
63-7 Tort z pomarańczami	119
63-8 Tort czekoladowy	120
63-9 Tort mocca	121
63-10 Tort węgierski	122
63-11 Rolada	124
68-1 Biszkopty abisyńskie	124
68-2 Anyżki	125
68-3 Herbatniki bite posypane cukrem	125
68-4 Herbatniki bite posypane makiem	126
Wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego	126
71-1 Krajanka camargo	126
71-2 Muszle karbowane	127
71-3 Stefanka maślana z polewą kakaową	128
71-4 Keksiki owocowe	129
75-1 Babka piaskowa	129
75-2 Babka piaskowa z polewą kakaową	130
75-3 Babka z makiem piegus	130
77-1 Keks owocowy	131
77-2 Keks specjalny	131
73-1 Torcik keksowy	132
73-2 Torcik stefanka z polewą kakaową	133
73-3 Tort stefanka	133
73-4 Ciasto murzynek	134
74-1 Mazurek stefanka	135
78-1 Herbatniki śląskie	136
78-2 Herbatniki anatolki	136
78-3 Herbatniki deserowe baletki	136
78-4 Herbatniki deserowe krajanka z marmoladą	137
78-5 Herbatniki deserowe krajanka z kremem	138
78-6 Herbatniki kocie języczki	139
78-7 Herbatniki deserowe krajanka keksowa	139
78-8 Herbatniki karbowane	140
Wyroby z masy orzechowej i migdałowej	140
81-1 Ciastka krakowskie z orzechami	140
81-2 Orzechowe rogaliki pinolo	141
81-3 Orzechowe babeczki kongresy	141
84-1 Mazurek paryski	142
88-1 Makaroniki z orzechów arachidowych	143
88-2 Herbatniki krakowskie	144

Wyroby ciastkarskie pozostałe	145
91-1 Ciastka jabłeczniaki z galaretką	145
91-2 Ciastka jabłeczniaki z bitą śmietaną	146
91-3 Ciastka okruskowe kartofelki	146
91-4 Ciastka okruskowe bajaderki	147
912-1 Ciastka napoleonki owocowe	148
912-2 Ciastka jabłeczniaki z jabłek surowych	149
912-3 Ciastka jabłeczniaki z kompotem	150
915-1 Ciastka serniki krakowskie	151
915-2 Sernik krakowski z rodzynkami	152
915-3 Sernik agarowy	153
915-4 Sernik wiedeński z polewą kakaową	154
915-5 Sernik wiedeński wykończony pomadą	155
911-1 Ciastka z makiem	156
911-2 Makowiec wykończony glazurą	157
919-1 Rurki żółtkowe z bitą śmietaną	158
919-2 Rurki żółtkowe z kremem russel beza kawowym	159
918-1 Faworki	160
914-1 Piernik przekładany mazowsze	160
914-2 Pierniki drobne krajanka	161
914-3 Pierniki luksusowe wycinane	162
 CZĘŚĆ II. PRZEPISY I ZARZĄDZENIA	163
 I. PRZEPISY DOTYCZĄCE USTALANIA CEN NA WYROBY CIASTKARSKIE	163
 II. ROZLICZENIE CIASTKARNI	167
Wybrane zagadnienia z zakresu organizacji ciastkarni i technologii wyrobów ciastkarskich	167
Organizacja ciastkarni	167
Wybrane zagadnienia z technologii produkcji	170
Dokumentacja techniczna ciastkarni	174
Rozliczenie ciastkarni	176
Okresy rozliczenia	176
Czynności wstępne	176
Rozliczenie magazynu surowców	177
Ustalenie ilości wyprodukowanych wyrobów gotowych i półproduktów	177
Ustalenie ilości surowców, materiałów pomocniczych i opału	178
Analiza działalności produkcyjnej i gospodarczej ciastkarni	180
Arkusze rozliczenia ciastkarni	182
 III. PRZEPISY PRAWNE REGULUJĄCE DZIAŁALNOŚĆ CIASTKARNI	184
Przepisy ogólne	184
Wybór przepisów z zakresu technologii produkcji wyrobów ciastkarskich	185
Wybór przepisów z zakresu zbytu wyrobów ciastkarskich	192
Przepisy dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy przeciwpożarowe	192
Przepisy z zakresu wynagradzania pracowników produkcyjnych ciastkarni	192

WSTĘP

„Receptury i przepisy ciastkarskie” to czwarte, poprawione i uzupełnione wydanie książki, której wydanie trzecie ukazało się w 1978 r.

Zawiera ona, w części pierwszej, 50 receptur na półprodukty ciastkarskie oraz 150 receptur na wyroby ciastkarskie gotowe. Liczba receptur jest dostosowana do podstawowych potrzeb produkcyjnych ciastkarni. W myśl obowiązujących przepisów każdy producent może opracowywać także własne receptury lub adaptować receptury innych producentów, zachowując wymagania podane w rozdziale III części drugiej „Przepisy prawne regulujące działalność ciastkarni”. Zgodnie z przepisami, zamiast niektórych surowców podanych w recepturach, takich jak: mleko, jaja naturalne, etylowanilina oraz tłuszcz, można stosować ich zamienniki. Wskaźniki przeliczeniowe tych surowców podane są w rozdziale dotyczącym zagadnień technologicznych.

Zawarte w książce receptury na półprodukty i wyroby gotowe zostały opracowane zgodnie z wymaganiami Zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego nr 5 z dnia 13 stycznia 1968 r. w sprawie produkcji wyrobów ciastkarskich.

Numery receptur są zgodne z systematycznym Wykazem Wyrobów opracowanym przez Główny Urząd Statystyczny.

Książka przeznaczona jest dla pracowników spółdzielczości rolniczej produkujących wyroby ciastkarskie, dla pracowników nadzoru technologicznego i kontroli, głównych księgowych i pracowników zajmujących się rozliczaniem osób materialnie odpowiedzialnych za produkcję ciastkarską.

Sposoby korzystania z tej książki przez wymienione grupy pracowników są nieco odmienne.

Dla pracowników produkcyjnych największe znaczenie mają receptury znajdujące bezpośrednio zastosowanie w produkcji. W książce podane zostały receptury na 1000 g półproduktów i wyrobów gotowych. W zakładzie natomiast produkuje się porcje różnej wielkości — na przykład 4, 6 czy 10 kg określonego wyrobu. Żeby można było wykorzystać recepturę do prawidłowego namiarowania surowców, należy wszystkie składniki surowca przemnożyć przez taką liczbę ile ma być kilogramów wyrobu. Na przykład, jeżeli chce się wyprodukować 10 kg babki drożdżowej, to poszczególne surowce w tej recepturze należy przemnożyć przez 10. Dla ułatwienia posługiwania się recepturami przy każdej recepturze pozostawiono wykropkowane miejsca do wpisania roboczego wyliczenia namiarów stosowanych w danym zakładzie. Namiry należy wpisywać ołówkiem, tak aby w razie zmiany wielkości łatwo można było je zetrzeć i wpisać inne, odpowiednie. Budowa receptur oraz sposób obliczania namiarów i porcji zostały opisane szczegółowo w drugiej części książki, w rozdziale I, dotyczącym technologii ciastkarskiej.

Dla głównych księgowych oraz dla pracowników pełniących nadzór technologiczny i rozliczających osoby odpowiedzialne materialnie za produkcję ciastkarską książka może służyć jako pomoc do kontroli jakości wyrobów ciastkarskich, gdyż w każdej recepturze na półprodukt podane są wskaźniki fizykochemiczne. Wskaźniki te powinny być zgodne z kontrolnymi wynikami badań laboratoryjnych.

Receptury na wyroby gotowe złożone z półproduktów opracowano w ten sposób, że ogólne zużycie surowców na 1 kg tego wyrobu zostało wyszczególnione na końcu każdej receptury.

Wielkość zużycia surowców na jednostkę produkcji, określona w końcowej części receptury, służy do wyliczenia normatywnego zużycia surowców, porównania tych wielkości ze zużyciem rzeczywistym oraz ustalenia ewentualnych odchyleń.

1. W związku z wprowadzeniem cen umownych na wyroby ciastkarskie i ustalaniem tych cen na podstawie faktycznie ponoszonych kosztów wyłączono z książki cenniki zawierające ceny kalkulacyjne surowców i związane z tym decyzje byłej Państwowej Komisji Cen. Zamieszczona została natomiast uchwała 112 z 8 czerwca 1981 r. Rady Ministrów i odpowiednie wyjaśnienie Ministerstwa Finansów, regulujące ustalanie cen umownych w zakładach drobnej wytwórczości.

2. Wyłączono część Systematycznego Wykazu Wyrobów — w związku z tym że został on zmieniony, natomiast część SWW dotycząca ciastkarstwa znajduje się w zamieszczonym wyciągu z wytycznych Przewodniczącego Ogólnokrajowej Komisji Branżowej Przemysłu Piekarskiego — Naczelnego Dyrektora Zrzeszenia Produkcji „Społem” CZSS z lutego 1981 r. Na skutek zmian wprowadzonych do SWW przez GUS nowelizacji uległa również numeracja niektórych receptur na półprodukty i na wyroby gotowe. Do niektórych grup dodano nowe receptury. Zweryfikowane i zaktualizowane zostały wszystkie przepisy i zarządzenia według stanu na 30 września 1983 r. Zlikwidowane zostały oznaczenia grup wyrobów nie mające obecnie zastosowania oraz nieobowiązujące już wskaźniki wilgotności w półproduktach.

Część I

RECEPTURY

I. PÓLPRODUKTY

PÓLPRODUKTY Z CIASTA DROŻDŻOWEGO

19-01

PODSTAWOWE CIASTO DROŻDŻOWE

Mąka pszenna wrocławska	559 g
Mleko	206 g
Drożdże	11,6 g
Cukier	87 g
Margaryna	70 g
Jaja	82 g
Sól	3,5 g
	<hr/>
Razem	1 019,1 g
Straty	19,1 g
Wydajność	1 000 g

Mąkę przesiać. W mleku podgrzanym do temperatury 25°C rozprowadzić drożdże, a następnie 1/3 mąki. Rozczyn wymieszać, posypać jego powierzchnię mąką i pozostawić do wyrośnięcia.

Jaja z cukrem lekko podgrzać i wymieszać (napowietrzyć), aby rozpuścił się cukier, a następnie dodać do wyrośniętego rozczynu. Z kolei dodać sól, pozostałą mąkę i całość wymieszać dodając rozpuszczony tłuszcz. Gotowe ciasto pozostawić do fermentacji.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż
Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż

12%
9%

19-02

KORPUSY DO CIASTEK PONCZOWYCH

Mąka pszenna wrocławska	651 g
Mleko	326 g
Jaja	163 g
Margaryna	163 g
Cukier	64 g
Sól	2 g
Drożdże	33 g
	<hr/>	
Razem	1 402 g
Straty	402 g
Wydajność	1 000 g

Mąkę przesiać. W mleku podgrzany do temperatury około 25°C rozprowadzić drożdże, a następnie dodać 1/3 mąki. Rozczyn wymieszać, posypać jego powierzchnię mąką i pozostawić do wyrośnięcia.

Jaja z cukrem lekko podgrzać i wymieszać, aby rozpuścił się cukier, a następnie dodać do wyrośniętego rozczynu. Z kolei dodać sól, pozostałą mąkę i całość wymieszać dodając rozpuszczony tłuszcz.

Gotowe ciasto o wolnej konsystencji wyciskać z woreczka zakończonego gładką końcówką do foremek posmarowanych tłuszczem. Wypiekać w piecu o temperaturze około 180°C.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 7%
Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 17%

19-03

BINY Z CIASTA DROŹDŻOWEGO

Mąka pszenna wrocławska	733 g
Margaryna	55 g
Cukier	50 g
Jaja	27 g
Drożdże	23 g
Sól	2 g
Etylowanilina	0,02 g
Woda	308 g
	<hr/>	
Razem	1 198,02 g
Straty	198,02 g
Wydajność	1 000 g

Z wody, drożdży i części mąki sporządzić rozczyn i pozostawić do fermentacji. Po wyrośnięciu dodać do rozczynu pozostałe surowce: cukier, jaja, sól, etylowanilinę i na końcu mąkę, a następnie wymieszać aż do momentu dokładnego połączenia się tych składników.

Gotowe ciasto pozostawić do powtórnej fermentacji. Po wyrośnięciu ciasta formować z niego podłużne biny i układać je na blachach. Wypiekać w temperaturze około 180°C.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 5%
Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 6%

19-04

CIASTO PÓLFRANCUSKIE

Mąka pszenna wrocławska	482 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	53 g
Mleko	178 g
Drożdże	10 g
Cukier	75 g
Margaryna do ciasta	60 g
Margaryna do wałkowania	88 g
Jaja	71 g
Etylowanilina	0,03 g
Sól	3 g
	<hr/>	
Razem	1 020,03 g
Straty	20,03 g
Wydajność	1 000 g

Mleko podgrzać do temperatury 25°C i rozprowadzić w nim drożdże, a następnie dodać około 1/3 mąki, wymieszać i pozostawić do fermentacji na 30—60 minut.

Jaja wymieszać z cukrem, podgrzać do rozpuszczenia się cukru, a następnie dodać do wyrośniętego rozczynu. Z kolei dodać sól, etylowanilinę, pozostałą mąkę, a na końcu rozpuszczony tłuszcz. Sporządzone ciasto pozostawić do fermentacji.

Wyrośnięte ciasto rozwałkować w kształt prostokąta, 2/3 jego powierzchni pokryć cienką warstwą zmiękzonej margaryny. Ciasto składać na trzy części, załamując najpierw część ciasta pokrytą tłuszczem. Po zaklejeniu boków ciasta — wałkować nadając mu powtórnie kształt prostokąta.

Proces wałkowania i składania przeprowadzić 3-krotnie.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 11%
Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 18%

PÓLPRODUKTY Z CIASTA FRANCUSKIEGO

29-01

CIASTO FRANCUSKIE

Mąka pszenna wrocławska	411 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	40 g
Jaja	47 g
Margaryna	377 g
Sól	3 g
Woda	189 g
	<hr/>	
Razem	1 067 g
Straty	67 g
Wydajność	1 000 g

Z jaj, soli, mąki i zimnej wody zrobić ciasto i pozostawić je w chłodni przez 10—15 minut. Ochłodzone ciasto rozwałkować w kształt kwadratu, na jego środek ułożyć zmiekczone i uformowany tłuszcz. Końce ciasta zawinąć do środka „w kopertę” i rozwałkować nadając mu formę prostokąta. Uformowane w ten sposób ciasto składać na cztery części: krótsze brzegi prostokąta założyć do środka ciasta, tak aby stykały się ze sobą, a następnie złożyć ciasto jeszcze raz na połowę i znów rozwałkować do poprzedniego kształtu.

Po dwukrotnym składaniu i wałkowaniu zastosować około 15-minutową przerwę. Po upływie tego czasu proces składania i wałkowania przeprowadzić jeszcze dwukrotnie.

Wskaźniki fizykochemiczne

Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 41%

29-02

BLATY DO CIASTEK

Mąka pszenna wrocławska	532 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	120 g
Jaja	61 g
Margaryna	488 g
Sól	4 g
Woda	245 g
	<hr/>	
Razem	1 450 g
Straty	450 g
Wydajność	1 000 g

Z mąki, jaj, soli i wody sporządzić ciasto. Margarynę wyrobić, nadając jej jednolitą konsystencję i uformować w kształcie kostki. Ciasto lekko rozwałkować, nadając mu kształt

kwadratu, na środek ułożyć przygotowaną kostkę tłuszczu. Rogami ciasta przykryć tłuszcz, brzegi ciasta dokładnie skleić i ciasto rozwałkować, nadając mu formę prostokąta.

Uformowane w ten sposób ciasto składać z dwóch stron do środka, a następnie jeszcze raz na połowę.

Po dwukrotnym składaniu i wałkowaniu zastosować leżakowanie przez około 15 minut, a następnie jeszcze dwukrotnie wałkować.

Z gotowego ciasta rozwałkować blaty grubości około 2—3 mm, uformować je na blachach i wypiekać w temperaturze 190°C.

Wskaźniki fizykochemiczne

Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 38%

PÓLPRODUKTY Z CIASTA PARZONEGO

39-01

KORPUSY DO CIASTEK RUREK

Mąka pszenna wrocławska	439 g
Margaryna	217 g
Jaja	819 g
Kwaśny węglan amonu	9,6 g
Woda	544 g
	<hr/>	
Razem	2 028,6 g
Straty	1 028,6 g
Wydajność	1 000 g

Margarynę zagotować z wodą. Do gotującego się tłuszczu wsypać mąkę i po wymieszaniu sporządzić „zaparzenie”.

Do zaparzonej masy dodawać stopniowo jaja, stale mieszając, do uzyskania jednolitej masy. Wraz z ostatnią porcją jaj dodać kwaśny węglan amonu. Z uzyskanej masy sporządzić korpusy przez wyciśnięcie masy na blachy lekko posmarowane tłuszczem, a następnie wypiekać w piecu o temperaturze 190°C.

Wskaźniki fizykochemiczne

Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 33%

39-02

KORPUSY DO CIASTEK PTYSIÓW

Mąka pszenna wrocławska	418 g
Margaryna	206 g
Jaja	779 g
Kwaśny węglan amonu	9 g
Woda	518 g
	<hr/>	
Razem	1 930 g
Straty	930 g
Wydajność	1 000 g

Margarynę zagotować z wodą. Do gotującego się tłuszczu wsypać mąkę i po wymieszaniu sporządzić „zaparzenie”.

Do zaparzonej masy dodawać stopniowo jaja, stale mieszając, do uzyskania jednolitej masy. Wraz z ostatnią porcją jaj dodać kwaśny węglan amonu. Z uzyskanej masy sporządzić okrągłe korpusy przez wyciśnięcie masy na blachy lekko posmarowane tłuszczem, a następnie piec w temperaturze 190°C.

Wskaźniki fizykochemiczne

Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 33%

PÓLPRODUKTY Z CIASTA BEZOWEGO

49-01

KORPUSY BEZOWE MORENGI

Cukier	885 g
Jaja — białka	390 g
	<hr/>	
Razem	1 275 g
Straty	275 g
Wydajność	1 000 g

Białka jaj poddać napowietrzeniu w ubijacze dodając 15—20% cukru przewidzianego w recepturze. Pod koniec ubijania dodać pozostały cukier. Gotowe ciasto wyciskać — na blachy wyłożone papierem — z woreczka zakończonego okrągłą końcówką, formując półkoliste korpusy. Suszyć w piecu o temperaturze około 130°C.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 92%

49-02

KORPUSY DO CIASTEK SOKOŁÓW

Jaja — białka	457 g
Cukier	914 g
Orzechy arachidowe	60 g
Mąka pszenna wrocławska	85 g
Tłuszcz cukierniczy	20 g
	<hr/>	
Razem	1 536 g
Straty	536 g
Wydajność	1 000 g

Białka jaj poddać napowietrzeniu w ubijacze, dodając 15—20% cukru przewidzianego w recepturze. Pod koniec ubijania dodać pozostały cukier, a następnie wymieszać pianę z mąką.

Szablony do formowania korpusów ułożyć na blachach posmarowanych tłuszczem i posypanych mąką. Gotową masę rozsmarować tak, by pokryła wycięcia szablonów. Po zdjęciu szablonów uformowane korpusy posypać oczyszczonymi, rozdrobnionymi orzechami. Wypiekać w piecu o temperaturze 130—140°C.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 89%

PÓLPRODUKTY Z CIASTA KRUCHEGO

59-01

SPODY DO CIASTEK I TORTÓW

Mąka pszenna typ 650	570 g
Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)	53 g
Margaryna	214 g
Cukier puder	214 g
Jaja	57 g
Syrop ziemniaczany	53 g
Mleko	26 g
Kwaśny węglan amonu	3,3 g
	<hr/>	
Razem	1 190,3 g
Straty	190,3 g
Wydajność	1 000 g

Margarynę wyrobić z cukrem, dodając syrop ziemniaczany, jaja i rozpuszczony w mleku kwaśny węglan amonu. W końcowej fazie wyrabiania ciasta dodać mąkę. Gotowe ciasto rozwałkować do grubości około 5 mm i wycinać spody do ciastek i tortów.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 23%
Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 18%

59-02

KORPUSY DO CIASTEK

Mąka pszenna typ 650	586 g
Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)	54 g
Margaryna	220 g
Cukier puder	220 g
Jaja	59 g
Syrop ziemniaczany	54 g
Mleko	27 g
Kwaśny węglan amonu	3,5 g
Razem	1 223,5 g
Straty	223,5 g
Wydajność	1 000 g

Margarynę wyrobić z cukrem, dodając syrop ziemniaczany, jaja i rozpuszczony w mleku kwaśny węglan amonu. W końcowej fazie wyrabiania dodać mąkę.

Gotowe ciasto rozwałkować do grubości około 2—3 mm i wycinać korpusek o różnych kształtach.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 23%
Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 18%

59-03

CIASO PODSTAWOWE NA BABECZKI ŚMIETANKOWE

Mąka pszenna typ 650	465 g
Margaryna	275 g
Cukier puder	151 g
Syrop ziemniaczany	20 g
Jaja	40 g

Mleko	60 g
Razem	1 011 g
Straty	11 g
Wydajność	1 000 g

Margarynę wyrobić z cukrem, dodając syrop ziemniaczany, jaja i rozpuszczony w mleku kwaśny węglan amonu. W końcowej fazie wyrabiania dodać mąkę.

Gotowe ciasto rozwałkować do grubości około 3 mm, a następnie wyłożyć nim foremki karbowane. Pozostające po wyłożeniu foremki resztki ciasta przeznaczyć do dalszej produkcji babeczek.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 18%
Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 26%

59-04

CIASO KRUCHE

Mąka pszenna typ 650	519 g
Margaryna	195 g
Cukier puder	195 g
Jaja	52 g
Syrop ziemniaczany	48 g
Mleko	24 g
Kwaśny węglan amonu	3 g
Razem	1 036 g
Straty	36 g
Wydajność	1 000 g

Margarynę wyrobić z cukrem, dodając syrop ziemniaczany, jaja i rozpuszczony w mleku kwaśny węglan amonu.

W końcowej fazie wyrabiania ciasta dodać mąkę.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 23%
Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 18%

PÓLPRODUKTY Z CIASTA BISZKOPTOWEGO

69-01

KAPSLE TORTOWE

Mąka pszenna wrocławska	326 g
Mąka ziemniaczana	108 g
Cukier	215 g
Jaja	696 g
	<u>1 345 g</u>
Razem	
Straty	345 g
Wydajność	1 000 g

Jaja wymieszać z cukrem i ogrzewać do uzyskania temperatury około 45°C, następnie poddać je silnemu napowietrzeniu w ubijaczce.

Masę jajowo-cukrową wymieszać delikatnie z mąką. Gotowe ciasto wykładać na blachy wyłożone papierem i wypiekać w piecu o temperaturze około 160—180°C.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 26%

69-02

KAPSLE CZEKOLADOWE

Mąka pszenna wrocławska	350 g
Mąka ziemniaczana	34 g
Jaja	660 g
Kakao	70 g
Cukier	205 g
	<u>1 319 g</u>
Razem	
Straty	319 g
Wydajność	1 000 g

Jaja wybić i wlać do kociołka, dodając cukier. Masę jajowo-cukrową ogrzać do temperatury około 45°C, a następnie silnie napowietrzyć w ubijaczce.

Mąkę pszenną wymieszać z mąką ziemniaczaną i kakao, następnie połączyć z masą jajowo-cukrową. Otrzymaną masę wylewać na blachy czterorantowe wyłożone papierem i piec w temperaturze 160—180°C.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukrów ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 26%

69-03

BLATY STEFANKA

Jaja	900 g
Cukier	310 g
Mąka pszenna wrocławska	420 g
	<u>1 630 g</u>
Razem	
Straty	630 g
Wydajność	1 000 g

Odważone jaja wybić, wlać do kociołka, wsypać cukier i po wymieszaniu ogrzewać do temperatury około 40°C. Otrzymaną masę napowietrzyć w ubijaczce, a następnie połączyć z mąką.

Gotowe ciasto rozsmarować na blachy wyłożone papierem i wypiekać w piecu o temperaturze 200°C.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 22%

69-04

BLATY Z DODATKIEM KAKAO

Syrop piwny	58 g
Cukier	275 g
Mąka pszenna wrocławska	355 g
Jaja	795 g
Kakao	15 g
	<u>1 498 g</u>
Razem	
Straty	498 g
Wydajność	1 000 g

Jaja wybić, wlać do kociołka, wsypać cukier i po wymieszaniu ogrzać do temperatury około 40°C. Otrzymaną masę poddać napowietrzeniu w ubijaczce, dodając podczas ubijania syrop piwny.

Napowietrzoną masę połączyć z mąką wymieszaną z kakao. Ciasto rozsmarować na blachach wyłożonych papierem, a następnie piec w temperaturze 200°C.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 33%

69-05

KORPUSY BUSZEJKI

Jaja	850 g
Cukier	325 g
Mąka pszenna wrocławska	485 g
Mąka ziemniaczana	50 g
Razem	1 710 g
Straty	710 g
Wydajność	1 000 g

Jaja wybić, oddzielając białka i żółtka. Żółtka wymieszać z około 80% cukru i ubijać w ubijacze. Białka napowietrzyć osobno, dodając do nich pozostały cukier. Następnie ręcznie wymieszać żółtka z białkami, dodając stopniowo mąkę pszenną i ziemniaczaną.

Gotowe ciasto wyciskać na blachy wyłożone papierem, formując korpusy o różnych kształtach. Wypiekać w piecu o temperaturze 160—180°C.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 30%

PÓLPRODUKTY Z CIASTA BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWEGO

79-01

BLATY STEFANKA

Margaryna	330 g
Mąka pszenna wrocławska	385 g
Cukier	330 g
Jaja	330 g
Kwaśny węglan amonu	3 g
Razem	1 378 g
Straty	378 g
Wydajność	1 000 g

Margarynę z dodatkiem cukru spulchnić w ubijacze. W trakcie ubijania dodawać stopniowo jaja, następnie dodać kwaśny węglan amonu. Silnie napowietrzoną masę wymieszać z mąką, następnie rozsmarować na blachach wyłożonych papierem i piec w temperaturze 200°C.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 30%
Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 28%

79-02

BLATY CAMARGO

Mąka pszenna wrocławska	65 g
Mąka ziemniaczana	255 g
Margaryna	320 g
Cukier	320 g
Jaja	320 g
Proszek do pieczenia	4,8 g
Razem	1 284,8 g
Straty	284,8 g
Wydajność	1 000 g

Margarynę z dodatkiem cukru spulchnić w ubijacze. Podczas ubijania dodawać stopniowo jaja, następnie proszek do pieczenia. Napowietrzoną masę jajowo-cukrową wymieszać z mąką pszenną i ziemniaczaną, a następnie rozsmarować na blachach wyłożonych papierem. Piec w temperaturze 200°C.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 31%
Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 31%

79-03

BLATY CAMARGO CZEKOLADOWE

Mąka pszenna wrocławska	47 g
Mąka ziemniaczana	235 g
Margaryna	310 g
Cukier	310 g
Jaja	310 g
Kakao	31 g
Proszek do pieczenia	4,8 g
Razem	1 247,8 g
Straty	247,8 g
Wydajność	1 000 g

Margarynę z dodatkiem cukru spulchnić w ubijacze. W czasie ubijania dodawać stop-

niowo jaja, następnie proszek do pieczenia. Kakao zmieszać z mąką pszenną i ziemniaczaną i wymieszać je z napowietrzoną masą, a następnie rozsmarować na blachach wyłożonych papierem. Piec w temperaturze 200°C.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 31%
Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 31%

79-04

KORPUSY DO CIASTEK MUSZLI KARBOWANYCH

Mąka pszenna wrocławska	565 g
Cukier	190 g
Jaja	150 g
Margaryna	380 g
	<hr/>
Razem	1 285 g
Straty	285 g
Wydajność	1 000 g

Margarynę z cukrem spulchnić przez wymieszanie w ubijaczce, dodawać do niej stopniowo jaja. Masę wymieszać z przesianą mąką, następnie wyciskać na blachy wyłożone papierem, formując korpusy w kształcie muszli. Korpusy wypiekać w temperaturze 200°C.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 18%
Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 29%

PÓLPRODUKTY Z MASY ORZECHOWEJ I MIGDAŁOWEJ

89-01

MARCEPAN Z KREMEM RUSSEL BEZA

Krem russel beza (rec. 921-02)	170 g
Cukier puder	700 g
Syrop ziemniaczany	170 g
Esencja migdałowa	2 g
Esencja cytrynowa	2 g
Spirytus	2 g

Kwas cytrynowy	0,2 g
Razem	1 046,2 g
Straty	46,2 g
Wydajność	1 000 g

Do kremu russel należy dodać cukier puder, syrop ziemniaczany, esencje, spirytus, kwas cytrynowy i dokładnie wymieszać.

Ogólne zużycie surowców

Cukier	51 g
Cukier puder	700 g
Syrop ziemniaczany	170 g
Masło	40,8 g
Margaryna mleczna	61,2 g
Jaja	21 g
Spirytus	4 g
Esencja migdałowa	2 g
Esencja cytrynowa	2 g
Esencja rumowa	1 g
Kwas cytrynowy	0,2 g
Woda	27 g
	<hr/>
Razem	1 080,2 g

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 81%
Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 7%

89-02

MARCEPAN Z MIGDAŁÓW

Migdały	250 g
Cukier	760 g
Esencja migdałowa	2 g
	<hr/>
Razem	1 012 g
Straty	12 g
Wydajność	1 000 g

Migdały zaparzyć w gorącej wodzie, następnie obrać ze skórki. Do obranych migdałów dodać cukier i zmiażdżyć je na walcach, nie dopuszczając do zolejenia masy.

Otrzymaną masę migdałową wymieszać z esencją migdałową.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 73%

PÓLPRODUKTY CIASTKARSKIE POZOSTAŁE

992-01

BLATY PIERNIKOWE

Mąka pszenna typ 650	500 g
Okruchy	195 g
Cukier	249 g
Syrop ziemniaczany	101 g
Miód naturalny	37 g
Kwaśny węglan amonu	13 g
Goździki	2 g
Cynamon	4 g
Syrop piwny	11 g
Woda	150 g
Razem	1 262 g
Straty	262 g
Wydajność	1 000 g

Z wody, cukru, okruszków, syropu ziemniaczanego i miodu zagotować syrop do temperatury 104–108°C. Do gorącego syropu dodać mąkę i syrop piwny, a po wyrobieniu ciasto pozostawić do leżakowania co najmniej na 4 tygodnie.

Po okresie leżakowania ciasto wyrobić, dodając przyprawy korzenne i kwaśny węglan amonu.

Uwaga: Ciasto piernikowe można też sporządzić z pominięciem okresu leżakowania. Do gorącego syropu sporządzonego z wody i środków słodzących dodać przyprawy korzenne, a po ostudzeniu mieszając dodać mąkę, syrop piwny i kwaśny węglan amonu.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 30%

993-01

KREM BEZA

Cukier	740 g
Jaja — białka	296 g
Woda	300 g
Kwas cytrynowy	1 g
Esencja rumowa	2 g
Razem	1 339 g
Straty	339 g
Wydajność	1 000 g

Białka jaj napowietrzyć w ubijaczce, dodając do nich około 15% podanej ilości cukru. Z pozostałego cukru i wody ugotować syrop do osiągnięcia temperatury około 118°C (tzw. próba piórka).

Gotowy syrop dodawać stopniowo do ubitych białek stale mieszając. Po połączeniu się składników i ostudzeniu masy doprawić krem kwasem cytrynowym i esencją.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 90%

993-02

KREM RUSSEL BEZA

Cukier	300 g
Masło	240 g
Margaryna mleczna	360 g
Jaja — białka	124 g
Spirytus	12 g
Esencja rumowa	6 g
Woda	160 g
Razem	1 202 g
Straty	202 g
Wydajność	1 000 g

Białka jaj poddać napowietrzeniu w ubijaczce, dodając około 15% podanej ilości cukru. Z pozostałego cukru i wody ugotować syrop do osiągnięcia temperatury około 118°C (tzw. próba piórka). Gotowy syrop dodawać stopniowo do ubitych białek stale mieszając i pozostawić do ostygnięcia.

Masło i margarynę wstępnie zmiękczyć, następnie połączyć razem i ucierać w ubijaczce. Do tłuszczu dodawać stopniowo ostudzony krem beza aż do połączenia się obu składników. Krem doprawić, dodając spirytus i esencję.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 34%

Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 57%

993-03

KREM RUSSEL BEZA CZEKOLADOWY

Cukier	300 g
Masło	240 g
Margaryna mleczna	360 g

Jaja — białka	124 g
Kakao	25 g
Spirytus	12 g
Esencja rumowa	6 g
Woda	160 g
	<hr/>	
Razem	1 227 g
Straty	227 g
Wydajność	1 000 g

Białka jaj poddać napowietrzaniu, dodając około 15% przewidzianej ilości cukru. Z pozostałego cukru i wody ugotować syrop aż do osiągnięcia temperatury 118°C (tzw. próba piórka). Gotowy syrop dodawać stopniowo do ubitych białek stale mieszając. Krem pozostawić do ostygnięcia.

Masło i margarynę wstępnie zmiękczyć, a następnie połączyć razem i ucierać w ubijacze. Do tłuszczu dodawać stopniowo ostudzony krem beza. Doprawić krem, dodając spirytus, esencję i kakao.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż	34%
Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż	57%

993-04

KREM RUSSEL BEZA KAWOWY

Cukier	300 g
Masło	240 g
Margaryna mleczna	360 g
Jaja — białka	124 g
Kawa	25 g
Spirytus	12 g
Esencja rumowa	6 g
Woda	160 g
	<hr/>	
Razem	1 227 g
Straty	227 g
Wydajność	1 000 g

Białka jaj poddać napowietrzaniu, dodając około 15% przewidzianej ilości cukru. Z pozostałego cukru i wody ugotować syrop do osiągnięcia temperatury 118°C („próba piórka”). Gotowy syrop dodać stopniowo do ubitych białek stale mieszając. Krem pozostawić do ostygnięcia.

Masło i margarynę wstępnie zmiękczyć, a następnie połączyć razem i ucierać w ubijacze. Do tłuszczu dodać stopniowo ostudzony krem beza.

W końcowej fazie doprawić krem, dodając spirytus, esencję i zmieloną kawę.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem, w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż	34%
Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż	57%

993-05

KREM RUSSEL

Cukier puder	276 g
Jaja	220 g
Masło	220 g
Margaryna mleczna	331 g
Esencja rumowa	4,7 g
Spirytus	6,6 g
	<hr/>	
Razem	1 058,3 g
Straty	58,3 g
Wydajność	1 000 g

Jaja wymieszać z cukrem, ogrzać do temperatury około 40°C, a następnie poddać napowietrzaniu w ubijacze. Osobno wymieszać masło i margarynę i utrzeć do uzyskania jednolitej, pulchnej masy.

Następnie dodać stopniowo do tłuszczu masę jaj z cukrem. W końcowej fazie dodać esencję i spirytus.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż	32%
Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż	57%

993-06

KREM Z BITEJ ŚMIETANY

Śmietanka kremowa 30-proc.	902 g
Cukier puder	135 g
Etylowanilina	0,07 g
	<hr/>	
Razem	1 037,07 g
Straty	37,07 g
Wydajność	1 000 g

Śmietankę ostudzoną do temperatury około 4°C wlać do kociołka, a następnie poddać napowietrzaniu w ubijacze lub mieszając ją ręczną różgą.

W końcowej fazie mieszania dodać cukier puder i etylowanilinę.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 33%

993-07

KREM ŚMIETANKOWY DO BABECZEK

Mąka pszenna wrocławska	50 g
Cukier	200 g
Mleko	682 g
Jaja — żółtka	168 g
Etylowanilina	0,07 g
Razem	1 100,07 g
Straty	100,07 g
Wydajność	1 000 g

Jaja wybić ze skorup, oddzielić żółtka i wlać je do kociołka. Dodać mąkę zmieszaną z cukrem i masę dokładnie wymieszać. Jeżeli jest zbyt gęsta, rozprowadzić ją mlekiem.

Otrzymaną masę wlać do gotującego się mleka i gotować aż krem zgęstnieje. Po zagotowaniu krem pozostawić do ostygnięcia, a następnie dodać etylowanilinę.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 50%

993-08

KREM ŚMIETANKOWY DO NAPOLEONEK

Mąka pszenna wrocławska	127 g
Cukier	245 g
Mleko	600 g
Jaja	202 g
Etylowanilina	0,07 g
Razem	1 174,07 g
Straty	174,07 g
Wydajność	1 000 g

Jaja wybić ze skorupy, wlać do kociołka, dodać mąkę wymieszaną z cukrem i dokładnie połączyć surowce. Otrzymaną masę wlać do gotującego się mleka i gotować do zgęstnienia kremu. Otrzymany krem nieco przestudzić i wymieszać z etylowaniliną.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 54%

993-09

KREM POMARAŃCZOWY

Cukier	177 g
Mąka pszenna wrocławska	71 g
Jaja — żółtka	82 g
Jaja	153 g
Wino białe gronowe	588 g
Skórka pomarańczowa	2 g
Kwas cytrynowy	0,4 g
Razem	1 073,4 g
Straty	73,4 g
Wydajność	1 000 g

Jaja wybić ze skorup, wymieszać z cukrem i mąką. Otrzymaną masę wlać do gotującego się wina i zagotować, doprowadzając krem do zgęstnienia. Otrzymany krem wymieszać ze zmiękczoną skórką pomarańczową i kwasem cytrynowym.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 62%

993-10

KREM SZWEDZKI ŚNIEŻKA

Cukier	670 g
Margaryna	335 g
Kwas cytrynowy	2 g
Esencja pomarańczowa lub cytrynowa	2 g
Razem	1 009 g
Straty	9 g
Wydajność	1 000 g

Margarynę napowietrzyć przez wymieszanie w ubijaczkę. W czasie mieszania dodawać stopniowo cukier. Gotowy krem doprawić kwasem cytrynowym i esencją.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 69%
Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 28%

993-11

KREM SZWEDZKI

Cukier puder	500 g
Tłuszcz cukierniczy	370 g
Łom wafłowy	100 g
Kwas cytrynowy	5 g
Esencja cytrynowa lub pomarańczowa	5 g
Syrop ziemniaczany	30 g
	<u>1 010 g</u>
Razem	1 010 g
Straty	10 g
Wydajność	1 000 g

Łom wafłowy wymieszać z niewielką ilością tłuszczu i zmiażdżyć na walcach lub w melanżerze. Tłuszcz napowietrzyć, dodać do niego łom, syrop ziemniaczany i stopniowo cukier, cały czas masę mieszając. Pod koniec mieszania składników krem doprawić smaku, dodając kwas cytrynowy i esencję.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż	51%
Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż	35%

994-01

MASA SEROWA

Ser biały	670 g
Cukier	170 g
Mąka pszenna wrocławska	67 g
Jaja	83 g
Mleko	42 g
Esencja pomarańczowa lub cytrynowa	1 g
	<u>1 033 g</u>
Razem	1 033 g
Straty	33 g
Wydajność	1 000 g

Ser zmiażdżyć na walcach lub przekręcić przez maszynkę. Dodać do niego cukier, jaja, esencję i mleko, wymieszać na jednolitą masę. Pod koniec łączenia surowców dodać mąkę i wymieszać ją z masą.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż	30%
---	-----

994-02

MASA MAKOWA

Mak niebieski	363 g
Cukier	262 g
Jaja	127 g
Okruchy	73 g
Woda	374 g
Cynamon	0,9 g
Esencja migdałowa	0,9 g
	<u>1 200,8 g</u>
Razem	1 200,8 g
Straty	200,8 g
Wydajność	1 000 g

Mak zaparzyć w gorącej wodzie, odcedzić i lekko osuszyć. Następnie wymieszać go z okruskami i zmiażdżyć dwukrotnie na walcach.

Do zmiażdżonego maku dodać cukier, jaja, cynamon i esencję migdałową. Wszystkie składniki wymieszać dokładnie na jednolitą masę.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż	37%
---	-----

995-01

KRUSZONKA

Mąka pszenna wrocławska	500 g
Tłuszcz cukierniczy	250 g
Cukier	278 g
Etylowanilina	0,03 g
	<u>1 028,03 g</u>
Razem	1 028,03 g
Straty	28,03 g
Wydajność	1 000 g

Mąkę wymieszać z cukrem i dodać etylowanilinę. Do wymieszanych surowców wlać rozpuszczony tłuszcz i dokładnie wyrobić. Ciasto ochłodzić i przetrzeć przez sito o otworach około 5 mm.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż	28%
Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż	25%

995-02

GALARETKA Z AGARU

Esencja pomarańczowa i cytrynowa	1 g
Woda	1 111 g
Agar	11 g
Cukier	333 g
Kwas cytrynowy	1,5 g
Syrop ziemniaczany	67 g
Razem	1 524,5 g
Straty	524,5 g
Wydajność	1 000 g

Agar namoczyć w zimnej wodzie, a następnie gotować z dodatkiem cukru i syropu ziemniaczanego. Po sklarowaniu galaretkę ostudzić, następnie doprawić, dodając kwas cytrynowy i esencję.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 90%

995-03

GALARETKA ŻELATYNOWA

Cukier	165 g
Woda	835 g
Żelatyna	80 g
Esencja cytrynowa lub pomarańczowa	2 g
Kwas cytrynowy	3 g
Razem	1 085 g
Straty	85 g
Wydajność	1 000 g

Żelatynę namoczyć w części zimnej wody. Cukier zagotować z resztą wody i gotując dodać do niego żelatynę. Po wymieszaniu galaretkę doprawić, dodając esencję i kwas cytrynowy.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 63%

995-04

GALARETKA Z OWOCÓW W SYROPIE

Owoce w syropie	270 g
Woda	527 g
Agar	9 g
Cukier	261 g
Kwas cytrynowy	1 g
Syrop ziemniaczany	53 g
Razem	1 121 g
Straty	121 g
Wydajność	1 000 g

Owoce osączyć z syropu, te które są rozdrobnione i nie nadają się do dekoracji zmiażdżyć na walcach.

Z wody, agaru, cukru i syropu ziemniaczanego sporządzić galaretkę. Gorącą wymieszać ze zmiażdżonymi owocami i doprawić kwasem cytrynowym.

Gotową galaretkę wylewać w blaszki czterorantowe i pozostawić do stężenia. Stosować do dekoracji zamiast owoców w syropie.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 82%

995-05

SYROP DO NAKRAPIANIA I

Cukier	420
Woda	g
Spirytus	10 g
Esencja rumowa	4 g
Kwas cytrynowy	1,5 g
Razem	1 065,5 g
Straty	65,5 g
Wydajność	1 000 g

Cukier wsypać do kociolka i wlać wodę. Otrzymany roztwór zagotować mieszając. Po zagotowaniu syrop ostudzić, a następnie dodać kwas cytrynowy, esencję i spirytus.

Uwaga: Kwas cytrynowy można zastąpić sokiem z cytryn, stosując następujące przeliczenie: 1,5 g kwasu = 30 g cytryn.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w mokrej substancji nie mniej niż 41%

995-06

SYROP DO NAKRAPIANIA II

Cukier	630 g
Woda	630 g
Kwas cytrynowy	1,5 g
Spirytus	10 g
Esencja rumowa	4 g
	<hr/>
Razem	1 275,5 g
Straty	275,5 g
Wydajność	1 000 g

Cukier wsypać do kociołka i wlać wodę. Otrzymany roztwór zagotować mieszając. Po zagotowaniu syrop ostudzić, a następnie dodać kwas cytrynowy, esencję i spirytus.

Uwaga: Kwas cytrynowy można zastąpić sokiem z cytryn, stosując następujące przeliczenie: 1,5 g kwasu = 30 g cytryn.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w mokrej substancji nie mniej niż 51%

995-07

KONSERWA

Cukier	769 g
Woda	500 g
	<hr/>
Razem	1 269 g
Straty	269 g
Wydajność	1 000 g

Cukier wsypać do kociołka i wlać wodę. Otrzymany roztwór gotować do temperatury 105—108°C (tzw. próba nitki).

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 98%

995-08

POMADA

Cukier	755 g
Syrop ziemniaczany	135 g
Woda	290 g
	<hr/>
Razem	1 180 g

Straty	180 g
Wydajność	1 000 g

Cukier wsypać do kociołka i wlać wodę. Sporządzony roztwór cukrowy gotować mieszając do rozpuszczenia się cukru. Gdy roztwór osiągnie temperaturę około 110°C dodać syrop ziemniaczany i w dalszym ciągu gotować do temperatury około 118°C (tzw. próba piórka). Ugotowany syrop wlać do zbiornika pomadziarki i uruchomić dopływ wody chłodzącej, dopływ syropu i mieszać w celu otrzymania pomady.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 93%

995-09

POLEWA KAKAOWA

Kakaó	350 g
Cukier puder	180 g
Tłuszcz cukierniczy	479 g
Lecytyna	2 g
Etylowanilina	0,07 g
	<hr/>
Razem	1 011,07 g
Straty	11,07 g
Wydajność	1 000 g

Tłuszcz cukierniczy rozpuścić, podgrzewając go do temperatury nie wyższej niż 45°C. Dodać lecytynę i kakao zmieszane z częścią cukru oraz pozostały cukier. Wszystkie składniki wymieszać, następnie zmiażdżyć dwukrotnie na walcach dla uzyskania dostatecznie gładkiej masy. Pod koniec miażdżenia dodać etylowanilinę.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 16%

Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 50%

995-10

BLATY DO CIASTEK EKSPRESY

Blaty bezowe (rec. 49-01)	600 g
Blaty biszkoptowe (rec. 69-05)	414 g
	<hr/>
Razem	1 014 g
Straty	14 g
Wydajność	1 000 g

Ciasto bezowe wykonać według opisu podanego w recepturze 49-01, a ciasto biszkoptowe według opisu w recepturze 69-05. Ciasto bezowe wyciskać na blachy wyłożone papierem, formując ukośne paski w odstępach około 2 cm i osuszyć w piecu w temperaturze około 110°C.

Sporządzone ciasto biszkoptowe wyciskać na blachy, wypełniając nim miejsca między paskami z ciasta bezowego.

Gotowe blaty wypiekać w piecu o temperaturze 180°C.

Ogólne zużycie surowców

Jaja	586 g
Cukier	665 g
Mąka pszenna wrocławska	200 g
Mąka ziemniaczana	21 g
Razem	1 472 g

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 67%

995-11

KORPUSY DO RUREK ŻÓŁTKOWYCH

Mąka pszenna wrocławska	645 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	46 g
Cukier puder	115 g
Jaja — żółtka	346 g
Jaja (do smarowania)	29 g
Spirytus	10,2 g
Margaryna	115 g
Mleko	57 g
Razem	1 363,2 g
Straty	363,2 g
Wydajność	1 000 g

Żółtka jaj, cukier i mleko połączyć razem dodając spirytus i rozpuszczoną margarynę. Dodać mąkę i wyrobić ciasto, które następnie zbiać wałkiem aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Sporządzone w ten sposób ciasto rozwałkować do grubości około 2 mm, pokroić w paski, które nawinąć na metalowe tunelki.

Wierzch rurek posmarować jajami i wypiekać w piecu o temperaturze 180—200°C.

Wskaźniki fizykochemiczne

Cukry ogółem w przeliczeniu na sacharozę w suchej masie nie mniej niż 10%

Tłuszcz w suchej masie nie mniej niż 18%

II. WYROBY GOTOWE

WYROBY Z CIASTA DROŹDŻOWEGO

11-1

CIASTKA PONCZOWE Z KREMEM RUSSEL BEZA

Korpusy do ciastek ponczowych (rec. 18-02)	393 g
Krem russel beza (rec. 921-02)	80 g
Syrop do nakrapiania (rec. 929-02)	507 g
Galaretka z agaru (rec. 923-01)	140 g
Esencja rumowa (do syropu)	5 g
Spirytus (do syropu)	13 g
Razem	1 138 g
Straty	138 g
Wydajność	1 000 g

Korpusy do ciastek ponczowych nasączyć syropem do nakrapiania z dodatkiem esencji i spirytusu. Nasączone korpusy obciągnąć galaretką, a wierzch ciastek ozdobić kremem russel beza.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	256 g
Cukier	414 g
Masło	19 g
Margaryna	64 g
Margaryna mleczna	29 g
Jaja	74 g
Mleko	128 g
Syrop ziemniaczany	9 g
Spirytus	19 g
Esencja rumowa	7,5 g
Esencja cytrynowa	0,1 g
Agar	1,5 g
Kwas cytrynowy	1 g
Drożdże	13 g
Woda	487 g
Razem	1 522,1 g

11-2

CIASTKA PÓLFRANCUSKIE ŚLIWKOWE

Ciasto półfrancuskie (rec. 18-04)	520 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	25 g
Pomada (rec. 929-04)	86 g
Cukier (do posypania)	25 g
Jaja (do wykończenia)	10 g
Śliwki	680 g
Cynamon	1 g
	Razem	1 347 g
	Okruszki	50 g
	Straty	297 g
	Wydajność	1 000 g

Ciasto półfrancuskie rozwałkować do grubości około 1,5 cm. Powierzchnię ciasta posmarować jajami i ułożyć na niej oczyszczone, pozbawione pestek i pokrojone na połówki śliwki. Śliwki posypać cynamonem z cukrem. Po wyrośnięciu ciasto piec w temperaturze 180°C. Po upieczeniu powierzchnię obciągnąć pomadą, a następnie pokroić na ciastka.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	303 g
Cukier	129 g
Jaja	47 g
Śliwki	680 g
Cynamon	1 g
Mleko	93 g
Drożdże	5,2 g
Margaryna	77 g
Etylowanilina	0,01 g
Sól	1,5 g
Syrop ziemniaczany	12 g
Woda	25 g
	Razem	1 373,71 g

11-3

CIASTKA PÓLFRANCUSKIE

Mąka pszenna wrocławska	461 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	62 g
Cukier	100 g
Margaryna (do ciasta)	45 g

Margaryna (do wałkowania)	90 g
Mleko	210 g
Drożdże	13 g
Jaja (do ciasta)	72 g
Jaja (do wykończenia)	20 g
Esencja migdałowa	0,2 g
Krem śmietankowy (rec. 993-07)	80 g
Sól	1 g
Pomada (rec. 995-08)	70 g
Esencja rumowa (do pomady)	,5 g
Margaryna (do smarowania blach)	20 g
	Razem	1 244,7 g
	Straty	244,7 g
	Wydajność	1 000 g

Sporządzić ciasto półfrancuskie (rec. 18-04), rozwałkować na blaty, następnie pokroić w paski i uformować ciastka o różnych kształtach. Układać je na blachach posmarowanych tłuszczem, pozostawić do wyrośnięcia, a następnie smarować powierzchnię ciastek jajami i wypiekać w temperaturze 180°C.

Upieczone ciastka wykończyć, smarując pomadą.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	527 g
Cukier	169 g
Margaryna	155 g
Mleko	264 g
Drożdże	13 g
Jaja	105 g
Syrop ziemniaczany	9 g
Esencja migdałowa	0,2 g
Etylowanilina	0,005 g
Esencja rumowa	0,5 g
Sól	1 g
Woda	20 g
	Razem	1 263,705 g

11-4

CIASTKA DROŻDŻOWE PRZEKŁADANE MASĄ MAKOWĄ,
SEREM, MARMOLADĄ LUB KOMPOTEM

Mąka pszenna wrocławska	520 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	50 g
Cukier	80 g

Margaryna	40 g
Jaja	60 g
Mleko	220 g
Drożdże	20 g
Sól	3 g
Masa makowa (rec. 994-02)	200 g
Jaja (do wykończenia)	20 g
Pomada (rec. 995-08)	50 g
Razem	1 263 g
Straty	263 g
Wydajność	1 000 g

Ciasto drożdżowe rozwałkować i pokroić na pasy szerokości około 20 cm. Środek pasów smarować masą serową, makową, marmoladą lub kompotem. Brzegi ciasta należy zakleić, a całość pokroić na kawałki o wadze ciastka. Układać na blachach i pozostawić do wyrośnięcia.

Ciastka piec w temperaturze 180°C. Upieczone smarować na gorąco pomadą.

Ogólne zużycie surowców

z marmoladą lub kompotem

Mąka pszenna wrocławska	570 g
Cukier	118 g
Margaryna	40 g
Jaja	80 g
Mleko	220 g
Drożdże	20 g
Sól	3 g
Woda	14 g
Syrop ziemniaczany	7 g
Marmolada lub kompot	200 g
Razem	1 272 g

z masą makową

Mąka pszenna wrocławska	570 g
Cukier	170 g
Margaryna	40 g
Jaja	105 g
Mleko	220 g
Drożdże	20 g
Sól	3 g
Mak	73 g
Okrychy	15 g
Woda	89 g

Cynamon	0,2 g
Esencja migdałowa	0,2 g
Syrop ziemniaczany	7 g
Razem	1 312,4 g

z masą serową

Mąka pszenna wrocławska	583 g
Cukier	152 g
Margaryna	40 g
Jaja	97 g
Mleko	228 g
Drożdże	20 g
Sól	3 g
Ser biały	134 g
Esencja cytrynowa	0,2 g
Syrop ziemniaczany	7 g
Woda	14 g
Razem	1 278,2 g

11-5

BUŁECZKI Z JAGODAMI ŚWIEŻYMI

Mąka pszenna wrocławska	520 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	20 g
Jaja (do ciasta)	90 g
Mleko	150 g
Drożdże	20 g
Sól	3 g
Cukier (do ciasta)	80 g
Cukier (do jagód)	135 g
Jagody świeże	190 g
Margaryna	40 g
Jaja (do wykończenia)	24 g
Pomada (rec. 995-08)	50 g
Razem	1 322 g
Straty	322 g
Wydajność	1 000 g

Sporządzić ciasto drożdżowe. Odważyć z niego kawałki o wadze równej 30 sztukom ciastek i podzielić je na dzielarce. Świeże jagody przesytać cukrem i podgrzać trochę, tyle by zmiękły i połączyły się z cukrem. Otrzymane kawałki ciasta rozwałkować, układać na każdym z nich porcję przygotowanych jagód i sklejać brzegi ciasta formować podłużne ciastka. Pozostawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu ciasta smarować jajami i wypiekać w piecu o temperaturze 180°C. Upieczone ciastka glazurować pomadą.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	540 g
Jaja	114 g
Mleko	150 g
Drożdże	20 g
Sól	3 g
Cukier	254 g
Jagody świeże	190 g
Margaryna	40 g
Syrop ziemniaczany	7 g
Woda	15 g
Razem	1 333 g

11-6

BUŁECZKI Z JAGODAMI SUSZONYMI

Mąka pszenna wrocławska	520 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	20 g
Cukier	90 g
Margaryna	40 g
Jaja (do ciasta)	90 g
Jaja (do wykończenia)	24 g
Mleko	150 g
Drożdże	20 g
Sól	3 g
Jagody suszone	30 g
Marmolada	112,5 g
Pomada (rec. 995-08)	22 g
Razem	1 121,5 g
Straty	121,5 g
Wydajność	1 000 g

Sporządzone ciasto drożdżowe podzielić na dzielarce na małe kawałki. Jagody suszone namoczyć w gorącej wodzie i gotować do momentu uzyskania mazistej konsystencji, a następnie wymieszać z marmoladą. Sporządzoną w ten sposób masę jagodową wyciskać na rozwałkowane kawałki ciasta drożdżowego i formować podłużne ciastka, sklejjając boki ciasta.

Ciasta układać na blachach. Po wyrośnięciu smarować jajami i wypiekać w piecu o temperaturze 190°C. Po upieczeniu ciastka wykończyć pomadą.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	540 g
-------------------------	-------	-------

Cukier	107 g
Margaryna	40 g
Jaja	114 g
Mleko	150 g
Drożdże	20 g
Sól	3 g
Jagody suszone	30 g
Marmolada	112,5 g
Syrop ziemniaczany	3 g
Woda	7 g
Razem	1 126,5 g

11-7

BUŁECZKI Z DŻEMEM JAGODOWYM

Mąka pszenna wrocławska	520 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	20 g
Cukier	90 g
Margaryna	40 g
Jaja (do ciasta)	90 g
Jaja (do wykończenia)	24 g
Mleko	150 g
Drożdże	20 g
Sól	3 g
Dżem jagodowy	214 g
Pomada (rec. 995-08)	22 g
Razem	1 193 g
Straty	193 g
Wydajność	1 000 g

Sporządzone ciasto drożdżowe podzielić na dzielarce na kawałki. Kawałki ciasta lekko rozwałkować, następnie układać na nich dżem jagodowy. Formować ciastka, sklejjając boki ciasta, ułożyć na blachach, posmarować jajami i piec w piecu o temperaturze 190°C. Po upieczeniu ciastka wykończyć pomadą.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	540 g
Drożdże	20 g
Margaryna	40 g
Jaja	114 g
Syrop ziemniaczany	3 g
Cukier	107 g
Sól	3 g

Dżem jagodowy	214 g
Mleko	1 150 g
Razem	1 191 g

11-8

CIASTKA BRIOSZE

Mąka pszenna wrocławska	531 g
Cukier	154 g
Mleko	77 g
Margaryna	38 g
Jaja (do ciasta)	178 g
Jaja (do smarowania)	15 g
Smalec	19 g
Drożdże	38 g
Skórka pomarańczowa	40 g
Tłuszcz cukierniczy (do smarowania blach)	29 g
Kruszonka (rec. 995-01)	100 g
Razem	1 219 g
Straty	219 g
Wydajność	1 000 g

Z podanych surowców sporządzić ciasto drożdżowe z dodatkiem skórki pomarańczowej. Z gotowego ciasta formować ciastka o kształcie okrągłym, układać na blachach posmarowanych tłuszczem i pozostawić do wyrośnięcia. Następnie powierzchnię ciastek posmarować jajami, posypać kruszonką i naciąć. Piec w piecu o temperaturze około 180°C.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	581 g
Cukier	182 g
Mleko	77 g
Jaja	193 g
Margaryna	38 g
Smalec	19 g
Drożdże	38 g
Skórka pomarańczowa	40 g
Tłuszcz cukierniczy	54 g
Etylowanilina	0,003 g
Razem	1 222,003 g

12-1

PĄCZKI GLAZUROWANE I

Mąka pszenna wrocławska	523 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	90 g
Cukier	70 g
Jaja	159 g
Margaryna	53 g
Mleko	159 g
Drożdże	25 g
Sól	4 g
Esencja migdałowa	1 g
Marmolada	150 g
Smalec	160 g
Pomada (rec. 995-08)	160 g
Esencja rumowa (do pomady)	3 g
Kwas cytrynowy	2 g
Razem	1 559 g
Straty	559 g
Wydajność	1 000 g

Sporządzone ciasto drożdżowe podzielić na dzielarce. Na kawałki ciasta wyciskać marmoladę, następnie zawiązać ręcznie ciasto, formując pączki. Uformowane pączki pozostawić do wyrośnięcia, a następnie smażyć w gorącym smalcu. Gorące pączki glazurować.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	613 g
Cukier	191 g
Jaja	159 g
Margaryna	53 g
Mleko	159 g
Drożdże	25 g
Sól	4 g
Esencja migdałowa	1 g
Marmolada	150 g
Smalec	160 g
Syrop ziemniaczany	22 g
Esencja rumowa	3 g
Kwas cytrynowy	2 g
Woda	46 g
Razem	1 588 g

12-2

PĄCZKI GLAZUROWANE II

Mąka pszenna wrocławska	390	g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	90	g
Mleko	110	g
Drożdże	25	g
Jaja	80	g
Jaja — żółtka	90	g
Cukier	65	g
Etylowanilina	0,03	g
Margaryna	70	g
Esencja migdałowa	2	g
Marmolada	160	g
Smalec	170	g
Pomada (rec. 995-08)	180	g
Esencja rumowa (do pomady)	5	g
Kwas cytrynowy (do pomady)	2	g
Sól	2	g
Razem	1 441,03	g
Straty	441,03	g
Wydajność	1 000	g

Sporządzić ciasto drożdżowe, poddać wstępnej fermentacji, podzielić na dzielarce. Na otrzymane kawałki ciasta wyciskać marmoladę i zawijać ciasto ręcznie, formując pączki.

Uformowane pączki pozostawić do wyrośnięcia, a następnie smażyć w gorącym smalcu. Gorące jeszcze pączki glazurować.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	480	g
Mleko	110	g
Drożdże	25	g
Jaja	170	g
Cukier	201	g
Etylowanilina	0,03	g
Margaryna	70	g
Marmolada	160	g
Syrop ziemniaczany	24	g
Smalec	170	g
Esencja pomarańczowa	2	g
Esencja rumowa	5	g
Kwas cytrynowy	2	g
Sól	2	g

Woda		52	g
Razem		4 473,03	g

12-3

PĄCZKI NA WAGĘ

Mąka pszenna wrocławska	320	g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	90	g
Mleko	70	g
Drożdże	25	g
Jaja	80	g
Jaja — żółtka	90	g
Cukier	65	g
Etylowanilina	0,03	g
Margaryna	80	g
Marmolada	130	g
Smalec	170	g
Pomada (rec. 995-08)	340	g
Esencja pomarańczowa	2	g
Esencja rumowa (do pomady)	5	g
Kwas cytrynowy (do pomady)	2	g
Spirytus	10	g
Sól	5	g
Razem	1 484,03	g
Straty	484,03	g
Wydajność	1 000	g

Sporządzone ciasto drożdżowe podzielić na dzielarce. Otrzymane kawałki pokroić na cztery części i z każdej części formować ręcznie pączki. Po wyrośnięciu pączki smażyć. Gotowe glazurować, a następnie napępniać marmoladą za pomocą maszynki.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	410	g
Mleko	70	g
Drożdże	25	g
Jaja	170	g
Cukier	322	g
Syrop ziemniaczany	46	g
Etylowanilina	0,03	g
Margaryna	80	g
Marmolada	130	g
Smalec	170	g
Esencja pomarańczowa	2	g

Esencja rumowa	5 g
Kwas cytrynowy	2 g
Spirytus	10 g
Sól	5 g
Woda	98 g
Razem	1 545,03 g

15-1

BABKA Z RODZYNKAMI

Mąka pszenna wrocławska	450 g
Cukier	110 g
Drożdże	20
Mleko	120 g
Jaja — żółtka	150 g
Jaja	50 g
Margaryna	100 g
Smalec	20 g
Margaryna (do smarowania form)	20 g
Rodzynki	50 g
Esencja pomarańczowa	3 g
Esencja migdałowa	2 g
Esencja rumowa (do pomady)	2 g
Pomada (rec 995-08)	140 g
Razem	1 237 g
Straty	237 g
Wydajność	1 000 g

Sporządzone ciasto drożdżowe pozostawić do wyrośnięcia. Formy karbowane posmarować masłem, następnie napelnić ciastem i pozostawić ciasto powtórnie do wyrośnięcia. Wyrośnięte babki wypiekać w piecu o temperaturze 170°C.

Po upieczeniu i wyjęciu z forem glazurować babki pomadą.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	450 g
Cukier	219 g
Drożdże	20 g
Mleko	120 g
Jaja	200 g
Margaryna	120 g
Smalec	20 g
Rodzynki	50 g
Esencja pomarańczowa	3 g

Esencja migdałowa	2 g
Esencja rumowa	2 g
Syrop ziemniaczany	19,6 g
Razem	1 225,6 g

15-2

BABKA LUKSUSOWA

Mąka pszenna wrocławska	370 g
Cukier	120 g
Drożdże	40 g
Mleko	65 g
Jaja — żółtka	206 g
Smalec	40 g
Rodzynki	50 g
Skórka pomarańczowa	60 g
Esencja migdałowa	1,6 g
Tłuszcz cukierniczy	120 g
Margaryna (do smarowania form)	20 g
Pomada (rec. 995-08)	120 g
Esencja rumowa (do pomady)	1,6 g
Razem	1 213,2 g
Straty	213,2 g
Wydajność	1 000 g

Z podanych surowców sporządzić ciasto drożdżowe i pozostawić do wstępnej fermentacji (do wyrośnięcia). Formy karbowane posmarować margaryną, napelnić ciastem i pozostawić powtórnie do wyrośnięcia. Wyrośnięte babki wypiekać w piecu o temperaturze 170°C.

Po wypieczeniu i wyjęciu z forem wykończyć babki przez poglazurowanie i posypanie posiekaną skórą pomarańczową.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	370 g
Cukier	211 g
Drożdże	40 g
Mleko	65 g
Jaja	205 g
Smalec	40 g
Rodzynki	50 g
Skórka pomarańczowa	60 g
Esencja migdałowa	1,6 g
Tłuszcz cukierniczy	120 g

Margaryna	20 g
Esencja rumowa	1,6 g
Syrop ziemniaczany	16 g
Woda	35 g
Razem	1 235,2 g

16-1

PLACEK Z KRUSZONKĄ

Mąka pszenna wrocławska	497 g
Cukier	98 g
Cukier puder (do wykończenia)	20 g
Drożdże	20 g
Mleko	195 g
Jaja	97 g
Margaryna	78 g
Margaryna (do smarowania form)	29 g
Esencja rumowa	1,9 g
Kruszonka (rec. 995-01)	150 g
Razem	1 185,9 g
Straty	185,9 g
Wydajność	1 000 g

Sporządzone ciasto drożdżowe podzielić na kawałki i pozostawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu kawałki ciasta wkładać do form posmarowanych tłuszczem i pozostawić powtórnie do wyrośnięcia. Wyrośnięte placki smarować po wierzchu jajkiem i piec w temperaturze 170°C. Upieczone wyjąć z form i posypać cukrem pudrem.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	572 g
Cukier	140 g
Cukier puder	20 g
Drożdże	20 g
Mleko	195 g
Jaja	97 g
Margaryna	107 g
Tłuszcz cukierniczy	37 g
Etylowanilina	0,005 g
Esencja rumowa	1,9 g
Razem	1 189,905 g

17-1

STRUCLE MAKOWE

Ciasto

Mąka pszenna wrocławska	340 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	10 g
Cukier	50 g
Jaja	50 g
Margaryna	40 g
Mleko	100 g
Drożdże	10 g

Masa makowa

Cukier	144 g
Jaja	70 g
Mak	200 g
Okруchy	40 g
Cynamon	0,5 g
Esencja migdałowa	0,4 g
Woda	206 g

Wykończenie

Pomada (rec. 995-08)	80 g
Tłuszcz cukierniczy (do posmarowania papieru)	5 g
Razem	1 345,9 g
Straty	345,9 g
Wydajność	1 000 g

Sporządzone ciasto drożdżowe rozwałczyć na kawałki określonej wielkości. Jednocześnie rozwałczyć sporządzoną masę makową w stosunku 1:1. Ciasto drożdżowe rozwałkować, posmarować warstwą masy makowej i całość zawinąć dosyć ściśle, tworząc podłużną strucle.

Sporządzone strucle zawinąć luźno w papiery nasmarowane tłuszczem, ułożyć na blachach i pozostawić do wyrośnięcia. Wypiekać w piecu o temperaturze 180°C.

Upieczone strucle odwinąć z papierów i wykończyć przez glazurowanie.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	350 g
Cukier	256 g
Jaja	120 g
Margaryna	40 g
Tłuszcz cukierniczy	5 g
Mleko	100 g
Drożdże	10 g

Mak	200 g
Okruchy	40 g
Cynamon	0,5 g
Esencja migdałowa	0,4 g
Syrop ziemniaczany	11,2 g
Woda	230 g
Razem	1 363,1 g

17-2

STRUCLE MAKOWE EKSPORTOWE

Ciasto

Mąka pszenna wrocławska	240 g
Cukier	63 g
Mleko	32 g
Masło	20 g
Jaja — żółtka	93 g
Smalec	10 g
Drożdże	20 g
Esencja cytrynowa	1,5 g

Masa makowa

Mak	120 g
Migdały	14 g
Rodzynki	60 g
Skórka pomarańczowa	23 g
Masło	35 g
Jaja — żółtka	42 g
Miód naturalny	58 g
Cukier	58 g
Mąka pszenna wrocławska	15 g
Cynamon	1 g
Esencja migdałowa	1,5 g
Woda	100 g

Wykończenie

Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	15 g
Pomada (rec. 995-08)	85 g
Esencja rumowa (do pomady)	3 g
Skórka pomarańczowa (do dekoracji)	85 g
Tłuszcz cukierniczy (do posmarowania papieru)	5 g
Razem	1 199 g
Straty	199 g
Wydajność	1 000 g

Sporządzić ciasto drożdżowe i pozostawić do fermentacji. Z podanych surowców sporządzić masę makową z dodatkiem migdałów i rodzynek. Ciasto drożdżowe rozwałkować w kształt prostokąta, nałożyć masę makową i zawinąć ściśle, tworząc strucle. Surowe strucle zawinąć luźno w papiery posmarowane tłuszczem, ułożyć na blachach, pozostawić do 'wyrośnięcia. Wyrośnięte wypiekać w temperaturze 180°C.

Po upieczeniu strucle odwinąć z papierów, a następnie poglazurować i posypać drobno posiekaną skórką pomarańczową.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	270 g
Cukier	185 g
Mleko	32 g
Masło	55 g
Jaja — żółtka	135 g
Smalec	10 g
Drożdże	20 g
Esencja cytrynowa	1,5 g
Mak	120 g
Migdały	14 g
Rodzynki	60 g
Skórka pomarańczowa	108 g
Miód naturalny	58 g
Cynamon	1 g
Esencja migdałowa	1,5 g
Syrop ziemniaczany	11 g
Esencja rumowa	3 g
Tłuszcz cukierniczy	5 g
Woda	125 g
Razem	1 215 g

17-3

STRUCLE Z DŻEMEM

Ciasto drożdżowe (rec. 19-01)	700 g
Drożdże (do ciasta — dodatkowo)	6 g
Marmolada	100 g
Dżem	300 g
Pomada (rec. 995-08)	80 g
Esencja rumowa (do pomady)	1 g
Rodzynki	30 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	10 g
Margaryna (do smarowania blach)	20 g
Razem	1 247 g

Straty	247 g
Wydajność	1 000 g

Sporządzić ciasto drożdżowe z dodatkiem rodzynek i podzielić na poszczególne porcje. Kawałki ciasta rozwałkować, posmarować dżemem zmieszanim z marmoladą i zwinąć, formując podłużne strucle. Każdą strucle przekroić wzdłuż i splatać w ten sposób, aby widoczne było nadzienie.

Sporządzone strucle układać na blachach posmarowanych tłuszczem i pozostawić do wyrośnięcia. Piec w temperaturze 180°C. Po upieczeniu wykańczać strucle, smarując po wierzchu pomadą.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	401 g
Mleko	144 g
Cukier	123 g
Jaja	58 g
Sól	2,5 g
Dżem	300 g
Esencja rumowa	1 g
Rodzyнки	30 g
Drożdże	14 g
Margaryna	79 g
Marmolada	100 g
Syrop ziemniaczany	11,2 g
Razem	1 263,7 g

17-4

STRUCLE MAŚLANE

Mąka pszenna wrocławska	720 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	10 g
Mleko	275 g
Drożdże	20 g
Margaryna	41 g
Margaryna (do smarowania)	3 g
Cukier	120 g
Jaja (do ciasta)	14 g
Jaja (do smarowania)	16 g
Sól	6,5 g
Esencja migdałowa	1,5 g
Kruszonka (rec. 995-01)	15 g
Razem	1 232 g
Straty	232 g
Wydajność	1 000 g

Sporządzone ciasto drożdżowe pozostawić do wyrośnięcia. Następnie odważyć poszczególne kawałki. Kawałki ciasta lekko rozwałkować, formować z nich strucle i układać na blachach.

Powierzchnię strucli smarować jajami i posypywać kruszonką. Piec w temperaturze 170°C.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	728 g
Mleko	275 g
Drożdże	20 g
Margaryna	44 g
Cukier	124 g
Jaja	30 g
Sól	6,5 g
Esencja migdałowa	1,5 g
Ceres	4 g
Razem	1 233 g

18-1

SUCHARKI LUKSUSOWE

Mąka pszenna wrocławska	800 g
Cukier	150 g
Masło	125 g
Drożdże	60 g
Mleko	200 g
Jaja	150 g
Jaja żółtka	60 g
Esencja waniliowa	5 g
Sól	10 g
Razem	1 560 g
Straty	560 g
Wydajność	1 000 g

Sporządzić ciasto drożdżowe i pozostawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu formować z ciasta podłużne biny (wałki o średnicy około 5 cm na długość blachy wypiekowej). Układać na wysmarowanych tłuszczem blachach i pozostawić do ponownego wyrośnięcia. Posmarować jajkami i piec w temperaturze około 180°C.

Wypieczone ciasto pozostawić do następnego dnia. Kroić na równe kromki grubości 1 cm, układać na blachach suszyć w piecu do lekkiego zrumienienia.

WYROBY Z CIASTA FRANCUSKIEGO

21-1

CIASTKA NAPOLEONKI

Błaty z ciasta francuskiego (rec. 29-02)	390 g
Krem śmietankowy (rec. 993-08)	595 g
Cukier puder	50 g
	<hr/>	
Razem	1 035 g
Okrychy	25 g
Straty	10 g
Wydajność	1 000 g

Dwa blaty z ciasta francuskiego przełożyć warstwą ugotowanego kremu śmietankowego. Po zastygnięciu kremu całość pokroić na ciastka i posypać cukrem pudrem.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	329 g
Cukier	146 g
Cukier puder	50 g
Margaryna	191 g
Jaja	144 g
Mleko	357 g
Sól	1,6 g
Etylowanilina	0,04 g
Woda	95 g
	<hr/>	
Razem	1 313,64 g

21-2

CIASTKA MARKIZY

Spód kruchy (rec. 59-01)	166 g
Błaty z ciasta francuskiego (rec. 29-02)	260 g
Pomada (rec. 995-08)	180 g
Marmolada	500 g
Okrychy	60 g
Owoce z syropu	40 g
	<hr/>	
Razem	1 206 g
Okrychy	90 g
Straty	116 g
Wydajność	1 000 g

Kruchy spód posmarować marmoladą i nałożyć blat z ciasta francuskiego, ztów posmarować go marmoladą i nałożyć drugi blat. Powierzchnię powlec cienką warstwą marmolady, a następnie pomadę. Po obeschnięciu pomady całość pokroić na podłużne paski o szerokości około 4 cm, a następnie w poprzek na ciastka.

Dekorację ciastek wykonać z okrychów ciasta francuskiego i owoców z syropu.

Ogólne zużycie surowców

Marmolada	500 g
Okrychy	60 g
Owoce z syropu	40 g
Mąka pszenna wrocławska	169 g
Mąka pszenna typ 650	103 g
Cukier	136 g
Cukier puder	36 g
Jaja	25 g
Margaryna	163 g
Syrop ziemniaczany	33 g
Mleko	4 g
Kwaśny węglan amonu	0,5 g
Sól	1 g
Woda	116 g
	<hr/>	
Razem	1 386,5 g

21-3

CIASTKA KRAWATY

Ciasto francuskie (rec. 29-01)	1 095 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	50 g
Pomada (rec. 995-08)	85 g
Esencja cytrynowa (do pomady)	1,5 g
Jaja	20 g
Marmolada	60 g
	<hr/>	
Razem	1 311,5 g
Straty	311,5 g
Wydajność	1 000 g

Ciasto francuskie rozwałkować do grubości około 6 mm, pokroić na prostokątne kawałki o wymiarach około 10×5 cm i przekroić w połowie na kształt krawaty. Przygotowane ciastka układać na czystych blachach, a następnie na środek każdego z nich wycisnąć trochę marmolady. Przed pieczeniem ciastka posmarować jajami. Po upieczeniu, jeszcze przed ostygnięciem, ciastka posmarować cienką warstwą pomady.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	544 g
Cukier	64 g
Syrop ziemniaczany	11 g
Jaja	71 g
Margaryna	413 g
Marmolada	60 g
Sól	3,3 g
Esencja cytrynowa	1,5 g
Woda	231 g
Razem	1 398,8 g

21-4

CIASTKA JĘZYKI

Mąka pszenna wrocławska	450 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	90 g
Cukier (do wykończenia)	185 g
Jaja	52 g
Margaryna	411 g
Sól	3,5 g
Woda	206 g
Razem	1 397,5 g
Straty	397,5 g
Wydajność	1 000 g

Z mąki, jaj, cukru, margaryny i wody sporządzić ciasto francuskie. Ciasto rozwałkować do grubości około 5 mm, następnie wycinać ciastka karbowanym wycinaczem i układać na cukier rozsypany na stole.

W ten sposób przygotowane języki lekko rozwałkować wałkiem i układać na blachach powierzchnią pokrytą cukrem do góry. Piec w temperaturze około 180°C.

21-5

OBWARZANKI GRECKIE

Ciasto francuskie (rec. 29-01)	610 g
Ciasto kruche (rec. 59-03)	610 g
Mąka pszenna wrocławska	55 g
Cukier puder	35 g
Jaja	25 g
Razem	1 335 g
Straty	335 g
Wydajność	1 000 g

Sporządzić ciasto francuskie, rozwałkować w kształt prostokąta do grubości około 3 mm. Następnie rozwałkować ciasto kruche do grubości około 5 mm. Powierzchnia ciasta kruchego powinna być o połowę mniejsza niż powierzchnia ciasta francuskiego.

Powierzchnię ciasta francuskiego posmarować jajami, nałożyć warstwę ciasta kruchego i przykryć drugą połową ciasta francuskiego. Tak utworzony trzywarstwowy płat ciasta ciąć na paski szerokości około 1 cm. Paski ciasta skręcać spiralnie na stole i formować z nich obwarzanki. Układać na czystych blachach i piec w piecu o temperaturze 180°C.

Po upieczeniu obwarzanki posypać cukrem pudrem.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	330 g
Mąka pszenna typ 650	284 g
Cukier puder	127 g
Jaja	78 g
Margaryna	397 g
Syrop ziemniaczany	12 g
Mleko	37 g
Sól	1,8 g
Woda	115 g
Razem	1 381,8 g

21-6

CIASTKA KOPERTY Z KOMPOTEM

Ciasto francuskie (rec. 29-01)	850 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	50 g
Pomada (rec. 995-08)	85 g
Jaja	25 g
Kompot jabłkowy	235 g
Razem	1 295 g
Straty	295 g
Wydajność	1 000 g

Ciasto francuskie rozwałkować do grubości około 6 mm i pokroić na kwadraty o wielkości 8×8 cm. Na środek wykrojonych kawałków ciasta nakładać kompot jabłkowy, brzegi ciasta smarować jajami i każdy kawałek ciasta składać na połowę po przekątnej.

Uformowane ciastka układać na blachach, powierzchnię posmarować jajami i piec w piecu o temperaturze 180°C.

Upieczone ciastka posmarować pomadą.

Uwaga: zamiast gotowego kompotu jabłkowego można używać kompotu z jabłek świeżych sporządzonego z następujących surowców:

jabłka świeże	289 g
cukier	59,4 g
cynamon	0,5 g

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	433 g
Jaja	65 g
Kompot jabłkowy	285 g
Cukier	64 g
Syrop ziemniaczany	11 g
Margaryna	321 g
Sól	2,6 g
Woda	185 g
Razem	1 366,6 g

21-7

CIASTKA ZE ŚLIWKAMI

Ciasto francuskie (rec. 29-01)	900 g
Śliwki	400 g
Jaja	40 g
Pomada (rec. 995-08)	100 g
Cynamon	1 g
Razem	1 441 g
Straty	441 g
Wydajność	1 000 g

Ciasto francuskie rozwałkować do grubości około 3 mm, pokroić na prostokąty o wymiarach 10×4 cm i posmarować jajami.

Na przygotowane kawałki ciasta układać umyte śliwki pozbawione pestek i pokrojone na cztery części. Śliwki posypać cynamonem. Ciastka układać na blachach i piec w temperaturze 180°C.

Gotowe ciastka posmarować pomadą.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	406 g
Cukier	75 g
Margaryna	340 g
Jaja	82 g
Syrop ziemniaczany	13 g
Śliwki	400 g
Cynamon	1 g
Sól	2,7 g
Woda	199 g
Razem	1 517,8 g

21-8

CIASTKA JAGUSIE

Blaty z ciasta francuskiego (rec. 29-02)	350 g
Dżem jagodowy	400 g
Krem z bitej śmietany (rec. 993-06)	300 g
Razem	1 050 g
Straty	50 g
Wydajność	1 000 g

Ciasto francuskie rozwałkować do grubości 3 mm i przykryć nim foremki karbowane ułożone na desce dnem do góry. Foremki oblepić ciastem, nadmiar jego odciąć. Foremki z ciastem ułożyć na blachach i piec w temperaturze 190°C. Upieczone i ostudzone korpusy napelnić najpierw dżemem jagodowym, a następnie kremem z bitej śmietany, wyciskając go z woreczka z karbowaną końcówką.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	228 g
Cukier puder	40 g
Margaryna	171 g
Dżem jagodowy	400 g
Jaja	21 g
Śmietanka kremowa 30-proc.	271 g
Sól	1,4 g
Etylowanilina	0,02 g
Woda	86 g
Razem	1 218,42 g

21-9

KURKI Z KREMEM RUSSEL BEZA

Blaty z ciasta francuskiego (rec. 29-02)	500 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	450 g
Jaja	40 g
Cukier	50 g
Razem	1 040 g
Straty	40 g
Wydajność	1 000 g

Ciasto francuskie rozwałkować do grubości około 3 mm, pokroić na paski szerokości 2 cm. Paski z ciasta nawinąć na metalowe tunelki, powierzchnię posmarować jajami i posypać cukrem. Po wypieczeniu gotowe rurki zdejmować z tunelek i po ostygnięciu napelnić kremem russel beza.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	326 g
Cukier	185 g
Masło	108 g
Margaryna	183 g
Margaryna mleczna	223 g
Jaja	126 g
Spirytus	5,4 g
Esencja rumowa	2,7 g
Sól	2 g
Woda	195 g
Razem	1 356,1 g

28-1

HERBATNIKI Z CUKREM

Mąka pszenna wrocławska	540 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	80 g
Margaryna	540 g
Jaja	67 g
Sól	3 g
Cukier	100 g
Woda	167 g
Razem	1 497 g
Straty	497 g
Wydajność	1 000 g

Z mąki, jaj, wody i margaryny sporządzić ciasto francuskie. Ciasto rozwałkować do grubości 3 mm, ułożyć na blachach i pokroić na kwadraciki o wymiarach 2×2 cm. Powierzchnię herbatników posypać cukrem, a następnie piec w temperaturze 180°C.

28-2

HERBATNIKI Z KMINKIEM

Mąka pszenna wrocławska	450 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	80 g
Margaryna	540 g
Jaja	67 g
Sól	10 g
Kminek	13 g
Woda	167 g
Razem	1 327 g
Straty	327 g
Wydajność	1 000 g

Z mąki, jaj, wody i margaryny sporządzić ciasto francuskie. Ciasto rozwałkować do grubości 3 mm, ułożyć na blachach i pokroić na kawałki o wymiarach 7×1 cm.

Powierzchnię ciasta posmarować jajami i posypać solą wymieszaną z kminkiem. Wypiekać w piecu o temperaturze 180°C.

28-3

FAWORYTKI

Ciasto francuskie

Mąka pszenna wrocławska	275 g
Masło	125 g
Margaryna	125 g
Jaja — żółtka	45 g
Woda	125 g
Sól	0,2 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	50 g

Ciasto kruche

Mąka pszenna wrocławska	250 g
Cukier puder	75 g
Masło	125 g
Margaryna mleczna	125 g
Jaja — żółtka	45 g
Spirytus	25 g
Etylowanilina	0,05 g

Wykończenie

Cukier puder (do wykończenia)	100 g
Etylowanilina (do cukru pudru)	0,05 g
Razem	1 490,3 g
Straty	490,3 g
Wydajność	1 000 g

Sporządzone ciasto francuskie i kruche połączyć, dokładnie wyrobić i rozwałkować na blaty grubości około 2 mm. Blaty pokroić na prostokąty o wymiarach około 10×2,5 cm. Każdy kawałek naciąć pośrodku i przewinąć, podobnie jak przewija się faworki.

Sporządzone faworytki układać na blachy. Wypiekać w temperaturze około 220°C. Upieczone posypywać cukrem pudrem z dodatkiem etylowaniliny.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	575 g
Masło	250 g
Margaryna mleczna	250 g
Jaja — żółtka	90 g
Woda	125 g
Cukier puder	175 g
Spirytus	25 g
Sól	0,2 g
Etylowanilina	0,1 g
Razem	1 490,3 g

WYROBY Z CIASTA PARZONEGO

31-1

PTYSIE Z KREMEM BEZA

Korpusy z ciasta parzonego (rec. 39-02)	535 g
Krem beza (rec. 993-01)	466 g
Cukier puder (do wykończenia)	60 g
Razem	1 061 g
Straty	61 g
Wydajność	1 000 g

Odkroić górną część okrągłych korpusów z ciasta parzonego i napelnić je kremem beza za pomocą woreczka zakończonego gładką lub karbowaną końcówką. Po napelnieniu górną część korpusu nałożyć na gotowe ciastka i posypać cukrem pudrem.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	224 g
Cukier	345 g
Cukier puder	60 g
Margaryna	110 g
Jaja	555 g
Kwaśny węgiel amonu	4,8 g
Kwas cytrynowy	0,4 g
Esencja rumowa	0,9 g
Woda	417 g
Razem	1 717,1 g

31-2

PTYSIE Z BITĄ ŚMIETANĄ

Korpusy z ciasta parzonego (rec. 39-02)	317 g
Krem z bitej śmietany (rec. 993-06)	684 g
Cukier puder (do wykończenia)	60 g
Razem	1 061 g
Straty	61 g
Wydajność	1 000 g

Odkroić górną część okrągłych korpusów z ciasta parzonego i napelnić je kremem z bitej śmietany za pomocą woreczka zakończonego końcówką. Po napelnieniu — górną część korpusu nałożyć, a gotowe ciastka posypać cukrem pudrem.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	133 g
Margaryna	65 g
Jaja	247 g
Kwaśny węgiel amonu	2,8 g
Woda	164 g
Śmietanka kremowa 30-proc.	617 g
Cukier puder	152 g
Etylowanilina	0,04 g
Razem	1 380,84 g

31-3

EKLERY Z KREMEM BEZA

Korpusy z ciasta parzonego (rec. 39-02)	415 g
Krem beza (rec. 993-01)	304 g
Pomada (rec. 995-08)	312 g
Marmolada	48 g
Syrop piwny (do pomady)	50 g
Razem	1 129 g
Straty	129 g
Wydajność	1 000 g

Wierzch upieczonych i ostudzonych korpusów z ciasta parzonego pokryć warstwą pomady zabarwionej syropem piwnym. Po zastygnięciu pomady korpusy przekroić, dolną część napelnić kremem beza i na powrót złączyć obydwie części korpusu.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	173 g
Cukier	461 g
Syrop ziemniaczany	42 g
Syrop piwny	50 g
Margaryna	85 g
Jaja	413 g
Marmolada	48 g
Kwaśny węglan amonu	3,7 g
Esencja rumowa	0,6 g
Kwas cytrynowy	0,3 g
Woda	396 g
Razem	1 672,6 g

31-4

EKLERY Z BITĄ ŚMIETANĄ

Korpusy z ciasta parzonego (rec. 39-02)	390 g
Krem z bitej śmietany (rec. 993-06)	346 g
Pomada (rec. 995-08)	200 g
Marmolada	42 g
Syrop piwny (do pomady)	50 g
Razem	1 028 g
Straty	28 g
Wydajność	1 000 g

Wierzch upieczonych i ostudzonych korpusów pokryć warstwą pomady zabarwionej syropem piwnym. Po zastygnięciu pomady przekroić, dolną jego część napelnić kremem z bitej śmietany i na powrót połączyć obydwie części korpusu.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	163 g
Cukier	151 g
Cukier puder	47 g
Syrop ziemniaczany	27 g
Syrop piwny	50 g
Jaja	304 g
Margaryna	80 g
Marmolada	42 g
Śmietanka kremowa 30-proc.	312 g
Kwaśny węglan amonu	3,5 g
Etylowanilina	0,02 g
Woda	260 g
Razem	1 439,52 g

31-5

RURKI Z KREMEM RUSSEL BEZA

Korpusy z ciasta parzonego (rec. 39-01)	520 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	420 g
Cukier puder	100 g
Razem	1 040 g
Straty	40 g
Wydajność	1 000 g

Korpusy z ciasta parzonego w kształcie rurek napelnić kremem russel beza. Powierzchnię ciastek posypać cukrem pudrem.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	228 g
Cukier	126 g
Cukier puder	100 g
Masło	101 g
Margaryna	113 g
Margaryna mleczna	151 g
Jaja	478 g
Kwaśny węglan amonu	5 g
Spirytus	5 g
Esencja rumowa	2,5 g
Woda	350 g
Razem	1 659,5 g

31-6

CIASTKA GRZYBKII

Korpusy z ciasta parzonego (rec. 39-01)	395 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	400 g
Pomada (rec. 995-08)	200 g
Syrop piwny (do pomady)	40 g
Marmolada	25 g
Razem	1 060 g
Straty	60 g
Wydajność	1 000 g

Półkoliste korpusy z ciasta parzonego posmarować marmoladą i obciągnąć pomadą. Końcówki podłużnych korpusów posmarować kremem russel beza i posypać okruchami. Podłużne korpusy połączyć z korpusami półkolistymi za pomocą kremu.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	173 g
Margaryna	86 g
Jaja	373 g
Kwaśny węglan amonu	3,7 g
Woda	337 g
Cukier	271 g
Masło	96 g
Margaryna mleczna	144 g
Spirytus	4,8 g
Esencja rumowa	2,4 g
Syrop ziemniaczany	27 g
Syrop piwny	40 g
Marmolada	25 g
Razem	1 582,9 g

31-7

CIASTKA KARPATKI

Spód kruchy (rec. 59-01)	330 g
Ciasto parzone (rec. 39-01)	195 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	450 g
Cukier puder	60 g
Razem	1 035 g
Okruchy	20 g
Straty	15 g
Wydajność	1 000 g

Spód z ciasta kruchego posmarować kremem russel beza, następnie przykryć blatem z ciasta parzonego. Złożone warstwy lekko docisnąć, pozostawić do stężenia kremu i pokroić na ciastka w kształcie kwadratów. Wierzch ciastek posypać cukrem pudrem.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	106 g
Mąka pszenna wrocławska	86 g
Margaryna	113 g
Margaryna mleczna	162 g
Cukier puder	131 g
Cukier	135 g
Masło	108 g
Jaja	235 g
Syrop ziemniaczany	17 g

Mleko	9 g
Kwaśny węglan amonu	2,8 g
Spirytus	5,4 g
Esencja rumowa	2,7 g
Woda	178 g
Razem	1 390,9 g

31-8

GROSZEK PTYSIOWY

Mąka pszenna wrocławska	625 g
Margaryna	312 g
Jaja	950 g
Sól	10 g
Woda	625 g
Razem	2 532 g
Straty	1 532 g
Wydajność	1 000 g

Z podanych surowców sporządzić ciasto parzone o dosyć wolnej konsystencji. Ciasto wyciskać na blachy za pomocą woreczka zakończonych końcówką z dwoma otworkami formując okrągłe kuleczki. Groszek piec w temperaturze 200°C.

38-1

PALUSZKI

Mąka pszenna wrocławska	544 g
Woda	44 g
Margaryna	273 g
Jaja	928 g
Sól	20 g
Kminek	26 g
Razem	2 335 g
Straty	1 335 g
Wydajność	1 000 g

Z podanych surowców sporządzić ciasto parzone, dodając w końcowej fazie sól i kminek. Z ciasta formować na blachach podłużne paluszki długości około 6 cm i piec je w piecu o temperaturze 200°C.

WYROBY BEZOWE

41-1

CIASTKA SOKOŁY

Korpusy do ciastek sokołów (rec. 49-02)	650 g
Krem russel beza kawowy (rec. 993-04)	370 g
Razem	1 020 g
Straty	20 g
Wydajność	1 000 g

Gotowe korpusy do ciastek sokołów sklejać po dwa kremem russel beza kawowym.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	55 g
Cukier	705 g
Jaja	343 g
Orzechy arachidowe	39 g
Tłuszcz cukierniczy	13 g
Masło	89 g
Margaryna mleczna	133 g
Spirytus	4,4 g
Esencja rumowa	2,2 g
Kawa	9,3 g
Woda	59 g
Razem	1 451,9 g

41-2

CIASTKA MORENGI

Korpusy bezowe morengi (rec. 49-01)	520 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	495 g
Razem	1 015 g
Straty	15 g
Wydajność	1 000 g

Gotowe korpusy bezowe do ciastek moreng sklejać po dwa kremem russel beza.

Ogólne zużycie surowców

Cukier	609 g
Jaja	264 g

Masło	119 g
Margaryna mleczna	178 g
Spirytus	5,9 g
Esencja rumowa	2,9 g
Woda	79 g
Razem	1 257,8 g

41-3

CIASTKA GRZYBKII

Korpusy bezowe (rec. 49-01)	520 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	350 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	145 g
Razem	1 015 g
Straty	15 g
Wydajność	1 000 g

Półkolisty korpusik bezowy obciągnąć polewą kakaową i połączyć kremem russel beza z podłużnym korpusikiem bezowym.

Ogólne zużycie surowców

Cukier	565 g
Cukier puder	26 g
Jaja	246 g
Masło	84 g
Margaryna mleczna	126 g
Tłuszcz cukierniczy	69 g
Spirytus	4,2 g
Esencja rumowa	2,1 g
Kakao	50 g
Lecytyna	0,3 g
Woda	56 g
Etylowanilina	0,01 g
Razem	1 228,61 g

41-4

CIASTKA PTASIE MLECZKO

Ciasto

Mąka pszenna typ 650	265 g
Cukier puder	80 g

Margaryna	155 g
Syrop ziemniaczany	10 g
Jaja	25 g
Krem		
Jaja — białka	110 g
Cukier kryształ	305 g
Agar-agar	6 g
Kwas cytrynowy	2 g
Esencja owocowa	1 g
Woda	440 g
Wykończenie		
Polewa	60 g
Ceres	30 g
	Razem	1 489 g
	Okruchy	54 g
	Straty	435 g
	Wydajność	1 000 g

Z ciasta kruchego wywałkować spody i podpiec na kolor złoty. Białka ubijać, po lekkim podbiciu dodać cukier zagotowany do temperatury około 121°C. Pod koniec ubijania dodać rozpuszczony i zagotowany agar-agar. Gdy masa nieco ostygnie, dodać esencję oraz kwas cytrynowy. Ciepłą masę wyłożyć na zimne spody i równomiernie rozprowadzić. Po zastygnięciu obciągnąć górę polewą kakaową. Kroić na odpowiedniej wielkości ciastka.

Ogólne zużycie surowców

Jaja	135 g
Cukier kryształ	305 g
Agar-agar	6 g
Kwas cytrynowy	2 g
Esencja owocowa	1 g
Woda	440 g
Mąka pszenna typ 650	265 g
Cukier puder	80 g
Margaryna	155 g
Syrop ziemniaczany	10 g
Polewa kakaowa	60 g
Ceres	30 g
	Razem	1 489 g

43-1**TORCIK EKSPRES**

Błaty ekspresowe (rec. 995-10)	400 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	495 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	140 g
Orzechy arachidowe	50 g
	Razem	1 085 g
	Okruchy	50 g
	Straty	35 g
	Wydajność	1 000 g

Dwa blaty ekspresowe sklejać, przekładając je kremem russel beza. Powierzchnię górnego blatu posmarować kremem, obciągnąć polewą kakaową i posypać oczyszczonymi i rozdrobnionymi orzechami arachidowymi. Po zastygnięciu pokroić na prostokątne torciki.

Ogólne zużycie surowców

Cukier	266 g
Cukier puder	25 g
Jaja	235 g
Margaryna mleczna	178 g
Masło	119 g
Tuszcz cukierniczy	67 g
Mąka pszenna wrocławska	80 g
Mąka ziemniaczana	8 g
Kakao	49 g
Spirytus	5,9 g
Orzechy arachidowe	50 g
Lecytyna	0,3 g
Esencja rumowa	2,8 g
Etylowanilina	0,01 g
Woda	79 g
	Razem	1 165,01 g

48-1**BEZIKI**

Cukier	1 060 g
Jaja — białka	320 g
Etylowanilina	0,3 g
Kawa naturalna	11 g
Margaryna (do smarowania blach)	20 g

Woda	400 g
Razem	1 811,3 g
Straty	811,3 g
Wydajność	1 000 g

W kociołku wymieszać cukier z wodą, następnie ogrzewać do temperatury 118°C (tzw. próba piórka). Białka jaj poddać napowietrzeniu dodając około 10% podanej ilości cukru. W końcowej fazie napowietrzenia dodawać stopniowo otrzymany syrop cukrowy oraz etylovanilinę.

Otrzymane ciasto bezowe wyciskać na blachy posmarowane tłuszczem, formując beziki o różnych kształtach. Powierzchnię bezików posypać zmieloną kawą, a następnie piec je w piecu o temperaturze około 110°C.

WYROBY Z CIASTA KRUCHEGO

51-1

CIASTKA HELENKI

Spód kruchy (rec. 59-01)	380 g
Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe (rec. 79-04)	140 g
Galaretka z agaru (rec. 995-02)	60 g
Dżem owocowy	270 g
Dżem owocowy (do dekoracji)	215 g
Razem	1 065 g
Okruchy	35 g
Straty	30 g
Wydajność	1 000 g

Dwa spody z ciasta kruchego złączyć warstwą dżemu owocowego. Powierzchnię górnej warstwy ciasta kruchego pokryć też cienko dżemem. Z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, za pomocą woreczka z karbowaną końcówką, uformować na powierzchni ciasta podłużne paski w odstępach około 4 cm.

Po wypieczeniu ciasta miejsca między paskami wyłożyć dżemem, a następnie całość zalać galaretką z agaru.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	79 g
Mąka pszenna typ 650	237 g
Cukier	47 g
Cukier puder	81 g
Margaryna	134 g

Jaja	43 g
Syrop ziemniaczany	24 g
Mleko	10 g
Dżem owocowy	485 g
Kwaśny węglan amonu	1,3 g
Kwas cytrynowy	0,1 g
Agar	0,7 g
Esencja cytrynowa	0,06 g
Woda	66 g
Razem	1 208,16 g

51-2

NAPOLEONKI WYKOŃCZONE POMADĄ

Spód kruchy (rec. 59-01)	593 g
Pomada	172 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	50 g
Marmolada	315 g
Syrop piwny	17 g
Owoce z syropu	70 g
Razem	1 217 g
Okruchy	80 g
Straty	137 g
Wydajność	1 000 g

Trzy warstwy upieczonego ciasta kruchego złożyć, smarując marmoladą. Powierzchnię górnego blatu posmarować cienko marmoladą, następnie pokryć warstwą podgrzanej pomady.

Po obeschnięciu pomady całość pokroić na ciastka w kształcie prostokąta i dekorować owocami z syropu i kremem russel beza.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	369 g
Margaryna	127 g
Margaryna mleczna	18 g
Cukier puder	127 g
Cukier	145 g
Marmolada	315 g
Owoce z syropu	70 g
Woda	58 g
Syrop piwny	17 g
Jaja	40 g
Syrop ziemniaczany	54 g

Mleko	15 g
Masło	12 g
Spirytus	0,6 g
Esencja rumowa	0,3 g
Kwaśny węglan amonu	1,9 g
Razem	1 369,8 g

51-3

NAPOLEONKI Z MARCEPANEM

Spód kruchy (rec. 59-01)	400 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	110 g
Marcepan z kremu russel (rec. 89-01)	200 g
Marmolada	315 g
Owoce z syropu	50 g
Cukier puder	35 g
Razem	1 110 g
Okruchy	50 g
Straty	60 g
Wydajność	1 000 g

Trzy warstwy upieczonego ciasta kruchego złożyć, smarując je marmoladą. Powierzchnię górnego blatu posmarować kremem russel i pokryć rozwałkowanym płatem marcepanu. Całość pokroić na ciastka w kształcie prostokątów i dekorować owocami z syropu i kremem.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	249 g
Cukier	43 g
Cukier puder	261 g
Masło	34 g
Margaryna	86 g
Margaryna mleczna	52 g
Syrop ziemniaczany	55 g
Jaja	41 g
Mleko	10 g
Kwaśny węglan amonu	1,3 g
Spirytus	2,1 g
Esencja rumowa	0,9 g
Esencja migdałowa	0,4 g
Esencja cytrynowa	0,4 g
Kwas cytrynowy	0,04 g
Marmolada	315 g

Owoce z syropu	50 g
Woda	22 g
Razem	1 223,14 g

51-4

BABECZKI ŚMIETANKOWE

Ciasto kruche (rec. 59-03)	700 g
Krem śmietankowy (rec. 993-07)	435 g
Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)	50 g
Razem	1 185 g
Straty	185 g
Wydajność	1 000 g

Przygotowane foremki w kształcie babeczek wyłożyć ciastem kruchym, nappełnić kremem śmietankowym i przykryć je warstwą ciasta kruchego. Nadmiar ciasta oddzielić. Foremki z ciastkami ustawić na blachach i piec w temperaturze około 180°C.

Po upieczeniu i lekkim ostudzeniu gotowe ciastka wyjmować z foremek.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	22 g
Mąka pszenna typ 650	376 g
Cukier	87 g
Cukier puder	106 g
Margaryna	192 g
Syrop ziemniaczany	14 g
Jaja	101 g
Mleko	339 g
Etylowanilina	0,03 g
Razem	1 237,03 g

51-5

CIASTKA KORPUSOWE MOCCA

Korpusy z ciasta kruchego (rec. 59-02)	440 g
Krem russel beza kawowy (rec. 993-04)	227 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	134 g
Marmolada	170 g
Kawa	10 g
Razem	1 031 g
Straty	31 g
Wydajność	1 000 g

Upieczone korpusy z ciasta kruchego o różnych kształtach sklejać po dwa, przekładając je marmoladą i kremem russel beza kawowym. Powierzchnię ciasta smarować kremem, a następnie pokryć polewą kakaową.

Po zastąpieniu polewy i kremu uformować polewą napis „mocca”, a następnie posypać ciastka mieloną kawą.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	282	g
Cukier	83	g
Cukier puder	121	g
Masło	66	g
Margaryna	97	g
Margaryna mleczna	100	g
Tłuszcz cukierniczy	64	g
Jaja	60	g
Syrop ziemniaczany	24	g
Mleko	12	g
Kwaśny węglan amonu	1,5	g
Kawa	16,9	g
Spirytus	3,3	g
Esencja rumowa	1,7	g
Kakao	46,0	g
Marmolada	170	g
Lecytyna	0,2	g
Woda	44	g
Etylowanilina	0,01	g
Razem	1 192,61	g

51-6**CIASTKA KORPUSOWE Z KREMEM RUSSEL BEZA**

Korpusy z ciasta kruchego (rec. 59-02)	496	g
Krem russel beza (rec. 993-02)	467	g
Marmolada	100	g
Owoce z syropu	30	g
Razem	1 093	g
Straty	93	g
Wydajność	1 000	g

Upieczone korpusy z ciasta kruchego o różnych kształtach łączyć po dwa, przekładając je marmoladą i kremem russel beza.

Wierzch ciastka smarować kremem, następnie dekorować kremem i owocami z syropu.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	317	g
Cukier	140	g
Cukier puder	109	g
Masło	112	g
Margaryna	109	g
Margaryna mleczna	168	g
Jaja	87	g
Mleko	13	g
Syrop ziemniaczany	27	g
Marmolada	100	g
Owoce z syropu	30	g
Kwaśny węglan amonu	1,7	g
Spirytus	5,6	g
Esencja rumowa	2,8	g
Woda	75	g
Razem	1 297,1	g

51-7**CIASTKA KORPUSOWE Z POLEWĄ KAKAOWĄ**

Korpusy z ciasta kruchego (rec. 59-02)	445	g
Krem russel beza (rec. 993-02)	385	g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	130	g
Marmolada	100	g
Razem	1 060	g
Straty	60	g
Wydajność	1 000	g

Upieczone korpusy z ciasta kruchego o różnych kształtach łączyć po dwa, przekładając je marmoladą i kremem russel beza.

Powierzchnię ciastka posmarować kremem, uformować dekorację z kremu i powleć polewą kakaową.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	285	g
Cukier	115	g
Cukier puder	243	g
Masło	92	g
Margaryna	220	g
Margaryna mleczna	139	g
Tłuszcz cukierniczy	62	g

Jaja	74	g
Mleko	12	g
Syrop ziemniaczany	24	g
Kakao	45	g
Lecytyna	0,3	g
Marmolada	100	g
Kwaśny węglan amonu	1,5	g
Spirytus	4,6	g
Esencja rumowa	2,3	g
Etylowanilina	0,01	g
Woda	62	g
Razem	1 481,71	g

51-8

BABECZKI Z OWOCAMI ŚWIEŻYMI I

Korpusy z ciasta kruchego (rec. 59-02)	460	g
Krem russel beza (rec. 993-02)	225	g
Galaretka z agaru (rec. 995-02)	75	g
Marmolada	50	g
Owoce świeże (pomarańcze, cytryny)	240	g
Razem	1 050	g
Straty	50	g
Wydajność	1 000	g

Upieczone i ostudzone korpusy z ciasta kruchego w kształcie babeczek napelnić najpierw marmoladą, a następnie kremem, wyrównując płasko powierzchnię. Na powierzchni układać oczyszczone, umyte i pokrojone na cząstki owoce. Każde ciasto wykończyć, powlekając powierzchnię warstwą galaretki z agaru.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	294	g
Cukier	92	g
Cukier puder	1 01	g
Masło	54	g
Margaryna	101	g
Margaryna mleczna	81	g
Syrop ziemniaczany	30	g
Jaja	55	g
Mleko	12	g
Kwaśny węglan amonu	1,6	g
Spirytus	2,7	g
Esencja rumowa	1,3	g

Esencja cytrynowa	0,1	g
Agar	0,8	g
Kwas cytrynowy	0,1	g
Marmolada	50	g
Owoce świeże	240	g
Woda	119	g
Razem	1 235,6	g

51-9

BABECZKI Z OWOCAMI ŚWIEŻYMI II

Korpusy z ciasta kruchego (rec. 59-02)	400	g
Krem russel beza (rec. 993-02)	270	g
Galaretka z agaru (rec. 995-02)	100	g
Owoce świeże (truskawki, maliny, poziomki, czereśnie, jabłka i morele)	330	g
Sok owocowy	10	g
Razem	1 110	g
Straty	110	g
Wydajność	1 000	g

Upieczone i ostudzone korpusy z ciasta kruchego w kształcie babeczek napelnić kremem russel beza. Powierzchnię kremu płasko wyrównać, równo z brzegiem korpusu, ułożyć na niej oczyszczone i umyte owoce, a po wierzchu obciągnąć galaretką zabarwioną sokiem owocowym.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	256	g
Cukier	114	g
Cukier puder	88	g
Masło	65	g
Margaryna	88	g
Margaryna mleczna	97	g
Jaja	57	g
Syrop ziemniaczany	28	g
Mleko	11	g
Kwaśny węglan amonu	1	g
Owoce świeże	330	g
Sok owocowy	10	g
Spirytus	3,2	g
Esencja rumowa	1,6	g
Esencja cytrynowa	0,1	g
Kwas cytrynowy	0,15	g

Agar	1,1 g
Woda	154 g
Razem	1 305,15 g

51-10

BABECZKI Z POLEWĄ KAKAOWĄ

Korpusy z ciasta kruchego (rec. 59-02)	330 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	440 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	130 g
Marmolada	110 g
Owoce z syropu	40 g
Razem	1 050 g
Straty	50 g
Wydajność	1 000 g

Upieczone i ostudzone korpusy z ciasta kruchego w kształcie babeczek napelnić najpierw marmoladą, a następnie kremem. Powierzchnię ciastka pokryć polewą kakaową i dekorować kremem i owocami z syropu.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	211 g
Cukier	132 g
Cukier puder	96 g
Masło	106 g
Margaryna	73 g
Margaryna mleczna	158 g
Tłuszcz cukierniczy	62 g
Jaja	178 g
Syrop ziemniaczany	18 g
Mleko	9 g
Kakao	45 g
Marmolada	110 g
Owoce z syropu	40 g
Spirytus	5,3 g
Etylowanilina	0,01 g
Esencja rumowa	2,6 g
Lecytyna	0,3 g
Kwaśny węglan amonu	1 2 g
Woda	70 g
Razem	1 317,41 g

51-11

BABECZKI ŚNIEŻKI

Korpusy z ciasta kruchego (rec. 59-02)	415 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	415 g
Groszek ptysiowy (rec. 31-8)	125 g
Marmolada	65 g
Cukier puder	65 g
Razem	1 085 g
Straty	85 g
Wydajność	1 000 g

Upieczone i ostudzone korpusy z ciasta kruchego w kształcie babeczek napelnić najpierw marmoladą, następnie kremem russel beza, wykańczając stożkowo. Stożek kremu na ciastku oblepić groszkiem ptysowym, a następnie posypać cukrem pudrem.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wroclawska	78 g
Mąka pszenna	266 g
Cukier puder	124 g
Cukier	156 g
Masło	100 g
Margaryna	130 g
Margaryna mleczna	149 g
Jaja	194 g
Syrop ziemniaczany	22 g
Mleko	11 g
Marmolada	65 g
Kwaśny węglan amonu	1,4 g
Spirytus	5 g
Esencja rumowa	2,5 g
Sól	1,2 g
Woda	144 g
Razem	1 449,1 g

51-12

BABECZKI HAWANKI Z POLEWĄ KAKAOWĄ

Korpusy z ciasta kruchego (rec. 59-02)	300 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	470 g
Kakao (do kremu)	10 g
Spirytus (do kremu)	4 g

Esencja rumowa (do kremu)	1 g
Marmolada	80 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	150 g
Orzechy arachidowe	14 g
	<hr/>
Razem	1 029 g
Straty	29 g
Wydajność	1 000 g

Upieczone i ostudzone korpusy z ciasta kruchego w kształcie babeczek napelnić najpierw marmoladą, a następnie kremem russel beza z dodatkiem kakao spirytusu i esencji. Powierzchnię kremu zakończyć stożkowo, obciągnąć warstwą polewy kakaowej i udekorować orzechami arachidowymi.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna	192 g
Cukier	141 g
Cukier puder	93 g
Masło	113 g
Margaryna	66 g
Margaryna mleczna	169 g
Tłuszcz cukierniczy	71 g
Marmolada	80 g
Kakao	52 g
Orzechy arachidowe	14 g
Kakao	10 g
Spirytus	9,6 g
Lecytyna	0,3 g
Esencja rumowa	3,8 g
Etylowanilina	0,01 g
Jaja	76 g
Syróp ziemniaczany	16 g
Mleko	8 g
Kwaśny węglan amonu	1 g
Woda	75 g
	<hr/>
Razem	1 180,71 g

51-13

BABECZKI ABISYNKI Z POMADĄ

Korpusy z ciasta kruchego (rec. 59-02)	275 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	450 g
Kawa (do kremu)	2 g
Spirytus (do kremu)	4 g

Esencja rumowa (do kremu)	2 g
Pomada (rec. 995-08)	215 g
Esencja rumowa (do pomady)	2 g
Kawa ziarnista	3 g
Marmolada	100 g
	<hr/>
Razem	1 053 g
Straty	53 g
Wydajność	1 000 g

Upieczone i ostudzone korpusy z ciasta kruchego w kształcie babeczek napelnić najpierw marmoladą, a następnie kremem russel beza z dodatkiem kawy, spirytusu i esencji rumowej. Powierzchnię kremu uformować stożkowo, następnie obciągnąć pomadą doprawioną esencją rumową. Wierzch ciastka dekorować całymi ziarenkami kawy.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna	176 g
Cukier	297 g
Cukier puder	61 g
Masło	108 g
Margaryna	61 g
Margaryna mleczna	162 g
Syróp ziemniaczany	44 g
Marmolada	100 g
Jaja	72 g
Mleko	7 g
Kwaśny węglan amonu	0,9 g
Kawa	5 g
Spirytus	9,4 g
Esencja rumowa	6,7 g
Woda	134 g
	<hr/>
Razem	1 244 g

51-14

CIASTKA MAZOWSZE

Spód kruchy (rec. 59-01)	380 g
Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe (rec. 79-04)	315 g
Galaretka z agaru (rec. 995-02)	65 g
Marmolada	200 g
Dżem owocowy	210 g
	<hr/>
Razem	1 170 g
Okrychy	60 g
Straty	110 g
Wydajność	1 000 g

Dwa spody z ciasta kruchego złączyć, smarując marmoladą. Powierzchnię górnego blatu pokryć cienką warstwą marmolady. Na niej formować za pomocą woreczka z karbowaną końcówką kratkę z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego. Po upieczeniu między paskami ciasta tworzącego kratkę ułożyć warstwę dżemu, a następnie całą powierzchnię zalać galaretką z agaru.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	178	g
Mąka pszenna typ 650	237	g
Cukier	82	g
Cukier puder	81	g
Margaryna	201	g
Jaja	69	g
Syrop ziemniaczany	24	g
Mleko	10	g
Marmolada	200	g
Dżem owocowy	210	g
Kwaśny węglan amonu	1,3	g
Esencja pomarańczowa	0,07	g
Agar	0,7	g
Kwas cytrynowy	0,1	g
Woda	72	g
Razem	1 366,17	g

51-15

MAZUREK POLSKI

Ciasto kruche (rec. 59-03)	215	g
Blaty biszkoptowo-tłuszczowe (rec. 79-01)	185	g
Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe (rec. 79-04)	160	g
Pomada (rec. 995-08)	205	g
Owoce z syropu	150	g
Marmolada	261	g
Razem	1 176	g
Okruchy	40	g
Straty	136	g
Wydajność	1 000	g

Ciasto kruche rozwałkować w prostokąt i upiec. Po ostudzeniu kruchy spód posmarować marmoladą i nałożyć na niego blat biszkoptowo-tłuszczowy. Po posmarowaniu biszkoptu marmoladą zaznaczyć kształt mazurków, a następnie każdy z mazurków obramować, wyciskając ciasto biszkoptowo-tłuszczowe. Po wypieczeniu mazurki wykończyć

wylewając pomadę na powierzchnie zamknięte obramowaniem i dekorując mazurki owocami z syropu.

Całość pokroić na poszczególne sztuki.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	100	g
Mąka pszenna wrocławska	161	g
Margaryna	181	g
Cukier puder	32	g
Cukier	246	g
Syrop ziemniaczany	32	g
Jaja	84	g
Mleko	13	g
Owoce z syropu	150	g
Marmolada	261	g
Kwaśny węglan amonu	0,5	g
Woda	59	g
Razem	1 319,5	g

58-1

HERBATNIKI DESEROWE KLAWISZE

Mąka pszenna wrocławska	667	g
Margaryna mleczna	391	g
Cukier puder	88	g
Jaja (do wykończenia)	56	g
Etylowanilina	0,1	g
Jaja	15	g
Syrop piwny (do wykończenia)	5	g
Razem	1 222,1	g
Straty	222,1	g
Wydajność	1 000	g

Sporządzić ciasto kruche i rozwałkować je na blaty grubości około 5 mm. Powierzchnię blatów posmarować jajami wymieszanymi z syropem piwnym i pozostawić do wyschnięcia. Następnie pokroić blaty na prostokątne herbatniki o wymiarach 3×1 cm i piec w temperaturze 180°C.

58-2

HERBATNIKI WYKOŃCZONE MARMOLADĄ

Mąka pszenna wrocławska	636	g
Margaryna mleczna	273	g

Cukier puder	212 g
Jaja	48 g
Kwaśny węglan amonu	0,8 g
Kwaśny węglan sodowy	0,8 g
Marmolada (do wykończenia)	30 g
Mleko	90 g
Esencja migdałowa	1,2 g
Razem	1 291,8 g
Straty	291,8 g
Wydajność	1 000 g

Z surowców podanych w recepturze sporządzić ciasto kruche i rozwałkować w warstwę grubości około 3 mm. Z ciasta wycinać herbatniki o różnych kształtach za pomocą ręcznych wycinaczy. Herbatniki układać na blachach, a następnie ozdabiać, wyciskając na ich powierzchnię niewielką ilość marmolady. Herbatniki piec w temperaturze 200°C.

58-3

CIASTKA DROBNE POSYPANE CUKREM

Mąka pszenna typ 650	500 g
Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)	80 g
Cukier (do ciasta)	150 g
Cukier (do posypania)	150 g
Margaryna	220 g
Jaja	40 g
Mleko (do smarowania)	40 g
Syrop ziemniaczany	50 g
Kwaśny węglan amonu	3 g
Etylowanilina	0,07 g
Razem	1 233,07 g
Straty	233,07 g
Wydajność	1 000 g

Z podanych surowców sporządzić ciasto kruche, rozwałkować je na blat grubości około 2 mm, posmarować po wierzchu mlekiem i posypać cukrem. Z tak przygotowanych blatów wycinać karbowanym wycinaczem drobne ciasteczka i układać na blachach. Piec je w temperaturze około 180°C.

58-4

HERBATNIKI HELENKI WYKOŃCZONE POMADĄ

Spód kruchy (rec. 59-01)	600 g
Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe (rec. 79-04)	140 g

Marmolada	320 g
Pomada (rec. 995-08)	240 g
Esencja cytrynowa (do pomady)	2 g
Razem	1 302 g
Okruchy	80 g
Straty	222 g
Wydajność	1 000 g

Dwa spody z ciasta kruchego złączyć, przekładając marmoladą. Powierzchnię górnego blatu posmarować marmoladą, a na niej uformować z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, za pomocą woreczka zakończonego karbowaną końcówką, podłużne paski w odstępach około 3 cm. Po upieczeniu powierzchnię wykończyć pomadą, a całość pokroić na herbatniki w kształcie prostokątów.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	374 g
Mąka pszenna wrocławska	79 g
Cukier	208 g
Cukier puder	128 g
Margaryna	181 g
Jaja	55 g
Syrop ziemniaczany	64 g
Mleko	16 g
Marmolada	320 g
Esencja cytrynowa	2 g
Kwaśny węglan amonu	1,9 g
Woda	70 g
Razem	1 498,9 g

WYROBY Z CIASTA BISZKOPTOWEGO

61-1

CIASTKA TORTOWE Z KREMEM RUSSEL

Spody kruche (rec. 59-01)	110 g
Kapsle tortowe (rec. 69-01)	300 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	200 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	320 g
Marmolada	130 g
Owoce z syropu	50 g
Razem	1 110 g

Okruchy	60 g
Straty	50 g
Wydajność	1 000 g

Spód z ciasta kruchego posmarować marmoladą. Kapslę tortową przekroić poziomo na dwie warstwy. Jedną warstwę biszkoptu nałożyć na rozsmarowaną marmoladę. Biszkopt skropić syropem, położyć warstwę kremu i nałożyć drugą warstwę biszkoptu, ponownie nakrapiając syropem. Po nakropieniu wierzch górnego blatu posmarować cienką warstwą kremu i całość pokroić na ciastka. Ozdobić je kremem i owocami z syropu.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	98 g
Mąka pszenna typ 650	69 g
Mąka ziemniaczana	32 g
Cukier	286 g
Cukier puder	24 g
Masło	77 g
Margaryna	24 g
Margaryna mleczna	115 g
Jaja	255 g
Mleko	3 g
Syrop ziemniaczany	6 g
Spirytus	5,8 g
Esencja rumowa	2,7 g
Kwas cytrynowy	0,3 g
Marmolada	110 g
Owoce z syropu	50 g
Kwaśny węglan amonu	0,4 g
Woda	177 g
Razem	1 335,2 g

61-2

CIASTKA TORTOWE Z KREMEM RUSSEL BEZA CZEKOLADOWYM

Spody kruche (rec. 59-01)	110 g
Kapsle tortowe (rec. 69-01)	300 g
Syrop piwny do kapsli	10 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	200 g
Krem russel beza czekoladowy (rec. 993-03)	320 g
Marmolada	130 g
Owoce z syropu	50 g
Razem	1 120 g
Okruchy	60 g

Straty	60 g
Wydajność	1 000 g

Spód kruchy posmarować marmoladą i nałożyć warstwę biszkoptu. Po nasączeniu biszkoptu syropem do nakrapiania rozsmarować równo warstwę kremu russel beza czekoladowego i przykryć drugą warstwą biszkoptu. Biszkopt znów nasączyć syropem, a następnie powierzchnię wyrównać, rozsmarowując krem. Złożone warstwy pokroić na poszczególne ciastka. Ozdobić je kremem i owocami z syropu.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	98 g
Mąka pszenna typ 650	69 g
Mąka ziemniaczana	32 g
Cukier	286 g
Cukier puder	24 g
Masło	77 g
Margaryna	24 g
Margaryna mleczna	115 g
Jaja	254 g
Mleko	3 g
Syrop piwny	10 g
Syrop ziemniaczany	6 g
Spirytus	5,8 g
Esencja rumowa	2,7 g
Kwas cytrynowy	0,3 g
Marmolada	110 g
Owoce z syropu	50 g
Kwaśny węglan amonu	0,4 g
Kakao	8 g
Woda	177 g
Razem	1 352,2 g

61-3

CIASTKA TORTOWE Z KREMEM RUSSEL BEZA KAWOWYM

Spody kruche (rec. 59-01)	110 g
Kapsle tortowe (rec. 69-01)	300 g
Syrop piwny do kapsli	10 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	200 g
Krem russel beza kawowy (rec. 993-04)	320 g
Marmolada	130 g
Owoce z syropu	50 g
Razem	1 120 g

Okruchy	60 g
Straty	60 g
Wydajność	1 000 g

Spód z ciasta kruchego posmarować marmoladą i nałożyć warstwę biszkoptu. Nasączyć go syropem do nakrapiania i posmarować równą warstwą kremu russel beza kawowego. Na krem położyć drugą warstwę biszkoptu, znów nasączyć go syropem i na wierzchu posmarować równą warstwą kremu. Całość pokroić na ciastka. Ozdabiać je kremem i owocami z syropu.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	98 g
Mąka pszenna typ 650	69 g
Mąka ziemniaczana	32 g
Cukier	286 g
Cukier puder	24 g
Masło	77 g
Margaryna	24 g
Margaryna mleczna	115 g
Jaja	254 g
Mleko	3 g
Woda	177 g
Syrop ziemniaczany	6 g
Spirytus	5,8 g
Esencja rumowa	2,7 g
Kwas cytrynowy	0,3 g
Marmolada	110 g
Owoce z syropu	50 g
Kwaśny węglan amonu	0,4 g
Syrop piwny	10 g
Kawa	8 g
Razem	1 352,2 g

61-4

CIASTKA BECZUŁKI WIEDEŃSKIE

Korpusy buszejki (rec. 69-05)	500 g
Syrop piwny (do biszkoptu)	30 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	200 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	150 g
Pomada (rec. 995-08)	200 g
Syrop piwny (do pomady)	20 g

Marmolada	30 g
Razem	1 130 g
Okruchy	60 g
Straty	70 g
Wydajność	1 000 g

Korpusy w kształcie słupków położyć poziomo, lekko ścinając bok. Nakropić syropem, posmarować marmoladą i obciągnąć pomadą. Boki ciastek wykończyć kremem.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	243 g
Mąka ziemniaczana	25 g
Cukier	484 g
Jaja	444 g
Syrop ziemniaczany	29 g
Masło	36 g
Margaryna mleczna	54 g
Syrop piwny	50 g
Marmolada	30 g
Kwas cytrynowy	0,3 g
Spirytus	3,8 g
Esencja rumowa	1,7 g
Woda	208 g
Razem	1 606,8 g

61-5

CIASTKA SŁUPKI WIEDEŃSKIE

Korpusy buszejki (rec. 69-05)	500 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	200 g
Pomada (rec. 995-08)	200 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	150 g
Owoce z syropu	50 g
Marmolada	30 g
Razem	1 130 g
Okruchy	60 g
Straty	70 g
Wydajność	1 000 g

Korpusy o kształcie słupków nakropić syropem, posmarować lekko marmoladą, następnie obciągnąć pomadą.

Powierzchnię ciastek dekorować kremem i owocami z syropu.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	243 g
Mąka ziemniaczana	25 g
Cukier	484 g
Jaja	444 g
Syrop ziemniaczany	27 g
Masło	36 g
Margaryna mleczna	54 g
Owoce z syropu	50 g
Marmolada	30 g
Kwas cytrynowy	0,3 g
Spirytus	3,8 g
Esencja rumowa	1,7 g
Woda	208 g
Razem	1 606,8 g

61-6

CIASTKA TORTOWE KLINY Z POLEWĄ KAKAOWĄ

Kapsel tortowy (rec. 69-01)	420 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	200 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	300 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	170 g
Syrop piwny (do kapsli)	30 g
Razem	1 120 g
Okrychy	70 g
Straty	50 g
Wydajność	1 000 g

Kapsel tortowy podzielić poziomo na 3 części. Dwie z nich zabarwić syropem piwnym. Gotowe kapsle skleić (ciemny-jasny-ciemny), przekładając je dwukrotnie kremem russel beza. Powierzchnię i spód kapsli posmarować kremem, następnie obciągnąć polewą kakaową. Po zastygnięciu polewy całość kroić na ciastka w kształcie klinów.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	137 g
Mąka ziemniaczana	45 g
Cukier	306 g
Cukier puder	30 g
Masło	72 g
Margaryna mleczna	108 g
Tłuszcz cukierniczy	81 g

Jaja	330 g
Kakao	59 g
Lecytyna	0,3 g
Syrop piwny	30 g
Spirytus	5,6 g
Esencja rumowa	2,6 g
Etylowanilina	0,01 g
Kwas cytrynowy	0,3 g
Woda	174 g
Razem	1 380,81 g

61-7

CIASTKA TORTOWE SZACHOWNICA

Kapsel biszkoptowy (rec. 69-01)	245 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	110 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	190 g
Marcepan (rec. 89-01)	410 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	100 g
Cukier puder (do marcepanu)	40 g
Syrop piwny (do kapsli)	5 g
Razem	1 100 g
Okrychy	60 g
Straty	40 g
Wydajność	1 000 g

Dwa kapsle tortowe (jasny i ciemny) sklejąc, przekładając kremem russel beza. Złożone warstwy pokroić na podłużne paski, które sklejąc powtórnie za pomocą kremu po dwa w ten sposób, aby na przekroju utworzyła się szachownica. Tak przygotowane warstwy biszkoptu posmarować kremem, następnie okleić rozsmarowanym marcepanem i posmarować polewą kakaową. Po zastygnięciu całość kroić ukośnie na ciastka.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	80 g
Mąka ziemniaczana	26 g
Cukier	200 g
Cukier puder	345 g
Syrop ziemniaczany	70 g
Syrop piwny	5 g
Masło	62 g
Lecytyna	0,2 g
Margaryna mleczna	93 g
Tłuszcz cukierniczy	48 g

Woda	110 g
Jaja	200 g
Kakao	35 g
Spirytus	5 g
Esencja rumowa	0,8 g
Esencja migdałowa	0,8 g
Esencja cytrynowa	0,8 g
Etylowanilina	0,01 g
Kwas cytrynowy	1,4 g
Razem	1 282,01 g

61-8

CIASTKA TORTOWE Z ANANASAMI Z KOMPOTU

Spód kruchy (rec. 59-01)	150 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	105 g
Kapsle tortowe (rec. 69-01)	225 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	132 g
Galaretka z agaru (rec. 995-02)	250 g
Marmolada	135 g
Kompot ananasowy	190 g
Razem	1 187 g
Okruchy	100 g
Straty	87 g
Wydajność	1 000 g

Spód kruchy posmarować marmoladą, nakładając warstwę biszkoptu o wysokości 1/2 kapsla. Po nasączeniu biszkoptu syropem do nakrapiania powierzchnię posmarować kremem russel beza, następnie rozłożyć równomiernie po całej powierzchni ananas osączone z zalewy. Wierzch zalać warstwą galaretki zmieszanej z zalewą kompotową.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	73 g
Mąka pszenna typ 650	93 g
Cukier	237 g
Cukier puder	32 g
Masło	32 g
Margaryna	32 g
Margaryna mleczna	47 g
Jaja	182 g
Syrop ziemniaczany	25 g
Mleko	4 g
Kwaśny węgiel amonu	0,5 g

Mąka ziemniaczana	24 g
Marmolada	135 g
Kompot ananasowy	190 g
Spirytus	2,6 g
Esencja rumowa	1,2 g
Esencja cytrynowa	0,2 g
Agar	2,8 g
Kwas cytrynowy	0,5 g
Woda	364 g
Razem	1 477,8 g

61-9

CIASTKA TORTOWE Z OWOCAMI ŚWIEŻYMI LUB Z SYROPU

Spód kruchy (rec. 59-01)	110 g
Kapsle tortowe (rec. 69-01)	260 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	250 g
Syrop do nakrapiania I (rec. 995-05)	170 g
Galaretka z agaru (rec. 995-02)	80 g
Marmolada	130 g
Owoce świeże lub z syropu (pomarańcze i cytryny)	130 g
Razem	1 130 g
Okruchy	60 g
Straty	70 g
Wydajność	1 000 g

Spód z ciasta kruchego posmarować marmoladą. Nałożyć na niego warstwę biszkoptu, nasączyć ją syropem do nakrapiania. Na biszkopcie rozsmarować warstwę kremu i nakleić drugą warstwę biszkoptu. Drugą warstwę biszkoptu również nasączyć syropem, a następnie powierzchnię wyrównać kremem. Na powierzchni ciastek ułożyć owoce z syropu lub umyte i oczyszczone cząstki owoców świeżych.

Całość zalać warstwą galaretki, a po jej zastygnięciu pokroić na ciastka.

Ogólne zużycie surowców

Marmolada	130 g
Owoce z syropu lub świeże	130 g
Mąka pszenna wrocławska	85 g
Mąka pszenna typ 650	68 g
Mąka ziemniaczana	28 g
Cukier	265 g
Cukier puder	23 g
Masło	60 g

Margaryna	23 g
Margaryna mleczna	90 g
Jaja	218 g
Syrop ziemniaczany	11 g
Mleko	3 g
Kwaśny węglan amonu	0,4 g
Spirytus	4,7 g
Esencja rumowa	1,5 g
Esencja cytrynowa	0,8 g
Kwas cytrynowy	0,4 g
Agar	0,9 g
Woda	236 g
Razem	1 378,7 g

61-10

**CIASTKA TORTOWE Z KREMEM RUSSEL BEZA CZEKOLADOWYM
WYKONCZONE POLEWĄ KAKAOWĄ**

Spód kruchy (rec. 59-01)	110 g
Kapsle tortowe (rec. 69-01)	280 g
Krem russel beza czekoladowy (rec. 993-03)	290 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	200 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	100 g
Marmolada	130 g
Razem	1 110 g
Okrychy	60 g
Straty	50 g
Wydajność	1 000 g

Spód z ciasta kruchego posmarować marmoladą, nałożyć warstwę biszkoptu i nasączyć ją syropem do nakrapiania. Na biszkopcie rozsmarować warstwę kremu, nakleić drugą warstwę biszkoptu. Biszkopt nasączyć syropem, powierzchnię wyrównać kremem i wylać warstwę polewy kakaowej.

Po zastygnięciu polewy całość pokroić na ciastka.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	98 g
Mąka pszenna typ 650	68 g
Mąka ziemniaczana	10 g
Cukier	270 g
Cukier puder	42 g
Masło	70 g
Margaryna	24 g

Margaryna mleczna	104 g
Tłuszcz cukierniczy	48 g
Marmolada	130 g
Kakao	62 g
Lecytyna	0,2 g
Syrop ziemniaczany	6 g
Etylowanilina	0,01 g
Jaja	227 g
Mleko	3 g
Kwaśny węglan amonu	0,4 g
Spirytus	5,5 g
Esencja rumowa	2,5 g
Kwas cytrynowy	0,3 g
Woda	172 g
Razem	1 342,91 g

61-11

CIASTKA TORTOWE Z GALARETKĄ

Spód kruchy (rec. 59-01)	110 g
Kapsle tortowe (rec. 69-01)	280 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	200 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	270 g
Galaretka z agaru (rec. 995-02)	120 g
Marmolada	130 g
Razem	1 110 g
Okrychy	60 g
Straty	50 g
Wydajność	1 000 g

Spód z ciasta kruchego posmarować marmoladą, nałożyć warstwę biszkoptu i nasączyć ją syropem do nakrapiania. Posmarować biszkopt warstwą kremu, nałożyć drugi płat biszkoptu, znów go nasączyć i posmarować równą warstwą kremu. Powierzchnię ozdobić, wylewając galaretkę z agaru. Po zastygnięciu galaretki pokroić całość na ciastka.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	91 g
Mąka pszenna typ 650	69 g
Mąka ziemniaczana	30 g
Cukier	307 g
Cukier puder	24 g
Masło	65 g
Margaryna	24 g

Margaryna mleczna	97 g
Jaja	234 g
Syrop ziemniaczany	14 g
Mleko	2,8 g
Kwaśny węglan amonu	0,3 g
Spirytus	5,2 g
Esencja rumowa	2,4 g
Esencja cytrynowa	0,1 g
Kwas cytrynowy	0,4 g
Agar	1,3 g
Marmolada	130 g
Woda	303 g
Razem	1 400,5 g

61-12

CIASTKA TORTOWE DOMKI Z KREMEM RUSSEL BEZA

Spód kruchy (rec. 59-01)	100 g
Kapsle tortowe (rec. 69-01)	250 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	370 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	150 g
Galaretka z agaru (rec. 995-02)	60 g
Marmolada	50 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	170 g
Razem	1 150 g
Okruchy	80 g
Straty	70 g
Wydajność	1 000 g

Na spód kruchy posmarowany marmoladą nakleić warstwę biszkoptu, nasączyć ją syropem do nakrapiania i pokryć równą warstwą kremu russel. Na krem ułożyć drugą warstwę biszkoptu, nasączyć syropem, a następnie posmarować kremem. Całość pokroić na paski szerokości około 4 cm i ułożyć na nich paski galaretki oraz wykończyć stożkowiec kremem russel beza. Powierzchnię i boki tortowych pasów pokryć warstwą polewy kakaowej, a po jej zastygnięciu pokroić pasy w poprzek na ciastka.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	82 g
Mąka pszenna typ 650	62 g
Mąka ziemniaczana	27 g
Cukier	279 g
Cukier puder	51 g
Syrop ziemniaczany	9 g

Woda	219 g
Masło	89 g
Margaryna	21 g
Margaryna mleczna	133 g
Tłuszcz cukierniczy	81 g
Jaja	226 g
Marmolada	90 g
Kakao	50 g
Lecytyna	0,3 g
Mleko	2 g
Spirytus	5,9 g
Esencja rumowa	2,8 g
Esencja cytrynowa	0,06 g
Etylowanilina	0,01 g
Kwas cytrynowy	0,3 g
Agar	0,7 g
Kwaśny węglan amonu	0,3 g
Razem	1 400,37 g

61-13

CIASTKA TORTOWE DOMKI Z KREMEM RUSSEL BEZA CZEKOLADOWYM

Spód kruchy (rec. 59-01)	100 g
Kapsle tortowe (rec. 69-01)	250 g
Krem russel beza czekoladowy (rec. 993-03)	370 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	150 g
Galaretka z agaru (rec. 995-02)	60 g
Marmolada	50 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	170 g
Syrop piwny (do kapsli)	5 g
Razem	1 155 g
Okruchy	80 g
Straty	75 g
Wydajność	1 000 g

Na spód kruchy posmarowany marmoladą nakleić warstwę biszkoptu jasnego, nasączyć go syropem do nakrapiania i pokryć równą warstwą kremu russel beza czekoladowego. Na krem ułożyć drugą warstwę biszkoptu (ciemnego), nasączyć syropem, a następnie posmarować kremem. Całość pokroić na paski szerokości około 4 cm, ułożyć na nich wzdłuż paski galaretki i wykończyć powierzchnię stożkowiec kremem russel beza czekoladowym.

Powierzchnię i boki tortowych pasów pokryć warstwą polewy kakaowej, a po jej zastygnięciu pokroić pasy w poprzek na ciastka.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	82	g
Mąka pszenna typ 650	62	g
Mąka ziemniaczana	27	g
Cukier	279	g
Cukier puder	51	g
Syrop ziemniaczany	9	g
Syrop piwny	5	g
Masło	89	g
Margaryna	21	g
Margaryna mleczna	133	g
Tłuszcz cukierniczy	81	g
Jaja	226	g
Marmolada	50	g
Kakao	68,2	g
Lecytyna	0,3	g
Mleko	2	g
Spirytus	5,9	g
Esencja rumowa	2,8	g
Esencja cytrynowa	0,06	g
Etylowanilina	0,01	g
Kwas cytrynowy	0,3	g
Agar	0,7	g
Kwaśny węglan amonu	0,3	g
Woda	219	g
Razem	1 414,57	g

61-14

CIASTKA TORTOWE DOMKI Z KREMEM RUSSEL BEZA KAWOWYM

Spód kruchy (rec. 59-01)	100	g
Kapsle tortowe (rec. 69-01)	250	g
Krem russel beza kawowy (rec. 993-04)	370	g
Syrop do nakrapiania (rec. 995-05)	150	g
Galaretka z agaru (rec. 995-02)	60	g
Marmolada	50	g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	170	g
Syrop piwny (do kapsli)	5	g
Razem	1 155	g
Okruchy	80	g
Straty	75	g
Wydajność	1 000	g

Na spód kruchy posmarowany marmoladą nakleić warstwę biszkoptu jasnego, nasączyć syropem do nakrapiania i pokryć równą warstwą kremu russel beza kawowego. Na krem ułożyć warstwę biszkoptu ciemnego, nasączyć go syropem, a następnie posmarować kremem. Całość pokroić na paski szerokości około 4 cm i ułożyć na nich paski galaretki. Powierzchnię wykończyć stożkowo kremem.

Powierzchnię i boki tortowych pasów pokryć warstwą polewy kakaowej, a po jej zastęgnięciu pokroić w poprzek na ciastka.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	82	g
Mąka pszenna typ 650	62	g
Mąka ziemniaczana	27	g
Cukier	279	g
Cukier puder	51	g
Syrop ziemniaczany	9	g
Syrop piwny	5	g
Masło	89	g
Margaryna	21	g
Margaryna mleczna	133	g
Tłuszcz cukierniczy	81	g
Jaja	226	g
Woda	219	g
Lecytyna	0,3	g
Marmolada	50	g
Kakao	59	g
Kawa	9,2	g
Mleko	2	g
Spirytus	5,9	g
Esencja rumowa	2,8	g
Esencja cytrynowa	0,06	g
Etylowanilina	0,01	g
Kwas cytrynowy	0,3	g
Agar	0,7	g
Kwaśny węglan amonu	0,3	g
Razem	1 414,57	g

61-15

CIASTKA TORTOWE Z OWOCAMI ŚWIEŻYMI

Spód kruchy (rec. 59-01)	120	g
Kapsle tortowe (rec. 69-01)	160	g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	140	g
Krem russel beza (rec. 993-02)	120	g

Galaretka z agaru (rec. 995-02)	160 g
Marmolada	110 g
Owoce świeże (truskawki, maliny, poziomki, porzeczki, czereśnie, agrest, jabłka i morele)	360 g
Sok owocowy (do galaretki)	16 g
Razem	1 186 g
Okrychy	100 g
Straty	86 g
Wydajność	1 000 g

Na spód kruchy posmarowany marmoladą nakleić warstwę biszkoptu i nasączyć ją syropem. Biszkopt posmarować warstwą kremu, na nim ułożyć umyte i oczyszczone owoce. Duże owoce należy pokroić na cząstki.

Owoce zalać galaretką zabarwioną sokiem, a po jej zastygnięciu pokroić całość na ciastka.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	76 g
Mąka pszenna wrocławska	52 g
Mąka ziemniaczana	17 g
Cukier	244 g
Cukier puder	26 g
Margaryna	26 g
Margaryna mleczna	43 g
Masło	29 g
Jaja	133 g
Mleko	3 g
Syrop ziemniaczany	17 g
Marmolada	110 g
Owoce świeże	360 g
Sok owocowy	16 g
Spirytus	3 g
Esencja rumowa	1,3 g
Esencja cytrynowa	0,1 g
Agar	1,7 g
Kwas cytrynowy	0,4 g
Kwaśny węglan amonu	0,4 g
Woda	298 g
Razem	1 436,9 g

61-16

CIASTKA BUSZEJKI

Korpusy biszkoptowe (rec. 69-05)	240 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	440 g

Pomada (rec. 995-08)	220 g
Syrop piwny (do pomady)	20 g
Marmolada	160 g
Razem	1 080 g
Straty	80 g
Wydajność	1 000 g

Korpusy biszkoptowe o różnych kształtach nasączyć syropem i sklejać po dwa, przekładając marmoladą i kremem. Powierzchnie górnego korpusu posmarować marmoladą i obciągnąć pomadą. Ciastka dekorować kremem russel beza.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	116 g
Mąka ziemniaczana	12 g
Jaja	158 g
Cukier	376 g
Masło	105 g
Margaryna mleczna	158 g
Syrop ziemniaczany	30 g
Syrop piwny	20 g
Marmolada	160 g
Spirytus	5,3 g
Esencja rumowa	2,6 g
Woda	134 g
Razem	1 276,9 g

61-17

CIASTKA PARYŻANKI

Korpusy biszkoptowe (rec. 69-05)	470 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	470 g
Galaretka z agaru (rec. 995-02)	110 g
Razem	1 050 g
Straty	50 g
Wydajność	1 000 g

Półkoliste korpusy uformowane z ciasta biszkoptowego, upieczone i ostudzone, wydrzążyć lekko i posmarować kremem russel beza. Pośrodku kremu ułożyć kawałek galaretki, następnie przykleić drugi korpus. Złożone korpusy pozostawić do stężenia kremu, a następnie przekroić na połowę. Po przekrojeniu otrzymuje się dwa ciastka.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	228 g
Mąka ziemniaczana	24 g

Cukier	331	g
Masło	113	g
Margaryna mleczna	169	g
Syrop ziemniaczany	7	g
Jaja	458	g
Spirytus	5,6	g
Esencja rumowa	2,8	g
Esencja pomarańczowa	0,1	g
Agar	1,2	g
Kwas cytrynowy	0,17	g
Woda	197	g
Razem	1 536,87	g

61-18

CIASTKA KARTOFELKI

Korpusy biszkoptowe (rec. 69-05)	270	g
Marmolada	62	g
Krem russel beza czekoladowy (rec. 993-03)	167	g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	85	g
Marcepan (rec. 89-01)	367	g
Cukier puder (do marcepanu)	62	g
Kakao	20	g
Razem	1 033	g
Straty	33	g
Wydajność	1 000	g

Półkolistę korpusy z ciasta biszkoptowego nakropić syropem. Płaską ich stronę smarować marmoladą i kremem russel beza czekoladowym i łączyć je po dwa. Złożone korpusy oklejać rozwałkowanym marcepanem, a powierzchnię ciastka posypywać kakao.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	131	g
Mąka ziemniaczana	14	g
Cukier	211	g
Cukier puder	319	g
Masło	55	g
Margaryna mleczna	82	g
Syrop ziemniaczany	62	g
Jaja	258	g
Marmolada	62	g
Kakao	24,2	g
Spirytus	4,3	g

Esencja rumowa	1,7	g
Esencja migdałowa	0,7	g
Esencja cytrynowa	0,7	g
Kwas cytrynowy	0,17	g
Woda	91	g
Razem	1 316,77	g

61-19

CIASTKA STEFANKI BISZKOPTOWE Z POLEWĄ KAKAOWĄ

Blaty biszkoptowe stefanka (rec. 69-03)	480	g
Krem russel beza (rec. 993-02)	470	g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	160	g
Syrop piwny (do blatów)	38	g
Razem	1 148	g
Okrychy	60	g
Straty	88	g
Wydajność	1 000	g

Sześć cienkich blatów biszkoptowych skleić, przekładając kremem russel beza. Po stężeniu kremu powierzchnię górnego blatu posmarować kremem, a następnie pokryć polewą kakaową. Po zastygnięciu polewy całość pokroić na ciastka w kształcie prostokątów lub klinów.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	202	g
Cukier	290	g
Cukier puder	29	g
Masło	113	g
Margaryna mleczna	169	g
Tłuszcz cukierniczy	76	g
Jaja	490	g
Lecytyna	0,3	g
Kakao	56	g
Syrop piwny	38	g
Spirytus	5,6	g
Esencja rumowa	2,8	g
Etylowanilina	0,01	g
Woda	75	g
Razem	1 546,71	g

61-20

CIASTKA ROLADA

Blaty biszkoptowe (rec. 69-03)	490 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	490 g
Galaretka z agaru (rec. 995-02)	112 g
Razem	1 092 g
Okруchy	60 g
Straty	32 g
Wydajność	1 000 g

Blat biszkoptowy po oddzieleniu od papieru posmarować warstwą kremu russel beza. Wzdłuż brzegu blatu ułożyć pasek galaretki, a następnie zwinąć ciasno blat, tworząc roladę. Po stężeniu kremu roladę pokroić skośnie na ciastka.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	206 g
Cukier	336 g
Masło	118 g
Margaryna mleczna	176 g
Syrop ziemniaczany	7 g
Jaja	502 g
Spirytus	5,9 g
Esencja rumowa	2,9 g
Esencja pomarańczowa	0,1 g
Agar	1,2 g
Kwas cytrynowy	0,17 g
Woda	202 g
Razem	1 557,27 g

61-21

CIASTKA ROLADA Z POLEWĄ KAKAOWĄ

Blaty biszkoptowe (rec. 69-03)	380 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	380 g
Galaretka z agaru (rec. 995-02)	90 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	200 g
Polewa kakaowa (do wykończenia)	50 g
Razem	1 100 g
Okруchy	60 g
Straty	40 g
Wydajność	1 000 g

Blat biszkoptowy po oddzieleniu od papieru posmarować warstwą kremu russel beza. Wzdłuż blatu ułożyć pasek galaretki, a powierzchnię kremu połączyć cienkimi paskami polewy. Całość zwinąć dość ściśle. Po stężeniu kremu roladę powlekać warstwą polewy kakaowej, a następnie kroić ukośnie na poszczególne ciastka.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	160 g
Cukier	262 g
Cukier puder	45 g
Masło	91 g
Margaryna mleczna	137 g
Tłuszcz cukierniczy	120 g
Jaja	389 g
Syrop ziemniaczany	6 g
Kakao	87 g
Spirytus	4,6 g
Lecytyna	0,5 g
Esencja rumowa	2,3 g
Esencja cytrynowa	0,1 g
Etylowanilina	0,02 g
Agar	1 g
Kwas cytrynowy	0,14 g
Woda	161 g
Razem	1 466,66 g

65-1

BABKA PONCZOWA

Mąka pszenna wrocławska	90 g
Jaja	180 g
Jaja — żółtka	88 g
Cukier	71 g
Mąka ziemniaczana	36 g
Margaryna (do smarowania form)	30 g
Mąka pszenna wrocławska (do posypania form)	30 g
Marcepan z migdałów (rec. 89-02)	180 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	180 g
Pomad (rec. 995-08)	285 g
Kakao (do pomady)	17 g
Esencja rumowa (do syropu)	3,3 g
Spirytus (do syropu)	2,2 g
Razem	1 192,5 g
Okруchy	30 g
Straty	162,5 g
Wydajność	1 000 g

Jaja całe i żółtka wymieszać z cukrem i podgrzać do temperatury około 40°C, a następnie poddać napowietrzeniu w ubijaczce. Otrzymaną masę połączyć delikatnie z mąką pszenną i ziemniaczaną, a następnie napelnić ciastem formy posmarowane tłuszczem i posypane mąką. Biszkopt wypiekać w piecu o temperaturze 140°C. Wypieczone babki po ostudzeniu i wyjęciu przekroić poziomo i przełożyć marcepanem, a następnie wykończyć przez obciążenie pomadą z dodatkiem kakao.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	120 g
Mąka ziemniaczana	36 g
Jaja	268 g
Cukier	536 g
Margaryna	30 g
Migdały	45 g
Woda	196 g
Syrop ziemniaczany	38 g
Kakao	17 g
Esencja migdałowa	0,3 g
Esencja rumowa	4 g
Spirytus	4 g
Kwas cytrynowy	0,2 g
Razem	1 294,5 g

65-2

BABKA BISZKOPTOWA

Jaja	500 g
Jaja — żółtka	250 g
Cukier	200 g
Mąka pszenna wrocławska	210 g
Mąka pszenna wrocławska (do posypania form)	30 g
Mąka ziemniaczana	100 g
Esencja cytrynowa	2 g
Cukier puder (do wykończenia)	50 g
Etylowanilina (do cukru pudru)	0,5 g
Tłuszcz cukierniczy (do smarowania form)	50 g
Razem	1 392,5 g
Straty	392,5 g
Wydajność	1 000 g

Jaja całe i żółtka wymieszać z cukrem i podgrzać do temperatury około 40°C. Podgrzaną masę napowietrzać w ubijaczce do momentu oziębienia się masy.

Mąkę pszenną i ziemniaczaną przesiać, a następnie wymieszać je ze sobą. Masę jajowo-

-cukrową wymieszać delikatnie z mąką, dodać esencję cytrynową. Ciastem napelnić formy posmarowane tłuszczem i wysypane mąką. Babki piec w temperaturze 140°C.

Po upieczeniu i ostudzeniu wyjąć z forem, a następnie wykończyć, posypując cukrem pudrem wymieszonym z etylowaniliną.

63-1

TORCIK RUMBA

Błaty biszkoptowe (rec. 69-04)	300 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	615 g
Spirytus (do kremu)	17,6 g
Esencja rumowa (do kremu)	3,5 g
Kakao (do kremu)	23 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	130 g
Razem	1 089,1 g
Okrychy	60 g
Straty	29,1 g
Wydajność	1 000 g

4—5 blatów biszkoptowych upieczonych przekładać kremem russel beza z dodatkiem spirytusu, esencji i kakao. Po dokładnym dociśnięciu warstw i silnym ochłodzeniu powierzchnię górną blatu posmarować kremem, a następnie obciągnąć polewą kakaową. Po zastygnięciu całość pokroić na torciki w kształcie kwadratu. Na wierzchu każdego torcika wykonać polewą kakaową napis „Rumba”.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	106,5 g
Cukier	267 g
Cukier puder	23 g
Masło	148 g
Margaryna mleczna	221 g
Tłuszcz cukierniczy	62 g
Jaja	315 g
Kakao	72,5 g
Spirytus	25 g
Lecytyna	0,3 g
Esencja rumowa	7,2 g
Etylowanilina	0,01 g
Syrop piwny	17 g
Woda	98 g
Razem	1 362,51 g

63-2

TORTY I TORCIKI Z KREMEM RUSSEL BEZA

Owoce z syropu	160 g
Spód kruchy (rec. 59-01)	98 g
Kapsel biszkoptowy (rec. 69-01)	296 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	276 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	260 g
Marmolada	80 g
Kakao	5 g
Okruchy	30 g
Razem	1 205 g
Okruchy	50 g
Straty	155 g
Wydajność	1 000 g

Spód kruchy okrągły posmarować marmoladą, nakleić krążek biszkoptu, nasączyć syropem do nakrapiania, a następnie posmarować kremem russel beza. Postępując tak samo nakleić jeszcze dwa krążki biszkoptu. Całość docisnąć i wyrównać. Powierzchnię i boki tortu posmarować kremem russel beza; boki tortu obsypać okruszkami, a powierzchnię udekorować kremem i owocami z syropu.

Przy produkcji torcików postępujemy tak samo, z tą różnicą, że składamy je ze spodu kruchego i jednej warstwy biszkoptu.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	61 g
Mąka pszenna wrocławska	96 g
Mąka ziemniaczana	32 g
Cukier puder	21 g
Cukier	311 g
Margaryna	21 g
Margaryna mleczna	99 g
Jaja	245 g
Masło	66 g
Owoce z syropu	160 g
Okruchy	30 g
Marmolada	80 g
Syrop ziemniaczany	5 g
Mleko	2 g
Kwaśny węglan amonu	0,3 g
Spirytus	5,9 g
Esencja rumowa	2,6 g
Kwas cytrynowy	0,4 g

Kakao	5 g
Woda	208 g
Razem	1 451,2 g

63-3

TORCIKI I TORTY ANANASOWE

Kapsel biszkoptowy (rec. 69-01)	325 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	187 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	250 g
Galaretka z agaru (rec. 995-02)	135 g
Ananas z sokiem	225 g
Okruchy	30 g
Razem	1 152 g
Okruchy	52 g
Straty	100 g
Wydajność	1 000 g

Dwie warstwy kapsla biszkoptowego nakropić syropem i skleić, przekładając kremem russel beza. Po wyrównaniu boków i powierzchni posmarować je kremem, a następnie na wierzchu tortu ułożyć krążki ananasa. Ułożone krążki ananasa pokryć warstwą galaretki z dodatkiem soku z ananasów, a boki tortu obsypać okruszkami.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	106 g
Mąka ziemniaczana	35 g
Cukier	328 g
Jaja	249 g
Masło	45 g
Margaryna mleczna	67 g
Woda	337 g
Ananas z sokiem	225 g
Okruchy	30 g
Syrop ziemniaczany	9 g
Agar	1,5 g
Esencja cytrynowa	0,1 g
Kwas cytrynowy	0,6 g
Spirytus	4,7 g
Esencja rumowa	2,1 g
Razem	1 440,0 g

63-4

TORT MARCEPANOWY

Spód kruchy	100 g
Marmolada	90 g
Kapsel biszkoptowy (rec. 69-01)	200 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	180 g
Marcepan z migdałów (rec. 89-02)	85 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	25 g
Marcepan z kremu russel beza (rec. 89-01)	240 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	40 g
Krem russel beza (rec. 993-02 — do marcepanu)	160 g
Esencja cytrynowa (do marcepanu)	1,5 g
Razem	1 121,5 g
Okruszki	50 g
Straty	71,5 g
Wydajność	1 000 g

Spód kruchy posmarować marmoladą i nakleić jedną warstwę biszkoptu. Nasączyć ją syropem do nakrapiania. Biszkopt pokryć warstwą marcepanu z migdałami wymieszanego z kremem russel beza. Przykryć drugą warstwę nakropionego biszkoptu. Wierzch i boki tortu po wyrównaniu posmarować kremem i okleić rozwałkowanym marcepanem. Tort dekorować polewą kakaową.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	62 g
Mąka pszenna wrocławska	65 g
Mąka ziemniaczana	22 g
Cukier	469 g
Cukier puder	28 g
Margaryna	21 g
Margaryna mleczna	82 g
Tłuszcz cukierniczy	19 g
Jaja	173 g
Marmolada	90 g
Migdały	21 g
Masło	54 g
Lecytyna	0,1 g
Mleko	3 g
Kwaśny węglan amonu	0,3 g
Kwas cytrynowy	0,3 g
Spirytus	5,1 g
Esencja rumowa	2 g

Esencja migdałowa	0,5 g
Esencja cytrynowa	1,9 g
Woda	162 g
Syrop ziemniaczany	46 g
Kakao	14 g
Razem	1 341,2 g

63-5

TORT Z OWOCAMI ŚWIEŻYMI

Spód kruchy (rec. 59-01)	80 g
Marmolada	70 g
Kapsel biszkoptowy (rec. 69-01)	120 g
Marcepan z migdałów (rec. 89-02)	100 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	150 g
Sok wieloowocowy (do marcepanu)	20 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	130 g
Owoce świeże (truskawki, maliny, poziomki, winogrona)	330 g
Galaretka z agaru (rec. 995-02)	150 g
Sok wieloowocowy (do galaretki)	15 g
Okruszki	30 g
Razem	1 195 g
Okruszki	65 g
Straty	130 g
Wydajność	1 000 g

Spód z ciasta kruchego posmarować marmoladą i nałożyć krążek biszkoptu nasączony syropem. Biszkopt posmarować marcepanem wymieszany z kremem russel beza i zabarwionym sokiem. Po nałożeniu drugiego krążka biszkoptu, ponownie nasączyć go syropem i po wyrównaniu powierzchni i boków smarować je marcepanem wymieszany z kremem. Na powierzchni tortu układać świeże, umyte, oczyszczone owoce, a następnie zalać je warstwą galaretki. Boki tortu wykończyć obsypując je okruszkami.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	50 g
Mąka pszenna wrocławska	39 g
Mąka ziemniaczana	13 g
Margaryna	17 g
Margaryna mleczna	54 g
Cukier	279 g
Cukier puder	17 g
Jaja	106 g

Masło	36 g
Syrop ziemniaczany	14 g
Marmolada	70 g
Migdały	25 g
Owoce świeże	330 g
Sok wieloowocowy	35 g
Okruszki	30 g
Mleko	2 g
Kwaśny węglan amonu	0,2 g
Esencja migdałowa	0,2 g
Spirytus	3,1 g
Esencja rumowa	1,4 g
Esencja cytrynowa	0,1 g
Kwas cytrynowy	0,3 g
Agar	1,6 g
Woda	273 g
Razem	1 396,9 g

63-6

TORT Z CYTRYNAMI

Spód kruchy (rec. 59-01)	100 g
Marmolada	70 g
Kapsel biszkoptowy (rec. 69-01)	130 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	250 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	130 g
Galaretka z agaru (rec. 995-02)	165 g
Cytryny	490 g
Okruszki	30 g
Razem	1 365 g
Okruszki	100 g
Straty	265 g
Wydajność	1 000 g

Spód kruchy posmarować marmoladą i nałożyć krążek biszkoptu nasączony syropem do nakrapiania. Po posmarowaniu biszkoptu warstwą kremu nałożyć drugi krążek biszkoptu i znów nasączyć go syropem. Po wyrównaniu i okrojeniu boków powierzchnię tortu i boki posmarować kremem. Na powierzchni ułożyć oczyszczone, umyte i pokrojone cytryny, a następnie zalać je warstwą galaretki. Boki tortu obsypać okruszkami.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	62 g
Mąka pszenna wrocławska	42 g

Mąka ziemniaczana	14 g
Cukier	240 g
Cukier puder	21 g
Margaryna	21 g
Margaryna mleczna	90 g
Masło	60 g
Syrop ziemniaczany	16 g
Jaja	127 g
Mleko	3 g
Cytryny	490 g
Okruszki	50 g
Marmolada	70 g
Kwaśny węglan amonu	0,3 g
Spirytus	4,3 g
Esencja rumowa	2 g
Esencja cytrynowa	0,1 g
Agar	1,8 g
Kwas cytrynowy	0,4 g
Woda	305 g
Razem	1 599,9 g

63-7

TORT Z POMARAŃCZAMI

Spód kruchy (rec. 59-01)	100 g
Marmolada	70 g
Kapsel biszkoptowy (rec. 69-01)	130 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	250 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	130 g
Galaretka z agaru (rec. 995-02)	165 g
Pomarańcze	490 g
Okruszki	30 g
Razem	1 365 g
Okruszki	100 g
Straty	265 g
Wydajność	1 000 g

Spód kruchy posmarować marmoladą, nałożyć krążek biszkoptu i nasączyć go syropem. Po wyrównaniu i okrojeniu boków powierzchnię tortu i boki posmarować kremem. Na powierzchni ułożyć oczyszczone, umyte i pokrojone pomarańcze, a następnie zalać je warstwą galaretki. Boki tortu obsypać okruszkami.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	62 g
Mąka pszenna wrocławska	42 g
Mąka ziemniaczana	14 g
Cukier	240 g
Cukier puder	21 g
Margaryna	21 g
Margaryna mleczna	90 g
Masło	60 g
Syrop ziemniaczany	16 g
Jaja	127 g
Mleko	3 g
Pomarańcze	490 g
Okruchy	30 g
Marmolada	70 g
Kwaśny węglan amonu	0,3 g
Spirytus	4,3 g
Esencja rumowa	2 g
Esencja cytrynowa	0,1 g
Agar	1,8 g
Kwas cytrynowy	0,4 g
Woda	305 g
Razem	1 599,9 g

63-8

TORT CZEKOLADOWY

Spód kruchy (rec. 59-01)	85 g
Marmolada	60 g
Kapsel biszkoptowy (rec. 69-01)	75 g
Kapsel biszkoptowy czekoladowy (rec. 69-02)	155 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	320 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	150 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	100 g
Owoce z syropu	115 g
Orzechy arachidowe	100 g
Kakao (do kremu)	8,7 g
Razem	1 168,7 g
Okruchy	65 g
Straty	103,7 g
Wydajność	1 000 g

Spód kruchy posmarować marmoladą i nałożyć krążek biszkoptu czekoladowego.

Nasączyć go syropem do nakrapiania i posmarować kremem. Następnie nałożyć krążek biszkoptu jasnego, znów skropić go i posmarować kremem i przełożyć trzecim krążkiem — biszkoptem czekoladowym. Po złożeniu wszystkich warstw biszkoptu wyrównać boki i wierzch, następnie boki posmarować kremem, a powierzchnię tortu dekorować polewą kakaową, kremem oraz owocami z syropu.

Boki tortu obsypać rozdrobnionymi orzechami arachidowymi.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	53 g
Mąka pszenna wrocławska	78 g
Mąka ziemniaczana	13 g
Margaryna	18 g
Margaryna mleczna	115 g
Tłuszcz cukierniczy	48 g
Cukier	238 g
Cukier puder	36 g
Jaja	199 g
Marmolada	60 g
Masło	70 g
Kakao	54,7 g
Lecytyna	0,2 g
Owoce z syropu	115 g
Orzechy arachidowe	100 g
Syrop ziemniaczany	4 g
Mleko	2 g
Kwaśny węglan amonu	0,3 g
Spirytus	5,3 g
Esencja rumowa	2,5 g
Etylowanilina	0,01 g
Kwas cytrynowy	0,2 g
Woda	145 g
Razem	1 357,21 g

63-9

TORT MOCCA

Spód kruchy (rec. 59-01)	65 g
Marmolada	60 g
Kapsel biszkoptowy (rec. 69-01)	75 g
Kapsel biszkoptowy czekoladowy (rec. 69-02)	155 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	420 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	150 g
Owoce z syropu	115 g

Orzechy arachidowe	100 g
Kawa do kremu	17,5 g
	<u>177,5 g</u>
Razem	1 177,5 g
Okruszki	70 g
Straty	107,5 g
Wydajność	1 000 g

Spód kruchy posmarować marmoladą. Do tortu użyć dwa krążki biszkoptu czekoladowego i jeden biszkoptu jasnego. Na spód kruchy kłaść kolejno biszkopt ciemny, jasny i znów ciemny, każdy nasączając syropem i smarując kremem russel beza. Po złożeniu wszystkich warstw boki tortu wyrównać. Boki i powierzchnię posmarować kremem. Wierzchołki udekorować kremem i owocami z syropu, a boki obsypać rozdrobnionymi orzechami arachidowymi.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	53 g
Mąka pszenna wrocławska	78 g
Mąka ziemniaczana	13 g
Margaryna mleczna	132 g
Margaryna	18 g
Cukier puder	18 g
Cukier kryształ	268 g
Jaja	211 g
Masło	101 g
Marmolada	60 g
Owoce z syropu	115 g
Orzechy arachidowe	100 g
Kawa	17,5 g
Kakao	11 g
Syrop ziemniaczany	4 g
Mleko	2 g
Kwaśny węgiel amonu	0,3 g
Spirytus	6,5 g
Esencja rumowa	3,1 g
Kwas cytrynowy	0,2 g
Woda	161 g
	<u>1 391,6 g</u>
Razem	1 391,6 g

63-10

TORT WĘGIERSKI

Kapsel tortowy czekoladowy	172 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	345 g

Kakao (do kremu)	41,5 g
Spirytus (do kremu)	34,5 g
Kompot wiśniowy	300 g
Spirytus (do owoców)	34,5 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-06)	70 g
Krem russel beza czekoladowy (rec. 993-03)	42 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	42 g
Okruszki	30 g
Kakao (do okruszków)	3,5 g
Żelatyna	21 g
Woda	83 g
	<u>1 219,0 g</u>
Razem	1 219,0 g
Straty	219 g
Wydajność	1 000 g

Wiśnie osączyć z zalewy, usunąć z nich pestki i zalać spirytusem, pozostawiając je do nasączenia. Z wody i żelatyny sporządzić galaretkę.

Krem russel beza wymieszać z podaną ilością kakao.

Kapsel tortowy czekoladowy nakropić syropem, dodać spirytusu pozostałego po nasączeniu owoców. Kapsel posmarować cienką warstwą kremu, na kremie ułożyć owoce równą warstwą. Następnie kapsel spiąć spinką blaszaną i nałożyć grubą warstwę kremu russel beza czekoladowego wymieszanego ze spirytusem i galaretką. Całość pozostawić do oziębnienia.

Oziębiony tort wykończyć, smarując powierzchnię i boki kremem. Powierzchnię obciągnąć polewą kakaową, a boki obsypać okruszkami.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	58 g
Mąka ziemniaczana	6 g
Cukier	204 g
Cukier puder	8 g
Masło	93 g
Margaryna mleczna	139 g
Tłuszcz cukierniczy	20 g
Syrop ziemniaczany	9 g
Jaja	161 g
Kakao	58 g
Kompot wiśniowy	300 g
Kakao do polewy	15 g
Lecytyna	0,08 g
Okruszki	30 g
Żelatyna	21 g
Spirytus	73,6 g

Esencja rumowa	2,3 g
Woda	164 g
Razem	1 361,98 g

63-11

ROLADA

Błaty biszkoptowe (rec. 69-03)	480 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	480 g
Galaretka z agaru (rec. 995-02)	100 g
Razem	1 060 g
Okruchy	30 g
Straty	30 g
Wydajność	1 000 g

Błat biszkoptowy po oddzieleniu papieru smarować kremem russel beza. Wzdłuż brzegu blatu ułożyć pasek galaretki, a następnie płat zwinąć, tworząc roladę. Po stężeniu kremu całość kroić na kawałki o wadze podanej w recepturze i pakować w tomofofan.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	202 g
Jaja	492 g
Cukier	326 g
Masło	115 g
Margaryna mleczna	173 g
Spirytus	5,8 g
Esencja rumowa	2,9 g
Esencja cytrynowa	0,1 g
Agar	1,1 g
Kwas cytrynowy	0,15 g
Syrop ziemniaczany	7 g
Woda	188 g
Razem	1 513,05 g

68-1

BISZKOPTY ABISYŃSKIE

Jaja	430 g
Cukier	150 g
Mąka ziemniaczana	40 g
Mąka pszenna wrocławska	248 g
Mąka pszenna wrocławska (do sypania form)	28 g

Orzechy arachidowe	65 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	370 g
Margaryna (do smarowania form)	23 g
Razem	1 354 g
Straty	354 g
Wydajność	1 000 g

Białka jaj oddzielić od żółtek, a następnie osobno napowietrzyć je z dodatkiem cukru. Do białek dodać około 20% podanej ilości cukru, a jego resztę dodać do żółtek. Napowietrzona żółtka połączyć z białkami, następnie delikatnie wymieszać z mąką pszenną i ziemniaczaną. Otrzymane ciasto wyciskać do form szampankowych posmarowanych tłuszczem i posypanych mąką. Powierzchnię biszkoptu posypać oczyszczonymi i rozdrobnionymi orzechami arachidowymi. Wypiekać w piecu o temperaturze 200°C.

Biszkopty wyjmować z form jeszcze gorące. Po ostudzeniu gładką stronę biszkoptu obciągnąć polewą kakaową.

68-2

ANYŻKI

Mąka pszenna wrocławska	575 g
Mąka pszenna wrocławska (na podsypkę)	50 g
Cukier	470 g
Jaja	360 g
Margaryna (do smarowania blach)	20 g
Esencja anyżowa	2 g
Razem	1 477 g
Straty	477 g
Wydajność	1 000 g

Jaja wymieszać z cukrem i ogrzać do temperatury 45°C. Napowietrzyć w ubijaczce do momentu ostudzenia masy. Można stosować też dwukrotne podgrzewanie i napowietrzanie masy. Otrzymaną masę wymieszać delikatnie z mąką i formować z niej herbatniki o różnych kształtach, wyciskając ciasto na blachy posmarowane tłuszczem i posypane mąką. Blachy z herbatnikami pozostawić w pomieszczeniu o podwyższonej temperaturze do dnia następnego, aby powierzchnia herbatników obeschła. Obsuszone herbatniki piec w temperaturze 170°C.

68-3

HERBATNIKI BITE POSYPANE CUKREM

Cukier	340 g
Jaja	245 g
Mąka pszenna wrocławska	365 g

Esencja waniliowa	2 g
Marmolada (do przekładania)	390 g
Margaryna (do smarowania blach)	12 g
Razem	1 354 g
Straty	354 g
Wydajność	1 000 g

Jaja wymieszać z cukrem i podgrzać do temperatury 35°C. Podgrzane jaja z cukrem napowietrzyć w ubijaczce, a następnie wymieszać ręcznie z mąką. Sporządzone w ten sposób ciasto wyciskać na blachy posmarowane tłuszczem, formując okrągłe herbatniki. Powierzchnię herbatników posypać cukrem. Piec w temperaturze 220°C.

Wypieczone i ostudzone herbatniki sklejać po dwa, przekładając marmoladą.

68-4

HERBATNIKI BITE POSYPANE MAKIEM

Mąka pszenna wrocławska	370 g
Cukier	217 g
Jaja	270 g
Esencja waniliowa	2 g
Mak	55 g
Marmolada (do przekładania)	413 g
Tłuszcz cukierniczy (do smarowania blach)	12 g
Razem	1 339 g
Straty	339 g
Wydajność	1 000 g

Jaja wymieszać z cukrem i podgrzać do temperatury 35°C. Podgrzaną masę jajeczną napowietrzyć w ubijaczce, a następnie wymieszać ręcznie z mąką. Sporządzone w ten sposób ciasto wyciskać na blachy posmarowane tłuszczem, formując okrągłe herbatniki. Powierzchnię herbatników posypać makiem i wypiekać w temperaturze 220°C.

Wypieczone i ostudzone herbatniki sklejać po dwa, przekładając marmoladą.

WYROBY Z CIASTA BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWEGO

71-1

KRAJANKA CAMARGO

Blaty camargo czekoladowe (rec. 79-03)	425 g
Blaty camargo (rec. 79-02)	215 g

Krem russel beza (rec. 993-02)	350 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	160 g
Razem	1 150 g
Okruchy	80 g
Straty	70 g
Wydajność	1 000 g

Trzy blaty camargo, jeden jasny i dwa ciemne, skleić przekładając dwukrotnie kremem russel beza. Powierzchnię i spód blatów posmarować cienką warstwą kremu russel, a następnie obciągnąć polewą kakaową.

Po zastygnięciu polewy całość pokroić na ciastka.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	34 g
Mąka ziemniaczana	155 g
Cukier	306 g
Cukier puder	29 g
Masło	84 g
Margaryna	201 g
Margaryna mleczna	126 g
Tłuszcz cukierniczy	77 g
Jaja	244 g
Lecytyna	0,3 g
Kakao	69 g
Proszek do pieczenia	3 g
Spirytus	4,2 g
Esencja rumowa	2,1 g
Etylowanilina	0,01 g
Woda	56 g
Razem	1 390,61 g

71-2

MUSZLE KARBOWANE

Korpusy do ciastek muszle karbowane (rec. 79-04)	800 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	95 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	62 g
Marmolada	93 g
Razem	1 050 g
Straty	50 g
Wydajność	1 000 g

Korpusy wykonane w kształcie muszli sklejać po dwa przekładając marmoladą i kremem russel beza.

Złożone ciastka wykańczać, obciążając polewą kakaową.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	452 g
Cukier	180 g
Cukier puder	11 g
Masło	23 g
Margaryna	304 g
Margaryna mleczna	34 g
Tłuszcz cukierniczy	30 g
Jaja	132 g
Marmolada	93 g
Kakao	22 g
Lecytyna	0,1 g
Spirytus	1,1 g
Esencja rumowa	0,6 g
Woda	15 g
Razem	1 297,8 g

71-3

STEFANKA MAŚLANA Z POLEWĄ KAKAOWĄ

Błaty stefanka (rec. 79-01)	480 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	470 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	160 g
Razem	1 110 g
Okruchy	60 g
Straty	50 g
Wydajność	1 000 g

Szość blatów biszkoptowo-tłuszczowych „stefanka” skleić, przekładając je kremem russel beza. Po stężeniu kremu powierzchnię złożonych blatów posmarować kremem, a następnie obciągnąć polewą kakaową.

Po zastygnięciu polewy całość kroić na poszczególne ciastka o różnych kształtach.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	185 g
Cukier	299 g
Cukier puder	29 g
Masło	113 g
Margaryna	158 g
Margaryna mleczna	169 g
Tłuszcz cukierniczy	77 g
Jaja	216 g

Kakao	56 g
Lecytyna	0,3 g
Kwaśny węglan amonu	1,4 g
Spirytus	5,6 g
Esencja rumowa	2,8 g
Etylowanilina	0,01 g
Woda	75 g
Razem	1 387,11 g

71-4

KEKSIKI OWOCOWE

Mąka pszenna wrocławska	296 g
Margaryna	237 g
Cukier	237 g
Mąka ziemniaczana	89 g
Jaja	237 g
Kwaśny węglan amonu	2,5 g
Owoce z syropu	120 g
Razem	1 218,5 g
Straty	218,5 g
Wydajność	1 000 g

Margarynę podgrzać lekko w kociołku, a następnie poddać napowietrzeniu w ubijaczce, dodając cukier, a pod koniec stopniowo jaja i kwaśny węglan amonu.

Owoce odsączone dokładnie z syropu pokroić drobno, wymieszać z mąką i połączyć z uprzednio napowietrzoną masą. Otrzymane ciasto wyciskać do okrągłych foremek wyłożonych papierem. Keksiiki wypiekać w temperaturze 180°C.

75-1

BABKA PIASKOWA

Mąka pszenna wrocławska	365 g
Cukier	255 g
Masło (do smarowania form)	20 g
Margaryna mleczna	290 g
Jaja	235 g
Proszek do pieczenia	11 g
Esencja cytrynowa	3 g
Cukier puder (do posypania)	36 g
Razem	1 215 g
Straty	215 g
Wydajność	1 000 g

Margarynę lekko podgrzać i napowietrzyć w ubijaczce. Jaja podgrzać z cukrem i również poddać napowietrzeniu. Ubite jaja wymieszać z tłuszczem i z mąką. Gotowe ciasto nakładać do form posmarowanych masłem i posypanych mąką. Powierzchnię ciasta wyrównać za pomocą skrobaczki umoczonej w tłuszczu. Przez środek ciasta wykonać nacięcie. Babkę piaskową wypiekać w temperaturze 140°C.

Gotowe, upieczone babki posypywać cukrem pudrem.

75-2

BABKA PIASKOWA Z POLEWĄ KAKAOWĄ

Mąka pszenna wrocławska	286 g
Margaryna mleczna	227 g
Masło (do smarowania form)	20 g
Jaja	183 g
Proszek do pieczenia	8,6 g
Cukier	200 g
Esencja cytrynowa	3,5 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	300 g
Orzechy arachidowe (do wykończenia)	15 g
Razem	1 243,1 g
Straty	243,1 g
Wydajność	1 000 g

Margarynę lekko podgrzać i napowietrzyć w ubijaczce. Jaja wymieszać z cukrem, podgrzać i również poddać napowietrzeniu. Napowietrzone jaja wymieszać z tłuszczem i z mąką. Gotowe ciasto nakładać do form posmarowanych tłuszczem i posypanych mąką. Po wyrównaniu powierzchni ciasta, za pomocą skrobaczki umoczonej w tłuszczu, przez środek zrobić nacięcie. Babkę piaskową piec w temperaturze 140°C.

Gotowe, upieczone babki wykończyć oblewając powierzchnię polewą kakaową.

75-3

BABKA Z MAKIEM PIEGUS

Mąka pszenna wrocławska	250 g
Mąka ziemniaczana	20 g
Margaryna	160 g
Margaryna (do smarowania form)	20 g
Masło	40 g
Owoce z syropu lub rodzynek	70 g
Mak	130 g
Jaja	260 g
Cukier	150 g
Esencja migdałowa	3 g

Proszek do pieczenia	13 g
Woda	110 g
Razem	1 226 g
Straty	226 g
Wydajność	1 000 g

Mak zaparzyć. Margarynę i masło utrzeć z cukrem, dodając odsączony, ostudzony mak. Żółtka utrzeć, białka ubić na pianę i zmieszać je z uprzednio utartym tłuszczem i makiem. Dodać esencję. Na koniec dodać mąkę pszenną zmieszaną z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia oraz pokrojone owoce z syropu lub rodzynek. Sporządzone ciasto nakładać do form wysmarowanych tłuszczem i wysypanych mąką. Wstawić do gorącego pieca i wypiekać w temperaturze około 190°C.

77-1

KEKS OWOCOWY

Mąka pszenna wrocławska	265 g
Jaja	210 g
Cukier	160 g
Margaryna	160 g
Owoce z syropu	420 g
Rodzynek	30 g
Etylowanilina	0,07 g
Razem	1 245,07 g
Straty	245,07 g
Wydajność	1 000 g

Owoce osączone z syropu pokroić i wymieszać z mąką. Margarynę napowietrzyć dodając cukier, a w końcowej fazie stopniowo jaja i etylowanilinę. Otrzymaną masę wymieszać z mąką i owocami. Formy przeznaczone do wypieku wyłożyć papierem, następnie napełnić ciastem. Po wyrównaniu powierzchni skrobaczką namoczoną w tłuszczu, przez środek ciasta zrobić nacięcie. Keksy wypiekać w piecu o temperaturze około 140°C.

Po ostudzeniu kekсы wyjmować z form wraz z papierami.

77-2

KEKS SPECJALNY

Mąka pszenna wrocławska	250 g
Cukier puder	168 g
Margaryna	210 g
Jaja	210 g
Esencja pomarańczowa	2,6 g
Rodzynek	97 g

Figi	126 g
Owoce z syropu	55 g
Migdały	53 g
Syrop ziemniaczany	53 g
Spirytus	10 g
Kwaśny węgiel amonu	0,1 g
Razem	1 234,7 g
Straty	234,7 g
Wydajność	1 000 g

Owoce osączone z syropu oraz figi pokroić i wymieszać z mąką. Margarynę napowietrzyć, dodając cukier, a w końcowej fazie stopniowo jaja i kwaśny węgiel amonu. Otrzymaną masę wymieszać z mąką i owocami. Formy przeznaczone do wypieku wyłożyć papierem, a następnie zapęknąć ciastem. Po wyrównaniu powierzchni skrobaczką umoczoną w tłuszczu, przez środek ciasta zrobić nacięcie. Keksy wypiekać w piecu o temperaturze 140°C.

Po ostudzeniu kekсы wyjmować z form wraz z papierami i wykończyć, smarując po wierzchu syropem ziemniaczanym i posypując oczyszczonymi i rozdrobnionymi migdałami.

73-1

TORCIK KEKSOWY

Mąka pszenna wrocławska	250 g
Jaja	190 g
Cukier	145 g
Margaryna	145 g
Owoce z syropu	385 g
Etylowanilina	0,07 g
Kwaśny węgiel amonu	1 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	150 g
Razem	1 266,07 g
Okrychy	150 g
Straty	116,07 g
Wydajność	1 000 g

Przesianą mąkę wymieszać z owocami dokładnie osączonymi z syropu i pokrojonymi. Margarynę poddać napowietrzeniu, dodając cukier i stopniowo jaja. Napowietrzoną mieszaninę jaj, tłuszczu i cukru wymieszać ręcznie z mąką i owocami. Przygotowane w ten sposób ciasto wykładać do blach czterorantowych wyłożonych papierem. Po wyrównaniu powierzchni wypiekać w piecu o temperaturze około 160°C. Po wystudzeniu gotową krawędź keksową pokroić na torciki w kształcie prostokątów, których wierzch i boki wykończyć, oblewając polewą kakaową.

Uwaga: jako owoce z syropu należy stosować m.in. skórkę pomarańczową i dynię.

73-2

TORCIK STEFANKA Z POLEWĄ KAKAOWĄ

Błaty stefanka (rec. 79-01)	475 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	420 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	187 g
Razem	1 082 g
Okrychy	45 g
Straty	37 g
Wydajność	1 000 g

Pięć blatów biszkoptowo-tłuszczowych stefanka skleić, przekładając kremem russel beza, lekko docisnąć i pozostawić do stężenia kremu. Złożone blaty posmarować lekko kremem i pokroić na prostokątne torciki. Każdy torcik powlec po wierzchu i po bokach warstwą polewy kakaowej.

Po zastygnięciu polewy pakować do tekturowych pudełek.

Ogólne zużycie surowców

Margaryna	157 g
Margaryna mleczna	151 g
Tłuszcz cukierniczy	89 g
Mąka pszenna wrocławska	183 g
Cukier	283 g
Cukier puder	34 g
Jaja	209 g
Masło	101 g
Kakao	65 g
Lecytyna	0,4 g
Spirytus	5 g
Esencja rumowa	2,5 g
Etylowanilina	0,01 g
Kwaśny węgiel amonu	1,4 g
Woda	67 g
Razem	1 349,31 g

73-3

TORT STEFANKA

Błaty stefanka (rec. 79-01)	420 g
Krem russel beza czekoladowy (rec. 993-03)	540 g

Polewa kakaowa (rec. 995-09)	154 g
Razem	1 114 g
Okruchy	60 g
Straty	54 g
Wydajność	1 000 g

Okrągłe blaty biszkoptowo-tłuszczowe stefanka skleić, przekładając kremem russel beza kakaowym. Po wyrównaniu boków tortu posmarować boki i powierzchnię tortu kremem, a następnie wykończyć polewą kakaową.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	162 g
Margaryna	138 g
Margaryna mleczna	194 g
Tłuszcz cukierniczy	74 g
Masło	130 g
Jaja	205 g
Cukier	300 g
Cukier puder	28 g
Kakao	67,0 g
Spirytus	6,4 g
Lecytyna	0,3 g
Esencja rumowa	3,2 g
Etylowanilina	0,01 g
Kwaśny węglan amonu	1,2 g
Woda	85,3 g
Razem	1 394,41 g

73-4

CIASTO MURZYNEK

Mąka pszenna	360 g
Margaryna	250 g
Cukier	380 g
Kakao	50 g
Proszek do pieczenia	13 g
Tłuszcz do smarowania form	20 g
Esencja rumowa lub arakowa	3 g
Woda	130 g
Razem	1 206 g
Straty	206 g
Wydajność	1 000 g

Wodę, cukier, margarynę i kakao zagotować ciągle mieszając. Po lekkim przestudzeniu odlać około 60 g uzyskanej masy i pozostawić do polania gotowego ciasta. Do pozostałej ilości dodać mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia oraz esencją zapachową. Ciasto dokładnie wymieszać i nakładać do foremek wysmarowanych tłuszczem i posypanych mąką.

Piec w temperaturze około 180°C około godziny. Po przestudzeniu ciasto wyjąć z formy i poleć przygotowaną lekko podgrzaną i rozmieszaną pozostawioną masą kakaową.

74-1

MAZUREK STEFANKA

Blaty stefanka (rec. 79-01)	450 g
Krem russel beza czekoladowy (rec. 993-03)	460 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	230 g
Razem	1 140 g
Okruchy	60 g
Straty	80 g
Wydajność	1 000 g

4—5 blatów biszkoptowo-tłuszczowych stefanka skleić, przekładając kremem russel beza czekoladowym. Blaty lekko docisnąć i oziębic, a następnie pokroić na mazurki w kształcie kwadratów lub prostokątów. Boki i powierzchnię mazurków posmarować kremem i oblać polewą kakaową. Dekorować polewą kakaową rysując nią palmy, napisy itp.

Ogólne zużycie surowców

Margaryna	148 g
Mąka pszenna wrocławska	173 g
Cukier	286 g
Cukier puder	41 g
Jaja	205 g
Kwaśny węglan amonu	1,3 g
Masło	110 g
Margaryna mleczna	166 g
Tłuszcz cukierniczy	110 g
Kakao	92,5 g
Lecytyna	0,5 g
Spirytus	5,5 g
Esencja rumowa	2,7 g
Etylowanilina	0,02 g
Woda	74 g
Razem	1 415,52 g

78-1

HERBATNIKI ŚLĄSKIE

Mąka pszenna wrocławska	535	g
Margaryna	196	g
Cukier kryształ	380	g
Mleko	217	g
Jaja	44	g
Etylowanilina	0,03	g
Kwaśny węglan amonu	2,6	g
Margaryna (do smarowania blach)	20	g
Razem	1 394,63	g
Straty	394,63	g
Wydajność	1 000	g

Margarynę połączyć z cukrem, lekko podgrzać i napowietrzyć w ubijacze. W końcowej fazie napowietrzenia dodać stopniowo jaja, kwaśny węglan amonu, a następnie etylowanilinę. Otrzymane ciasto rozrzedzić, dodając stopniowo mleko, następnie wymieszać z mąką. Z ciasta formować na blachach posmarowanych tłuszczem i posypanych mąką okrągłe herbatniki i piec je w temperaturze 200°C.

78-2

HERBATNIKI ANATOLKI

Mąka pszenna wrocławska	533	g
Cukier	267	g
Margaryna	333	g
Jaja ---- żółtka	400	g
Etylowanilina	0,03	g
Margaryna (do smarowania blach)	20	g
Razem	1 553,03	g
Straty	553,03	g
Wydajność	1 000	g

Margarynę połączyć z cukrem, lekko podgrzać i napowietrzyć w ubijacze. W końcowej fazie napowietrzenia dodać stopniowo jaja, a otrzymaną masę wymieszać ręcznie z mąką. Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe wyciskać na blachy posmarowane margaryną i wyłożone papierem, nadając herbatnikom kształt podłużny. Herbatniki wypiekać w piecu o temperaturze 200°C.

78-3

HERBATNIKI DESEROWE BALETKI

Mąka pszenna wrocławska	284	g
Cukier puder	182	g

Margaryna mleczna	170	g
Jaja	182	g
Etylowanilina	0,07	g
Syrop piwny	60	g
Krem szwedzki śnieżka (rec. 993-10)	453	g
Razem	1 331,07	g
Straty	331,07	g
Wydajność	1 000	g

Margarynę podgrzać, dodać do niej cukier i napowietrzyć w ubijacze. W końcowej fazie napowietrzenia dodawać stopniowo jaja i syrop piwny. Sporządzoną masę wymieszać z mąką, dodając etylowanilinę.

Gotowe ciasto wyciskać na blachy wyłożone papierem, formując okrągłe herbatniki, a następnie piec je w temperaturze 200°C. Po wypieczeniu i ostudzeniu zdejmować z papierów i sklejać po dwa, przekładając kremem szwedzkim.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	284	g
Cukier puder	485	g
Margaryna mleczna	322	g
Jaja	182	g
Syrop piwny	60	g
Kwas cytrynowy	0,9	g
Esencja cytrynowa	0,9	g
Etylowanilina	0,07	g
Razem	1 334,87	g

78-4

HERBATNIKI DESEROWE KRAJANKA Z MARMOLADĄ

Syrop piwny	30	g
Mąka pszenna wrocławska	250	g
Cukier	172	g
Margaryna mleczna	172	g
Jaja	172	g
Etylowanilina	0,1	g
Marmolada	600	g
Razem	1 396,1	g
Okruszki	60	g
Straty	336,1	g
Wydajność	1 000	g

Margarynę napowietrzyć z dodatkiem cukru. W końcowej fazie napowietrzenia dodać stopniowo jaja. Do części masy dodać syrop piwny i wymieszać. Do napowietrzonych masy, jasnej i ciemnej dodać etylowanilinę i mąkę.

Sporządzone ciasto przełożyć na blachy wyłożone papierem i rozsmarować warstwą grubości około 3 mm. Wypiekać w temperaturze 200°C. Wypieczone i ostudzone blaty sklejać po trzy, jasny-ciemny-jasny, przekładając marmoladą i pokroić w kształcie prostokątnych herbatników.

78-5

HERBATNIKI DESEROWE KRAJANKA Z KREMEM

Ciasto

Mąka pszenna wrocławska	250 g
Cukier	172 g
Margaryna mleczna	172 g
Jaja	172 g
Etylowanilina	0,1 g
Syrop piwny	30 g

Krem

Cukier puder	330 g
Margaryna mleczna	220 g
Esencja rumowa	5 g
Kakao	10 g
Razem	1 361,1 g
Okruszki	50 g
Straty	311,1 g
Wydajność	1 000 g

Z surowców podanych w recepturze sporządzić ciasto biszkoptowo-tłuszczowe. Część ciasta zabarwić, dodając syrop piwny. Ciasto rozsmarować na blachach wyłożonych papierem warstwą grubości około 3 mm, a następnie wypiekać w piecu o temperaturze 200°C. Margarynę napowietrzyć w ubijaczce, dodając cukier puder i kakao. Przy końcu ubijania dodać esencję rumową.

Wypieczone i ostudzone blaty sklejać po trzy, jasny-ciemny-jasny, przekładając kremem.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	250 g
Cukier	172 g
Cukier puder	330 g
Margaryna mleczna	392 g
Jaja	172 g
Syrop piwny	30 g

Etylowanilina	0,1 g
Esencja rumowa	5 g
Kakao	10 g
Razem	1 361,1 g

78-6

HERBATNIKI KOCIE JEZYCZKI

Mąka pszenna wrocławska	470 g
Cukier puder	355 g
Margaryna mleczna	206 g
Tłuszcz cukierniczy	176 g
Etylowanilina	0,1 g
Jaja — białka	176 g
Margaryna (do smarowania blach)	30 g
Razem	1 383,1 g
Straty	383,1 g
Wydajność	1 000 g

Margarynę i tłuszcz cukierniczy lekko podgrzać, a następnie napowietrzyć z dodatkiem cukru. W końcowej fazie napowietrzenia dodawać stopniowo białka jaj.

Otrzymaną masę wymieszać z mąką, a sporządzone ciasto wyciskać na blachy.

78-7

HERBATNIKI DESEROWE KRAJANKA KEKSOWA

Mąka pszenna wrocławska	265 g
Jaja	210 g
Cukier	160 g
Margaryna mleczna	160 g
Owoce z syropu	420 g
Etylowanilina	0,07 g
Razem	1 215,07 g
Okruszki	50 g
Straty	165,07 g
Wydajność	1 000 g

Owoce osączyć z syropu i wymieszać z mąką. Margarynę lekko podgrzać, a następnie napowietrzyć ją z dodatkiem cukru. W końcowej fazie napowietrzenia dodawać stopniowo jaja, a następnie wymieszać otrzymaną masę z owocami i mąką.

Gotowe ciasto na krajankę wykladać na blachy czterorantowe, następnie wyrównać powierzchnię nożem i wypiekać w piecu o temperaturze 160°C.

Po wypieczeniu i ostudzeniu blaty keksowe kroi się na prostokątne herbatniki.

78-8

HERBATNIKI KARBOWANE

Mąka pszenna wrocławska	510 g
Cukier puder	136 g
Margaryna mleczna	410 g
Jaja	155 g
Etylowanilina	0,07 g
Marmolada	70 g
Razem	1 281,07 g
Straty	281,07 g
Wydajność	1 000 g

Margarynę podgrzać w kociołku, a następnie napowietrzyć z dodatkiem cukru. W końcowej fazie napowietrzenia dodawać stopniowo jaja. Masę wymieszać ręcznie z mąką. Z tak sporządzonego ciasta formować herbatniki, wyciskając je na blachy wyłożone papierem, z woreczka zakończonego karbowaną końcówką.

Powierzchnię herbatników ozdobić marmoladą i wypiekać w temperaturze 200°C.

WYROBY Z MASY ORZECHOWEJ I MIGDAŁOWEJ

81-1

CIASTKA KRAKOWSKIE Z ORZECAMI

Spód kruchy (rec. 59-01)	200 g
Marmolada	120 g
Mąka pszenna typ 650	38 g
Jaja — białka	170 g
Cukier	506 g
Orzechy arachidowe	337 g
Esencja migdałowa	1 g
Razem	1 372 g
Okruchy	28 g
Straty	344 g
Wydajność	1 000 g

Orzechy wysuszyć w piecu, rozdrobnić i oczyścić z łuski. Następnie wymieszać je z białkami jaj i cukrem, doprowadzić do temperatury 104—108°C (tzw. próba nitki). Lekko podpieczone spody kruche ułożyć na blachach trzyrantowych, posmarować je cienką warstwą marmolady, a na to równą warstwą gorącej masy orzechowej.

Po zastygnięciu, tzn. po około 24 godzinach, pokroić na ciastka w kształcie prostokątów, a następnie wypiekać w temperaturze 180°C.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	163 g
Cukier	506 g
Cukier puder	43 g
Jaja	181 g
Mleko	5 g
Syrop ziemniaczany	10 g
Margaryna	43 g
Orzechy arachidowe	337 g
Marmolada	120 g
Esencja migdałowa	1 g
Kwaśny węgiel amonu	0,7 g
Razem	1 409,7 g

81-2

ORZECHOWE ROGALIKI PINOŁO

Cukier	457 g
Orzechy arachidowe (do masy)	305 g
Orzechy arachidowe (do wykończenia)	297 g
Jaja — białka	107 g
Mąka pszenna wrocławska	76 g
Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)	30 g
Margaryna (do smarowania blach)	20 g
Razem	1 292 g
Straty	292 g
Wydajność	1 000 g

Oczyszczone z łupinek orzechy arachidowe zmieszać z połową cukru i częścią białek jaj i dwukrotnie zmiążyć między wałkami. Otrzymaną masę wymieszać z pozostałą ilością cukru, białek, esencją migdałową, a na końcu z mąką. Odważyć kawałki ciasta równe wadze 30 sztuk ciastek i dzielić na dzielarce. Z otrzymanych kawałków formować wałeczki, moczyć je w wodzie, obtoczyć w posiekanych orzeszkach i uformować rogaliki.

Rogaliki ułożyć na blachach posmarowanych tłuszczem i wypiekać w piecu o temperaturze 180°C.

81-3

ORZECHOWE BABECZKI KONGRESY

Ciasto

Mąka pszenna typ 650	182 g
Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)	30 g

Cukier puder	68 g
Margaryna	68 g
Jaja	18 g
Syrop ziemniaczany	17 g
Mleko	8 g
Kwaśny węglan amonu	1 g

Masa orzechowa

Orzechy arachidowe	160 g
Cukier	400 g
Jaja — białka	120 g
Esencja migdałowa	3 g
Marmolada	140 g
Razem	1 215 g
Straty	215 g
Wydajność	1 000 g

Oczyszczone z łuski orzechy arachidowe wymieszać z połową cukru, częścią białek i dwukrotnie zmiażdżyć między walcami. Do otrzymanej masy dodać resztę cukru, białek, esencję migdałową i dokładnie wyrobić.

Karbowane foremki w kształcie babeczek wyłożyć rozwałkowanym ciastem kruchym. Na ich dno wyciskać marmoladę, a następnie wypełniać je masą orzechową, zakańczając półkolistą. Ciastka przed wypiekami lekko skropić wodą.

Upieczone ciastka wyjmować z foremek po lekkim ostudzeniu.

84-1**MAZUREK PARYSKI**

Spód kruchy (rec. 59-01)	260 g
Błat stcfanka (rec. 79-01)	146 g
Pomada (rec. 995-08)	168 g
Marmolada	175 g
Owoce z syropu	120 g
Esencja rumowa (do pomady)	0,3 g

Masa orzechowa

Mąka pszenna typ 650	5 g
Cukier	198 g
Jaja — białka	55 g
Orzechy arachidowe	135 g
Esencja migdałowa	0,1 g
Syrop ziemniaczany (do wykończenia)	30 g
Razem	1 292,4 g
Okrychu	30 g
Straty	262,4 g
Wydajność	1 000 g

Spód kruchy posmarować marmoladą, na nią nałożyć blat biszkoptowo-tłuszczowy stcfanka. Powierzchnię biszkoptu posmarować uprzednio sporządzoną masą orzechową, odznaczyć kształt poszczególnych mazurków, a następnie każdy z mazurków obramować, wyciskając masę orzechową.

Po wystygnięciu masy orzechowej mazurki piec w piecu o temperaturze 220°C. Po upieczeniu paski z masy orzechowej smarować syropem ziemniaczanym, a środki mazurków wylewać glazurą. Mazurki dekorować pomadą i owocami z syropu.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	167 g
Mąka pszenna wrocławska	56 g
Margaryna	104 g
Marmolada	175 g
Owoce z syropu	120 g
Jaja	118 g
Cukier puder	56 g
Cukier	356 g
Orzechy arachidowe	135 g
Syrop ziemniaczany	64 g
Mleko	7 g
Kwaśny węglan amonu	1,2 g
Esencja rumowa	0,3 g
Esencja migdałowa	0,1 g
Woda	42 g
Razem	1 401,6 g

88-1**MAKARONIKI Z ORZECHÓW ARACHIDOWYCH**

Cukier	662 g
Orzechy arachidowe	440 g
Jaja — białka	260 g
Mąka pszenna typ 650	35 g
Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)	32 g
Esencja migdałowa	0,5 g
Margaryna (do smarowania blach)	10 g
Razem	1 439,5 g
Straty	439,5 g
Wydajność	1 000 g

Oczyszczone orzechy z dodatkiem połowy cukru oraz częścią białek jaj rozdrobnić, przepuszczając dwukrotnie między walcami. Zmiażdżoną masę wymieszać z pozostałą ilością cukru i białek, a następnie z mąką. Blachy posmarować tłuszczem. Z woreczka za-

kończonego gładką końcówką wyciskać ciasto na blachy, formując okrągłe herbatniki. Wypiekać w piecu o temperaturze 180°C.

88-2

HERBATNIKI KRAKOWSKIE

Ciasto kruche (rec. 59-04)	233 g
Blaty biszkoptowe stefanka (rec. 69-03)	133 g
Marmolada	333 g

Masa orzechowa

Orzechy arachidowe	200 g
Cukier	300 g
Jaja — białka	100 g
Skórka pomarańczowa	33 g
Kakao	16 g
Mąka pszenna wrocławska	67 g
Razem	1 415 g
Okruszki	100 g
Straty	315 g
Wydajność	1 000 g

Z ciasta kruchego upiec spód. Po przestudzeniu posmarować go marmoladą, przykleić na nią blat biszkoptowy i ten również posmarować po wierzchu marmoladą.

Orzechy arachidowe, oczyszczone i rozdrobnione, wymieszać z cukrem, białkami i zmiażdżoną między walcami skórą pomarańczową, a następnie ogrzać do temperatury 114°C. Do masy orzechowej dodać mąkę i kakao, wymieszać, a następnie rozsmarować równą warstwą na przygotowanym spodzie kruchym i biszkoptowym. Przygotowane ciastka pozostawić na 24 godziny do obeschnięcia powierzchni masy orzechowej. Po tym czasie pokroić całość na herbatniki o wymiarach 4×1 cm i ułożyć na blachach.

Herbatniki krakowskie wypiekać w piecu o temperaturze około 180°C.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	121 g
Margaryna	45 g
Cukier puder	45 g
Jaja	232 g
Syrop ziemniaczany	11 g
Mleko	5 g
Kwaśny węglan amonu	0,7 g
Cukier	341 g
Mąka pszenna wrocławska	123 g
Orzechy arachidowe	200 g

Skórka pomarańczowa	33 g
Kakao	16 g
Razem	1 172,7 g

WYROBY CIASTKARSKIE POZOSTAŁE

91-1

CIASTKA JABŁECZNIKI Z GALARETKĄ

Spód kruchy (rec. 59-01)	270 g
Kompot jabłkowy	540 g
Galaretka z agaru (rec. 995-02)	270 g
Cynamon	1,5 g
Razem	1 081,5 g
Okruszki	50 g
Straty	31,5 g
Wydajność	1 000 g

Sporządzić galaretkę z agaru. Pozostawić około 1/10 galaretki, a pozostałą ilość wymieszać z kompotem jabłkowym. Przygotowaną masę wyłożyć na wypieczony spód z ciasta kruchego i rozsmarować, wyrównując powierzchnię.

Na powierzchnię wylać pozostałą galaretkę i pozostawić do zastygnięcia. Po zastygnięciu całość pokroić na ciastka.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	173 g
Cukier	90 g
Cukier puder	59 g
Margaryna	59 g
Jaja	16 g
Syrop ziemniaczany	33 g
Mleko	7 g
Kwaśny węglan amonu	0,9 g
Esencja cytrynowa	0,3 g
Agar	3 g
Kwas cytrynowy	0,4 g
Kompot jabłkowy	540 g
Cynamon	1,5 g
Woda	300 g
Razem	1 283,1 g

91-2

CIASTKA JABŁECZNIKI Z BITĄ ŚMIETANĄ

Spód kruchy (rec. 59-01)	230 g
Kompot jabłkowy	528 g
Żelatyna	10 g
Cukier	7 g
Woda	30 g
Krem z bitej śmietany (rec. 993-06)	278 g
Żelatyna	6,5 g
Cukier	7 g
Woda	25 g
Razem	1 121,5 g
Okruchy	67 g
Straty	54,5 g
Wydajność	1 000 g

Kompot jabłkowy wymieszać z galaretką z żelatyny i rozsmarować równą warstwą grubości około 1,5 cm na kruchym spodzie. Pozostawić do zakrzepnięcia.

Krem z bitej śmietany wymieszać z galaretką z żelatyny i rozsmarować warstwę kremu na kompotie jabłkowym. Po wyrównaniu powierzchni i zestaleniu się kremu całość kroić na ciastka w kształcie prostokątów.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	143 g
Cukier	14 g
Cukier puder	87 g
Margaryna	49 g
Jaja	13 g
Syrop ziemniaczany	12 g
Mleko	6 g
Kompot jabłkowy	528 g
Żelatyna	16,5 g
Śmietanka kremowa 30-proc.	251 g
Kwaśny węglan amonu	0,7 g
Etylowanilina	0,02 g
Woda	55 g
Razem	1 175,22 g

91-3

CIASTKA OKRUCHOWE KARTOFELKI

Okruchy	700 g
Esencja rumowa	2 g

Polewa kakaowa (rec. 995-09)	180 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	198 g
Razem	1 080 g
Straty	80 g
Wydajność	1 000 g

Okruchy wyrobić z dodatkiem esencji rumowej i kremu russel beza. Z masy formować kuliste ciastka i oblewać je polewą kakaową.

Przed zastygnięciem polewy ciastka przetoczyć na siatce.

Ogólne zużycie surowców

Okruchy	700 g
Kakao	63 g
Cukier	59 g
Cukier puder	32 g
Masło	47 g
Margaryna mleczna	71 g
Tłuszcz cukierniczy	86 g
Jaja	24 g
Lecytyna	0,3 g
Spirytus	2,3 g
Esencja rumowa	3,1 g
Etylowanilina	0,01 g
Woda	32 g
Razem	1 119,71 g

91-4

CIASTKA OKRUCHOWE BAJADERKI

Spód kruchy (rec. 59-01)	150 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	105 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	120 g
Syrop do nakrapiania II (rec. 995-01)	100 g
Marmolada	120 g
Okruchy	500 g
Razem	1 095 g
Okruchy	60 g
Straty	35 g
Wydajność	1 000 g

Okruchy skropić syropem, a następnie wyrobić, dodając krem russel beza. Wyrobioną masę z okruców wyłożyć na kruchy spód posmarowany marmoladą i wyrównać. Wierzch posmarować kremem, a następnie pokroić równą warstwą polewy kakaowej.

Po zastygnięciu polewy całość pokroić na ciastka w kształcie kwadratów.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	93	g
Margaryna	32	g
Tłuszcz cukierniczy	50	g
Cukier puder	51	g
Jaja	23	g
Syrop ziemniaczany	8	g
Mleko	4	g
Kwaśny węglan amonu	0,5	g
Kakao	37	g
Cukier	99	g
Masło	29	g
Margaryna mleczna	43	g
Lecytyna	0,2	g
Spirytus	2,4	g
Esencja rumowa	1,1	g
Etylowanilina	0,01	g
Woda	82	g
Kwas cytrynowy	0,1	g
Marmolada	120	g
Okruchy	500	g
Razem	1 175,31	g

912-1

CIASTKA NAPOLEONKI OWOCOWE

Spód kruchy (rec. 59-01)	450	g
Cukier puder (do wykończenia)	40	g
Cukier	357	g
Agar	5	g
Jaja — białka	160	g
Kwas cytrynowy	2,7	g
Esencja pomarańczowa	4	g
Woda	270	g
Razem	1 288,7	g
Okruchy	50	g
Straty	238,7	g
Wydajność	1 000	g

Białka jaj poddać napowietrzeniu, dodając około 15% przewidzianej ilości cukru. Z pozostałego cukru i wody ugotować syrop, doprowadzając go do temperatury 114—118°C Z agaru i wody ugotować galaretkę. Do napowietrzonych białek wlać ugotowany syrop

dodać kwas cytrynowy i esencję, a następnie galaretkę z agaru. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.

Otrzymaną masę wyłożyć na spód kruchy, a następnie rozsmarować równą warstwą i przełożyć drugim spodem kruchym. Po zastygnięciu masy pokroić na ciastka w kształcie kwadratów i posypać cukrem pudrem.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	280	g
Margaryna	136	g
Cukier puder	96	g
Jaja	186	g
Syrop ziemniaczany	24	g
Mleko	12	g
Woda	270	g
Agar	5	g
Kwaśny węglan amonu	1,4	g
Kwas cytrynowy	1,7	g
Esencja pomarańczowa	4	g
Cukier	357	g
Razem	1 374,1	g

912-2

CIASTKA JABŁECZNIKI Z JABŁEK SUROWYCH

Ciasto kruche (rec. 59-04)	580	g
Pomada (rec. 995-08)	40	g
Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)	20	g
Jaja (do smarowania)	8	g
Jabłka surowe	880	g
Cukier	175	g
Cynamon	1,5	g
Razem	1 505,5	g
Okruchy	50	g
Straty	455,5	g
Wydajność	1 000	g

Umyte, obrane i pozbawione gniazd nasiennych jabłka uprzyżyć z dodatkiem cukru. Po przestygnięciu masy jabłkowej wyłożyć ją na spód z ciasta kruchego, lekko wypieczonego, rozsmarowując równą warstwą. Powierzchnię masy jabłkowej posypać cynamonem, a następnie przykryć rozwałkowanym, surowym ciastem kruchym. Jabłecznik piec w temperaturze 180°C. Po upieczeniu wierzch poglazurować.

Gotowy wyrób pokroić na ciastka w kształcie prostokątów.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	217 g
Cukier	206 g
Cukier puder	74 g
Margaryna	74 g
Jaja	28 g
Syrop ziemniaczany	23 g
Jabłka	880 g
Cynamon	1,5 g
Mleko	9 g
Kwaśny węglan amonu	1,1 g
Woda	11 g
Razem	1 524,6 g

912-3

CIASTKA JABŁECZNIKI Z KOMPOTEM

Ciasto kruche (rec. 59-04)	380 g
Pomada (rec. 995-08)	40 g
Jaja (do wykończenia)	8 g
Kompot jabłkowy	770 g
Cynamon	1,5 g
Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)	20 g
Razem	1 219,5 g
Okruchy	50 g
Straty	169,5 g
Wydajność	1 000 g

Lekko wypieczony spód z ciasta kruchego ułożyć w blasze i wyłożyć na niego kompot jabłkowy. Posypać po wierzchu cynamonem. Warstwę kompotu przykryć rozwałkowanym, surowym ciastem kruchym i posmarować jajami. Upieczone ciasto wykończyć, obciągając pomadą, i pokroić na ciastka w kształcie prostokątów.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	217 g
Cukier	30 g
Cukier puder	74 g
Jaja	28 g
Margaryna	74 g
Syrop ziemniaczany	23 g
Mleko	9 g
Kwaśny węglan amonu	1,1 g

Kompot jabłkowy	770 g
Cynamon	1,5 g
Woda	11 g
Razem	1 238,6 g

915-1

CIASTKA SERNIKI KRAKOWSKIE

Ciasto kruche (rec. 59-04)	194 g
Ciasto drożdżowe (rec. 19-01)	96 g
Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)	15 g
Jaja (do wykończenia)	8 g
Pomada (rec. 995-08)	50 g
Ser biały	640 g
Cukier	158 g
Jaja (do masy)	70 g
Mąka pszenna typ 650	30 g
Esencja cytrynowa	1 g
Razem	1 262 g
Okruchy	60 g
Straty	202 g
Wydajność	1 000 g

Sporządzić masę serową. Ser zmiażdżyć między walcami, wymieszać z jajami, cukrem, esencją cytrynową, a na końcu z mąką.

Ciasto kruche i drożdżowe połączyć, upiec z połączonego ciasta spód. Wyłożyć na spód masę serową, wyrównać jej powierzchnię i pokryć paskami z ciasta. Paski te posmarować jajami, a sernik upiec w temperaturze 180°C.

Po upieczeniu sernik poglazurować.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	54 g
Mąka pszenna typ 650	146 g
Cukier	204 g
Cukier puder	38 g
Syrop ziemniaczany	16 g
Margaryna	45 g
Jaja	97 g
Ser biały	640 g
Mleko	25 g
Kwaśny węglan amonu	0,6 g
Esencja cytrynowa	1 g
Drożdże	1,1 g

Sól	0,3 g
Woda	14 g
Razem	1 282 g

915-2

SERNIK KRAKOWSKI Z RODZYNKAMI

Ciasto kruche (rec. 59-04)	150 g
Ciasto drożdżowe (rec. 19-01)	80 g
Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)	20 g
Jaja (do wykończenia)	10 g
Pomada (rec. 995-08)	70 g
Esencja rumowa (do pomady)	2 g
Tłuszcz cukierniczy lub margaryna (do smarowania blach)	6 g
Masa serowa		
Ser biały	510 g
Cukier puder	127 g
Mąka pszenna wrocławska	25 g
Margaryna	88 g
Jaja — żółtka	41 g
Jaja	38 g
Esencja pomarańczowa	3 g
Rodzynki	63 g
Etylowanilina	0,07 g
Razem	1 233,07 g
Okruszki	50 g
Straty	183,07 g
Wydajność	1 000 g

Masę serową wyłożyć na spód sporządzony z ciasta łączonego — kruchego i drożdżowego. Po wyrównaniu powierzchni ułożyć ukośne paski ciasta, tworząc kratkę. Powierzchnię pasków posmarować jajami. Piec sernik w temperaturze 180°C. Upieczony wykończyć glazurą.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	60 g
Mąka pszenna typ 650	98 g
Cukier	60 g
Cukier puder	156 g
Jaja	103 g

Margaryna	129 g
Mleko	20 g
Kwaśny węglan amonu	0,5 g
Drożdże	0,9 g
Syrop ziemniaczany	16 g
Ser biały	510 g
Rodzynki	63 g
Esencja rumowa	2 g
Esencja pomarańczowa	3 g
Etylowanilina	0,07 g
Sól	0,3 g
Woda	20 g
Razem	1 243,77 g

915-3

SERNIK AGAROWY

Blaty stefanka (rec. 79-01)	130 g
Galaretką z agaru (do masy serowej)		
Cukier	235 g
Agar	11 g
Kwas cytrynowy	3 g
Woda	235 g
Masa serowa		
Ser biały	355 g
Dżem owocowy	17 g
Esencja pomarańczowa	0,8 g
Esencja cytrynowa	0,8 g
Etylowanilina	0,16 g
Krem beza (rec. 995-02)	150 g

Wykończenie

Galaretką z agaru (rec. 995-02)	100 g
Razem	1 237,76 g
Okruszki	100 g
Straty	137,76 g
Wydajność	1 000 g

Ser zmiażdżyć na walcach. Dodać do niego esencje zapachowe i etylowanilinę, wymieszać. Masę serową podzielić na dwie części, dodać dżem i stopniowo mieszać, dodać połowę podanej ilości kremu beza. Uzyskaną masę wylać na blat biszkoptowo-tłuszczowy stefanka i równo rozsmarować. Drugą część masy serowej wymieszać z galaretką

agarową i drugą połową kremu beza. Masę serową z galaretką wyłożyć na pierwszą warstwę masy serowej. Powierzchnię wyrównać i zalać warstwą galaretki z agaru.

Po zastygnięciu galaretki całość pokroić na ciastka w kształcie prostokątów.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	50 g
Cukier	421 g
Margaryna	43 g
Jaja	87 g
Ser biały	355 g
Dżem owocowy	17 g
Agar	12 g
Kwas cytrynowy	3,3 g
Kwaśny węglan amonu	0,4 g
Esencja cytrynowa	0,3 g
Esencja pomarańczowa	0,8 g
Esencja rumowa	0,3 g
Etylowanilina	0,16 g
Syrop ziemniaczany	7 g
Woda	390 g
Razem	1 387,26 g

915-4

SERNIK WIEDEŃSKI Z POLEWĄ KAKAOWĄ

Spód kruchy (rec. 59-01)	145 g
Krem russel beza (rec. 993-02)	55 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	80 g
Marmolada	22 g

Masa serowa

Ser biały	210 g
Mąka pszenna wrocławska	50 g
Jaja --- żółtka	235 g
Jaja --- białka	350 g
Masło	20 g
Cukier	130 g
Esencja pomarańczowa	1,2 g
Etylowanilina	0,3 g

Razem	1 298,5 g
Okruchy	50 g
Straty	248,5 g
Wydajność	1 000 g

Ser zmiażdżyć między walcami, dodając masło. Białka jaj napowietrzyć, dodając około 15% podanej ilości cukru. Pozostały cukier dodać do żółtek i również napowietrzyć. Ubitą masę z białek i żółtek wymieszać ze zmiażdżonym serem, a następnie z mąką. Otrzymaną masę serową wyłożyć na spód z ciasta kruchego ułożony w blasze czterorantowej. Po wyrównaniu powierzchni piec w temperaturze około 130°C przez około 2 godziny. Upieczony sernik po ostygnięciu wyjąć z blach, wyrównać powierzchnię i boki, posmarować kremem i oblać polewą kakaową.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	90 g
Mąka pszenna wrocławska	50 g
Margaryna	31 g
Margaryna mleczna	20 g
Tuszczyk cukierniczy	38 g
Jaja	600 g
Lecytyna	0,2 g
Cukier kryształ	146 g
Cukier puder	45 g
Masło	33 g
Ser biały	210 g
Kakao	28 g
Marmolada	22 g
Syrop ziemniaczany	8 g
Mleko	4 g
Kwaśny węglan amonu	0,5 g
Spirytus	0,6 g
Esencja rumowa	0,3 g
Esencja pomarańczowa	1,2 g
Etylowanilina	0,3 g
Woda	9 g
Razem	1 337,1 g

915-5

SERNIK WIEDEŃSKI WYKOŃCZONY POMADĄ

Spód kruchy (rec. 59-01)	150 g
Marmolada	80 g
Pomada (rec. 995-08)	136 g
Esencja pomarańczowa (do pomady)	3 g
Kwas cytrynowy (do pomady)	1 g

Masa serowa

Mąka pszenna wrocławska	55 g
Cukier	115 g

Ser biały	200 g
Jaja — żółtka	200 g
Jaja -- białka	310 g
Masło	50 g
Esencja pomarańczowa	2 g
	<u>Razem</u>	<u>1 302 g</u>
	Okrychy	50 g
	Straty	252 g
	Wydajność	1 000 g

Ser zmiażdżyć na walcach, dodając masło. Białka jaj napowietrzyć, dodając około 15% podanej ilości cukru. Pozostały cukier dodać do żółtek i również napowietrzyć. Ubitą masę z białek i żółtek wymieszać ze zmiażdżonym serem, a następnie z mąką. Otrzymaną masę serową wyłożyć na spód z ciasta kruchego ułożony w blasze czterorantowej. Po wyrównaniu powierzchni wypiekać w temperaturze około 130°C około 2 godzin.

Wypieczony sernik po ostygnięciu wyjąć z blach, wyrównać powierzchnię i boki, posmarować marmoladą, a następnie poglazurować.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	93 g
Mąka pszenna wrocławska	55 g
Margaryna	32 g
Cukier puder	32 g
Jaja	519 g
Masło	50 g
Ser biały	200 g
Cukier	218 g
Marmolada	80 g
Syrop ziemniaczany	26 g
Mleko	4 g
Esencja pomarańczowa	5 g
Kwas cytrynowy	1 g
Kwaśny węglan amonu	0,5 g
Woda	39 g
	<u>Razem</u>	<u>1 354,5 g</u>

911-1

CIASTKA Z MAKIEM

Ciasto kruche (rec. 59-04)	285 g
Masa makowa (rec. 994-02)	644 g
Pomada (rec. 995-08)	128 g
Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)	20 g

Marmolada	52 g
Jaja (do wykończenia)	10 g
	<u>Razem</u>	<u>1 139 g</u>
	Okrychy	50 g
	Straty	89 g
	Wydajność	1 000 g

Sporządzoną masę makową rozsmarować na spodzie z ciasta kruchego. Powierzchnię masy pokryć paskami z ciasta kruchego i posmarować je jajami. Ciasto upiec, a następnie wykończyć pomadą. Po zastygnięciu pomady całość pokroić na kwadratowe ciastka.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	168 g
Cukier	266 g
Cukier puder	55 g
Margaryna	55 g
Jaja	107 g
Marmolada	52 g
Syrop ziemniaczany	31 g
Mleko	7 g
Mak	234 g
Okrychy	47 g
Cynamon	0,6 g
Esencja migdałowa	0,6 g
Woda	278 g
Kwaśny węglan amonu	0,9 g
	<u>Razem</u>	<u>1 302,1 g</u>

911-2

MAKOWIEC WYKOŃCZONY GLAZURĄ

Spód kruchy (rec. 59-01)	130 g
Pomada (rec. 995-08)	213 g
Kwas cytrynowy (do pomady)	1 g
Esencja cytrynowa (do pomady)	3 g
Orzechy arachidowe (do wykończenia)	12 g

Masa makowa

Mak	265 g
Cukier	165 g
Jaja	100 g
Cynamon	2 g
Margaryna	70 g

Esencja migdałowa	3 g
Okruchy	50 g
Woda	250 g
Razem	1 266 g
Okruchy	36 g
Straty	230 g
Wydajność	1 000 g

Sporządzić masę makową, rozsmarować ją na lekko wypieczonym spodzie kruchym. Piec w temperaturze około 180°C. Po upieczeniu wierzch makowca obciągnąć glazurą.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	81 g
Cukier	327 g
Cukier puder	28 g
Margaryna	96 g
Syrop ziemniaczany	36 g
Jaja	107 g
Mleko	3 g
Kwaśny węglan amonu	0,4 g
Orzechy arachidowe	12 g
Mak	265 g
Cynamon	2 g
Esencja cytrynowa	3 g
Esencja migdałowa	3 g
Okruchy	50 g
Kwas cytrynowy	1 g
Woda	312 g
Razem	1 328,4 g

919-1

RURKI ŻÓŁTKOWE Z BITĄ ŚMIETANĄ

Korpusy rurek żółtkowych (rec. 995-11)	520 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	60 g
Krem z bitej śmietany (rec. 993-06)	440 g
Razem	1 020 g
Straty	20 g
Wydajność	1 000 g

Korpusy rurek obciągnąć, zanurzając ich końce w polewie kakaowej. Po zastygnięciu polewy rurki napelnić z obu stron kremem z bitej śmietany.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	359 g
Cukier puder	130 g
Jaja — żółtka	195 g
Margaryna	60 g
Tłuszcz cukierniczy	29 g
Mleko	30 g
Kakao	21 g
Śmietanka kremowa 30-proc.	397 g
Lecytyna	0,1 g
Etylowanilina	0,03 g
Razem	1 221,13 g

919-2

RURKI ŻÓŁTKOWE Z KREMEM RUSSEL BEZA KAWOWYM

Korpusy rurek żółtkowych (rec. 995-11)	528 g
Krem russel beza kawowy (rec. 993-04)	422 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	61 g
Razem	1 011 g
Straty	11 g
Wydajność	1 000 g

Korpusy rurek obciągnąć, zanurzając ich końce w polewie kakaowej. Po zastygnięciu polewy rurki napelnić z obydwu stron kremem russel beza kawowym.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna wrocławska	265 g
Cukier puder	72 g
Jaja	263 g
Spirytus	11,7 g
Margaryna	251 g
Tłuszcz cukierniczy	29 g
Mleko	30 g
Kakao	21 g
Lecytyna	0,1 g
Cukier	158 g
Masło	127 g
Esencja rumowa	3,1 g
Kawa	13,2 g
Woda	84 g
Razem	1 328,1 g

918-1

FAWORKI

Mąka pszenna wrocławska	580 g
Masło	46 g
Jaja	90 g
Jaja — żółtka	114 g
Spirytus	46 g
Śmietana	114 g
Cukier puder	32 g
Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)	40 g
Cukier puder (do wykończenia)	200 g
Smalec	440 g
Razem	1 702 g
Straty	702 g
Wydajność	1 000 g

Do żółtek jaj dodać cukier puder i śmietankę, dokładnie wymieszać je, a następnie dodać spirytus i przesianą mąkę. Ciasto dokładnie wyrobić, zbić wałkiem, a następnie cienko rozwałkować; pociąć na kawałki i formować faworki.

Faworki smażyć w gorącym smalcu, wykończyć obsypując cukrem pudrem.

914-1

PIERNIK PRZEKŁADANY MAZOWSZE

Błaty piernikowe (rec. 992-01)	535 g
Krem szwedzki (rec. 993-11)	200 g
Polewa kakaowa (rec. 995-09)	105 g
Marmolada	210 g
Razem	1 050 g
Okruchy	30 g
Straty	20 g
Wydajność	1 000 g

Błat z ciasta piernikowego posmarować marmoladą. Nałożyć drugi blat, pokryć go warstwą kremu szwedzkiego i nałożyć trzeci blat. Powierzchnię górnego blatu smarować kremem, a następnie obciążać polewą kakaową.

Po zastygnięciu polewy całość pokroić na prostokątne lub kwadratowe pierniki.

Ogólne zużycie surowców

Mąka pszenna typ 650	267 g
Okruchy	104 g

Cukier	267 g
Cukier puder	19 g
Syrop ziemniaczany	54 g
Miód naturalny	20 g
Tłuszcz cukierniczy	50 g
Margaryna	67 g
Kakao	37 g
Lecytyna	0,2 g
Marmolada	210 g
Woda	80 g
Syrop piwny	6 g
Kwaśny węglan amonu	7 g
Goździki	1 g
Cynamon	2 g
Esencja cytrynowa	0,4 g
Etylowanilina	0,01 g
Kwas cytrynowy	0,4 g
Razem	1 192,01 g

914-2

PIERNIKI DROBNE KRAJANKA

Ciasto

Mąka pszenna typ 650	324 g
Mąka żytnia typ 800	324 g
Cukier	119 g
Miód naturalny	107 g
Syrop ziemniaczany	74 g
Kwaśny węglan amonu	14 g
Cynamon	2 g
Goździki	1 g
Woda	60 g
Syrop piwny	21 g

Konserva

Cukier	265 g
Woda	90 g
Syrop piwny	17 g
Esencja rumowa	2 g
Tłuszcz cukierniczy (do smarowania blach)	24 g

Razem	1 444 g
Straty	444 g
Wydajność	1 000 g

Z podanych surowców sporządzić ciasto piernikowe. Z ciasta formować podłużne biny i układać na blachach posmarowanych tłuszczem. Piec w piecu o temperaturze około 200°C. Po upieczeniu biny kroić ukośnie na pierniki. Pierniki obciągnąć konserwą. Po obciągnięciu pierniki osuszyć w piecu.

914-3

PIERNIKI LUKSUSOWE WYCINANE

Ciasto

Mąka pszenna typ 650	590 g
Cukier	100 g
Miód naturalny	250 g
Syrop ziemniaczany	40 g
Syrop piwny	12 g
Kwaśny węglan amonu	8 g
Kwaśny węglan sodowy	2 g
Cynamon	1,5 g
Goździki	2 g
Kakao	5 g
Woda	60 g

Konserwa

Cukier	190 g
Kakao	40 g
Woda	80 g
Esencja rumowa	2 g
Tłuszcz cukierniczy (do smarowania blach)	30 g
Razem	1 413,5 g
Straty	413,5 g
Wydajność	1 000 g

Z podanych surowców sporządzić ciasto i rozwałkować je na blaty grubości około 4 mm. Z rozwałkowanego ciasta wycinać za pomocą ręcznych wycinaczy pierniki o różnych kształtach. Pierniki układać na blachach posmarowanych tłuszczem i piec w temperaturze 220°C. Po ostudzeniu pierniki obciągnąć konserwą.

Część II

PRZEPISY I ZARZĄDZENIA

I. PRZEPISY DOTYCZĄCE USTALANIA CEN NA WYROBY CIASTKARSKIE

Na wyroby ciastkarskie obowiązują ceny umowne ustalone przez producenta, zgodnie z uchwałą nr 112 Rady Ministrów z dnia 8 czerwca 1981 r. w sprawie drobnej wytwórczości (MP z 1981 r. nr 15).

WYCIĄG Z UCHWAŁY NR 112 RADY MINISTRÓW z dnia 8 czerwca 1981 r. w sprawie rozwoju drobnej wytwórczości

W celu zapewnienia warunków umożliwiających przyspieszenie rozwoju drobnej wytwórczości oraz zagwarantowania pełnej samodzielności, samorządności i samofinansowania jednostek drobnej wytwórczości, na podstawie art. 9 i 25 dekretu z dnia 26 października 1950 r. o przedsiębiorstwach państwowych (Dz.U. z 1960 r., nr 18, poz. 111), art. 7 ust. 4, art. 8 ust. 4 i art. 14 ustawy z dnia 25 listopada 1970 r. — Prawo budżetowe (Dz.U. nr 29, poz. 244), art. 2 i 3 dekretu z dnia 21 września 1950 r. o opodatkowaniu przedsiębiorstw gospodarki społecznej (Dz.U. nr 44, poz. 399), art. 58 § 2 ustawy z dnia 17 lutego 1961 r. o spółdzielniach i ich związkach (Dz.U. z 1961 r., nr 12, poz. 61 i z 1974 r., nr 47, poz. 281), art. 1, 2 i 4 dekretu z dnia 3 czerwca 1953 r. o ustalaniu cen, opłat i stawek taryfowych (Dz.U. nr 31, poz. 122) oraz art. 42 ustawy z dnia 8 czerwca 1972 r. o wykonywaniu i organizacji rzemiosła (Dz.U. z 1977 r. nr 4, poz. 20) Rada Ministrów uchwała, co następuje:

§ 1. Do jednostek drobnej wytwórczości zalicza się:

- 1) przedsiębiorstwa państwowego przemysłu terenowego,
- 2) jednostki przemysłu kluczowego, w których dyrektor i samorząd załogi w porozumieniu z jednostką nadrzędną uznają, że prowadzą one działalność, o której mowa w § 2,
- 3) spółdzielnie i zakłady własne związków spółdzielni,
- 4) jednostki wchodzące w skład organizacji społecznych prowadzących działalność gospodarczą,
- 5) zakłady i spółdzielnie rzemieślnicze, przedsiębiorstwa działające na podstawie ustawy o wykonywaniu handlu oraz niektórych innych rodzajów działalności przez jednostki gospodarki nie społecznej i ustawy o wykonywaniu i organizacji rzemiosła, oraz osoby prowadzące wytwórczość ludową i artystyczną,

6) spółki osób prawnych i fizycznych wymienionych w pkt 1—5, w tym spółki z udziałem zagranicznych osób prawnych i fizycznych.

§ 9. Ceny towarów i usług ustalają samodzielnie jednostki drobnej wytwórczości według kryteriów rynkowych, z wyjątkiem podstawowych artykułów żywnościowych, na które ceny ustala, na podstawie odrębnych przepisów, Rada Ministrów.

§ 11. 1. Jednostki drobnej wytwórczości mogą dokonywać zakupów bezpośrednio w zakładach produkcyjnych, organizacjach obrotu zaopatrzeniowego i rynkowego, u producentów rolnych oraz prowadzić skup surowców, materiałów i urządzeń pochodzenia krajowego i zagranicznego od ludności na potrzeby produkcyjne i usługowe.

2. Jednostki drobnej wytwórczości mogą dokonywać w przedsiębiorstwach przemysłu kluczowego bezpośrednich zakupów surowców odpadowych i wtórnych oraz nie wykorzystanych maszyn i urządzeń, bez pośrednictwa specjalistycznych jednostek zajmujących się ich rozprowadzaniem, na zasadach określonych przez Ministra Gospodarki Materiałowej.

3. Organy administracji państwowej i organizacje obrotu zaopatrzeniowego rozdzielające materiały i surowce zapewniają w planach rozdziałów jednostkom drobnej wytwórczości odpowiednie wielkości materiałów i surowców niezbędnych dla stworzenia warunków umożliwiających przyspieszenie ich rozwoju.

WYJAŚNIENIA DO UCHWAŁY NR 112 RADY MINISTRÓW z dnia 8 czerwca 1981 r. w sprawie rozwoju drobnej wytwórczości

Ministerstwo Handlu Wewnętrznego i Usług podaje poniżej treść „wytycznych o stosowaniu przepisów w sprawach cen drobnej wytwórczości” Państwowej Komisji Cen nr DL-III-41-54/81 z dnia 15 lipca 1981 r.

1. Uprawnienia do samodzielnego ustalania cen — z wyjątkiem cen podstawowych artykułów żywnościowych¹⁾ jednostki drobnej wytwórczości uzyskują bezpośrednio z mocy uchwały nr 112 Rady Ministrów z dnia 8 czerwca 1981 r. w sprawie rozwoju drobnej wytwórczości.
2. W stosunku do jednostek drobnej wytwórczości w rozumieniu uchwały nr 112 Rady Ministrów wygasają wszystkie dotychczasowe uprawnienia tak okręgowych oddziałów, jak i Państwowej Komisji Cen oraz innych organów (ministrów, wojewodów, dyrektorów zjednoczeń wiodących itp.) w sferze ustalenia cen, a także zmian cen towarów i usług produkowanych i świadczonych przez drobną wytwórczość.
Oznacza to, że stosowanie dotychczas ustalonych cen, zarówno ujętych w indywidualnych decyzjach, jak i w cennikach — także powszechnie obowiązujących pozostawione jest samorządnemu uznaniu jednostek drobnej wytwórczości. Mogą one w miejsce obecnych cen ustalić nowe, własne ceny (niższe lub wyższe od dotychczasowych), przy czym zmiana cen nie wymaga ani zgody, ani opinii organu cenowego.
Ponieważ jednostronna zmiana cen nie może zmienić warunków wcześniej zawartych umów (dostawy, sprzedaży, o dzieło itp.) jednostki zmieniające ceny ponoszą cywilnoprawne konsekwencje tych zmian, jeśli nie uzgodnią ich ze stronami zawartych, a nie zrealizowanych umów.

¹⁾ Patrz załącznik do wytycznych.

3. Samodzielne ustalenie cen przez jednostki drobnej wytwórczości nie wymaga wydawania jakichkolwiek decyzji formalnych o wysokości ceny. **Cena ustalona samodzielnie to cena zaakceptowana przez kontrahenta w umowie sprzedaży, której stroną jest jednostka drobnej wytwórczości.**

Opiniowanie lub uzgadnianie cen (w zakresie dotąd stosowanym) przestaje być wymogiem formalnym.

Wygasają tym samym dotychczasowe przepisy określające zakres obowiązkowego opiniowania cen i formy tych działań.

Cena, będąc istotnym elementem umowy sprzedaży, podlegać będzie odąd temu samemu reżimowi prawnemu, któremu podlegają inne elementy umowy (przedmiot, termin, warunki dostawy itp.).

Oznacza to, że odbiorca w toku negocjacji umowy może nie zaakceptować ceny lub wynegocjować cenę inną niż proponowana przez producenta. Dotyczy to zarówno cen o charakterze zaopatrzeniowym, jak i rynkowym.

4. Przepisy uchwały o drobnej wytwórczości nie dotyczą działalności handlowej. W związku z tym pozostają w mocy przepisy dotyczące ustalania i stosowania marż handlowych. Oznacza to, że jeśli dotychczas w obrocie obowiązywały sztywne lub maksymalne marże handlowe — obowiązują one nadal (dotyczy to również handlu prywatnego). Pozostają także w mocy przepisy określające minimalne opusty od cen pierwszego gatunku artykułów stosowane dla określenia cen artykułów kwalifikowanych do niższych gatunków.

5. Nie stosuje się dotychczasowych przepisów nakładających obowiązek sporządzenia kalkulacji dla potrzeb ustalania cen zarówno w gospodarce uspołecznionej, jak i nie uspołecznionej. **Kalkulacja przestaje być dokumentem formalnym, może być natomiast sporządzona przez jednostki drobnej wytwórczości na podstawie dotychczasowych przepisów dla potrzeb rachunku kosztów, obliczania oferowanej ceny itp.**

Nie stosuje się też przepisów o ustalaniu stawek narzutu zysku uwzględnianych przy ustalaniu cen towarów i usług przez jednostki drobnej wytwórczości; zysk staje się kategorią wynikową, jako różnica między ceną realizacji i kosztem.

6. W razie uzgodnienia z producentem zmiany dotychczasowej ceny, jednostki handlowe decydują o przeliczeniu zapasów lub o ich wyprzedaniu po cenach nie zmienionych, kierując się przepisami i wytycznymi Ministra Handlu Wewnętrznego i Usług. Skutki przeliczenia zapasów nie podlegają rozliczeniu z budżetem państwa, nie są to bowiem tzw. urzędowe zmiany cen.

7. Ceny sprzętu rolniczego oraz części zamiennych do tego sprzętu produkcji jednostek drobnej wytwórczości, sprzedawanych w sieci CHSR „Agromu”, ustalone są do 31 grudnia br. według zasad i w trybie określonych w zarządzeniu nr 20/81 Przewodniczącego Państwowej Komisji Cen z dnia 1 czerwca 1981 r. w sprawie zasad ustalania i stosowania cen zbytu sprzętu rolniczego.

8. Ceny wyrobów kooperacyjnych ustala się również według przepisów uchwały nr 112 Rady Ministrów.

9. Wygasają dotychczasowe przepisy, nakładające na organy ustalające ceny dla drobnej wytwórczości obowiązek ustalania odrębnych kalkulacyjnych cen zbytu, weryfikacji tych cen oraz weryfikacji zaopatrzeniowych cen zbytu.

10. W sferze cen w zaopatrzeniu materiałowo-technicznym jednostek drobnej wytwórczości pozostają do końca 1981 r. w mocy dotychczasowe zasady stosowania cen, upoważnia-

jące jednostki uspołecznione do zakupu po cenach tzw. zaopatrzeniowych, a jednostki gospodarki nie uspołecznionej do zakupu po cenach detalicznych. Zasady ustalania i stosowania cen przedmiotów zaopatrzeniowych odprzedawanych przez jednostki gospodarki uspołecznionej reguluje zarządzenie nr 25/81 przewodniczącego Państwowej Komisji Cen z dnia 16 czerwca 1981 r. Z dniem 1 stycznia 1982 r. zostaną wprowadzone jednolite ceny zakupu.

Ministerstwo Handlu Wewnętrznego i Usług, w uzgodnieniu z Państwową Komisją Cen, wyjaśnia dodatkowo, że:

1. Za cenę uzgodnioną uważa się również przyjęcie przez organizacje handlowe nowej ceny, nawet gdy cena ta odnosi się do wcześniej zawartych umów kupna-sprzedaży. Zmiana ceny bez akceptacji organizacji handlowej może być powodem do zerwania umowy przez handel.
2. Zasady stosowania i podziału marż handlowych określa zarządzenie nr 27/79 Państwowej Komisji Cen z dnia 28 września 1979 r. w sprawie zasad stosowania marż handlowych (Dz.U. Cen nr 26-27, poz. 193). Wysokość marż handlowych określa załącznik do decyzji nr DE-M-19/79 Przewodniczącego PKC z dnia 28 września 1979 r. (Dz. U. Cen nr 26-27, poz. 194).
Jednostki handlowe mogą wynegocjować od producenta-dostawcy dodatkową marżę, jeżeli takie marże przewidują obowiązujące przepisy.
3. W razie uzgodnienia z producentem zmiany dotychczasowej ceny jednostki handlowe decydują o przeszacowaniu zapasów lub ich wyprzedaży po cenach nie zmienionych, kierując się rachunkiem ekonomicznym, stanem zapasów itp. Tym samym mogą na rynku występować te same wyroby o różnych cenach w zależności od producenta lub daty produkcji. W wypadku dokonania zmiany cen należy towary oznaczyć nową ceną, zmieniając jednocześnie metkę towarową.
Różnice z przeszacowania zwiększają (zmniejszają) marżę handlową lub fundusz na przecenę i ryzyko handlowe.

Załącznik do wytycznych Państwowej Komisji Cen nr DL-III-41-54/81 z 15 lipca 1981 r.

WYKAZ PODSTAWOWYCH ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH, KTÓRYCH CENY USTALA RADA MINISTRÓW

1. Chleb, mąka pszenna oraz kasze i makarony powszechnie produkowane.
2. Mięso wieprzowe, wołowe i cielęce, przetwory mięsne powszechnie produkowane oraz drób bity.
3. Mleko spożywcze, sery powszechnie produkowane, masło, margaryna, smalec i słonina.
4. Cukier.
5. Sól.

Wyciąg z rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 25 listopada 1974 r. w sprawie wykazu artykułów i usług, których ceny ustala Rada Ministrów lub dla których Rada Ministrów określa wytyczne do ustalania cen — Dz.U. nr 46, poz. 273. Wyciąg ten obejmuje tylko artykuły żywnościowe, bowiem tylko tych artykułów, zgodnie z przepisem § 9 uchwały nr 112 Rady Ministrów z 8 czerwca 1981 r. nie dotyczy zasada samodzielnego kształtowania cen przez jednostki drobnej wytwórczości.

II. ROZLICZENIE CIASTKARNI

WYBRANE ZAGADNIENIA Z ZAKRESU ORGANIZACJI CIASTKARNI I TECHNOLOGII WYROBÓW CIASTKARSKICH

ORGANIZACJA CIASTKARNI

Produkcję ciastkarską w pionie spółdzielczości rolniczej normują te same przepisy, które obowiązują piekarnie. Dotyczy to szczególnie regulaminu pracy zakładu, odpowiedzialności majątkowej, nadzoru i kontroli oraz dokumentacji technicznej i plac.

Spis aktualnych przepisów dotyczących ciastkarstwa, z podaniem miejsca ich publikacji, jest zebrany na stronach 184 — 192.

W czasie rozwoju ciastkarstwa w pionie CZSR wyłoniły się dwa zasadnicze typy ciastkarni:

- ciastkarnie wydzielone, samodzielne, zajmujące oddzielne powierzchnie produkcyjne i magazynowe;
- działy ciastkarskie przy piekarniach, gdzie pomieszczenia magazynowe, a nawet częściowo produkcyjne, są wspólne z piekarnią.

Te dwa typy ciastkarni są w warunkach wiejskich najbardziej przydatne, zarówno ze względów produkcyjnych, jak i ekonomicznych, i będą nadal zalecane gruntnym spółdzielcom w rozwoju sieci zakładów ciastkarskich.

Ciastkarnie wydzielone mają zastosowanie w większych skupiskach ludności, gdzie jest duże zapotrzebowanie na te wyroby, natomiast działy ciastkarskie powinno się uruchamiać przy każdej nowo budowanej piekarni o zdolności powyżej 2 ton na dobę.

Ponieważ wyroby ciastkarskie cechuje krótka trwałość i mała odporność na warunki transportu, a najczęściej brakuje w spółdzielniach specjalnych środków transportu przystosowanych do przewozu wyłącznie pieczywa ciastkarskiego, dlatego — w miarę możliwości — promień dostawy tych wyrobów nie powinien być zbyt duży.

Wyroby ciastkarskie mogą być przewożone do punktów sprzedaży wraz z pieczywem podstawowym, muszą być jednak przesyłane w specjalnie przeznaczonych do tego celu pojemnikach, szczelnie obudowanych. Niezależnie od tego asortyment wyrobów przeznaczonych na zaopatrzenie dalej położonych punktów powinien być bardziej trwały. Dotyczy to szczególnie okresu letniego, kiedy asortymenty ciastek z kremem przechowywane w pomieszczeniach nie chłodzonych mają trwałość zaledwie kilku godzin.

Zależnie od wielkości produkcji oraz od tego, czy ciastkarnia jest wydzielona, czy przy piekarni, występuje różnicowanie w organizacji pracy zakładu i odpowiedzialności materialnej.

Przy produkcji ciastkarskiej w pionie CZSR występują następujące stanowiska pracy:

- 1) kierownik ciastkarni,
- 2) ciastkarz dekorant,
- 3) starszy ciastkarz,
- 4) ciastkarz,

- 5) ciastkarz piecowy,
- 6) ciastkarz pomocnik,
- 7) uczeń cukierniczy.

Szczegółowy zakres czynności na wymienionych stanowiskach pracy, jak również zasady organizacji pracy w ciastkarniach GS omówione są w „Regulaminie pracy piekarni i ciastkarni gminnej spółdzielni „Samopomoc Chłopska” (Informator dla Spółdzielni z 1973 r., nr 18).

W pracy tej podane są tylko obowiązki osób odpowiedzialnych za produkcję w zakresie wynikającym z pełnionej przez nich funkcji. Przy rozliczaniu ciastkarni konieczne jest ustalenie zakresu odpowiedzialności poszczególnych pracowników.

Przez materialną odpowiedzialność rozumie się przyjętą przez pracownika w umowie pisemnej odpowiedzialność za niedobory, szkody i straty powstałe z jego winy w składnikach majątkowych powierzonych mu przez zarząd spółdzielni. Uznanie, że brak, szkoda lub strata powstała bez winy pracownika, może nastąpić wówczas, gdy udowodni on, że stwierdzony brak, szkoda lub strata powstały wskutek okoliczności, za które pracownik materialnie odpowiedzialny nie odpowiada.

Powierzenie mienia pracownikowi materialnie odpowiedzialnemu następuje na podstawie spisu z natury (inventaryzacji zdawczo-odbiorczej) obejmującego wszystkie składniki majątkowe, z równoczesnym podpisaniem umowy o majątkowej odpowiedzialności, oraz na podstawie każdorazowego pokwitowania przyjęcia materiałów lub wyrobów.

W wypadku zaistniałego braku lub szkody pracownik materialnie odpowiedzialny nie może tłumaczyć się czynami lub zaniechaniem podległych mu pracowników. Tylko jeżeli zostanie udowodnione, że brak, szkoda lub strata powstały wskutek czynu przestępczego któregoś z pracowników, czemu pracownik materialnie odpowiedzialny nie mógł zapobiec, ale bezzwłocznie zawiadomił o tym zarząd spółdzielni, może on być zwolniony z odpowiedzialności.

W ciastkarniach spółdzielczości rolniczej stosowane są następujące rodzaje odpowiedzialności majątkowej:

- w ciastkarniach wydzielonych — odpowiedzialność indywidualna kierownika ciastkarni za cały majątek ciastkarni oraz za jakość produkcji,
- w działach ciastkarskich przy piekarniach — odpowiedzialność materialna za przyjęte surowce, rozchód wyrobów gotowych, jak również za nadzór nad jakością produkcji ponosi kierownik piekarni.

Powierzenie odpowiedzialności majątkowej np. ciastkarzowi wykonującemu produkcję lub magazynierowi nie narusza przepisów, na podstawie których kierownik ciastkarni lub piekarni ponosi odpowiedzialność z tytułu nadzoru nad całym majątkiem i działalnością ciastkarni.

Kierownik ciastkarni

Kierownik ciastkarni jest pracownikiem powołanym przez zarząd spółdzielni do bezpośredniego kierowania zakładem. Podlega on bezpośrednio kierownikowi działu produkcji lub członkowi zarządu GS odpowiedzialnemu za produkcję.

Do zasadniczych obowiązków kierownika ciastkarni należy:

- 1) kierowanie pracą załogi, czyli

- występowanie do zarządu spółdzielni w sprawie przyjmowania, zwalniania i awansowania pracowników,
 - organizowanie stanowisk roboczych w myśl założeń bezpieczeństwa i higieny pracy,
 - zapewnienie odzieży i obuwia ochronnego, pracownikom zatrudnionym przy produkcji i konwojentom według obowiązujących w tym zakresie przepisów,
 - dopilnowanie okresowych kontrolnych badań stanu zdrowia pracowników,
 - kontrolowanie i przestrzeganie czystości stanowisk pracy oraz higieny osobistej pracowników w czasie wykonywania czynności produkcyjnych;
- 2) nadzór nad gospodarką magazynową, czyli
 - składanie zapotrzebowań na surowce do produkcji, materiały pomocnicze, sprzęt i urządzenia technologiczne,
 - utrzymanie w zakładzie obowiązujących normatywów surowców podstawowych i materiałów pomocniczych,
 - zapewnienie właściwego składowania surowców, materiałów i wyrobów gotowych oraz zabezpieczenie tych produktów przed zniszczeniem i kradzieżą,
 - kontrolowanie jakości surowców i materiałów przyjmowanych do magazynów;
 - 3) nadzór i kierowanie działalnością produkcyjną ciastkarni, czyli
 - opracowywanie rocznych i operatywnych planów produkcji,
 - udział w opracowywaniu planów i analiz finansowych oraz planów remontów pomieszczeń, maszyn i urządzeń zakładu,
 - organizowanie produkcji, wyznaczanie zadań dziennych oraz dokonywanie podziału pracy dla poszczególnych zmian,
 - przestrzeganie prawidłowej technologii procesu produkcyjnego oraz stosowania obowiązujących receptur,
 - przestrzeganie właściwego i oszczędnego zużycia do produkcji surowców, materiałów i opatu,
 - czuwanie nad właściwą jakością produkcji i zachowaniem deklarowanej wagi poszczególnych sztuk wyrobów,
 - dopilnowanie właściwego czasowego składowania wyrobów gotowych w magazynie oraz czuwanie nad prawidłowymi warunkami przewozu do punktów sprzedaży detalicznej,
 - zabezpieczenie powierzonego majątku spółdzielni — jaki stanowi zakład wraz z wyposażeniem, surowcami i wyrobami gotowymi — przed kradzieżą i innymi zniszczeniami,
 - wyliczenie się z całości powierzonego mienia przed spółdzielnią,
 - czuwanie nad prawidłową konserwacją i przeprowadzeniem remontów maszyn i urządzeń;
 - 4) nadzór nad zbytem wyrobów, czyli:
 - współpraca z detalem i innymi odbiorcami pozarynkowymi w zakresie zorganizowania zbytu,
 - dopilnowanie prawidłowej realizacji składanych zamówień,
 - zgłaszanie zamówień na środki transportu oraz pojemniki do przewozu wyrobów,
 - czuwanie nad terminową dostawą wyrobów do punktów sprzedaży;
 - 5) opiekowanie się uczniami odbywającymi naukę.
- Z tytułu pełnionej funkcji i uprawnień, kierownik ciastkarni odpowiedzialny jest za:

- realizację planów produkcji,
- koszty produkcji i wyniki finansowe zakładu,
- ilościowe i jakościowe przyjęcie surowców i materiałów do magazynów,
- właściwe ich składowanie i zużywanie do produkcji,
- przestrzeganie obowiązujących przepisów w zakresie technologii produkcji,
- stosowanie właściwych receptur,
- odpowiednią jakość wyrobów gotowych, ich deklarowaną wagę i wskaźniki fizykochemiczne półproduktów,
- prowadzenie racjonalnej konserwacji maszyn i urządzeń zakładu oraz zabezpieczenie ich przed zniszczeniem i kradzieżą,
- rzetelne prowadzenie obowiązującej rachunkowości¹ technicznej z zakresu pracy wykonywanej przez załogę, procesu produkcji, magazynu surowców gotowych oraz z zakresu sprawozdawczości GUS.

Ciastkarz dekorant

Podlega kierownikowi ciastkarni (piekarni). Pracownik ten musi mieć odpowiednie kwalifikacje określone w taryfikatorze dla robotników przemysłu piekarskiego i ciastkarskiego, tzn. co najmniej uprawnienia robotnika wykwalifikowanego i 8-letni staż pracy w zakładzie ciastkarskim.

Dekorant odpowiedzialny jest za stosowanie receptur, ilość i jakość produkowanych wyrobów oraz ich estetykę, przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, jak również przepisów przeciwpożarowych.

Wykonuje szeroki asortyment ciastek i innych wyrobów ciastkarskich. Zdobi te wyroby według posiadanych wzorów i własnych kompozycji.

Starszy ciastkarz

Podlega kierownikowi ciastkarni. Musi mieć co najmniej tytuł wykwalifikowanego robotnika i 3-letni staż pracy w zakładzie ciastkarskim.

Starszy ciastkarz odpowiada za ilość i jakość wyprodukowanych wyrobów oraz za zużycie surowców i dodatków do produkcji. Wykonuje samodzielnie szeroki asortyment wyrobów ciastkarskich.

Ciastkarz

Podlega kierownikowi zakładu. Pracownik ten powinien mieć co najmniej świadectwo robotnika wykwalifikowanego oraz wstępny staż pracy w zakładzie ciastkarskim.

Sporządza półfabrykaty ciast, kremów i mas cukierniczych oraz innych półfabrykatów do wykańczania wyrobów ciastkarskich. Odpowiada za właściwą jakość przygotowanych półproduktów.

WYBRANE ZAGADNIENIA Z TECHNOLOGII PRODUKCJI

Określenie pojęć

Przez określenie wyroby ciastkarskie rozumie się wyroby objęte normą branżową BN-80/8070-01 *Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Klasyfikacja* oraz normą branżową

BN-80/8070-02 *Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Nazwy i określenia*, których okres trwałości konsumpcyjnej wynosi od 1 do 30 dni od wyprodukowania.

Mianem „wyroby ciastkarskie gotowe” określa się wyroby, przy których proces technologiczny został całkowicie zakończony, a więc te, które przekazuje się bezpośrednio do sprzedaży.

Zależnie od formy sprzedaży wyroby ciastkarskie dzielą się na: wyroby sprzedawane na sztuki, tzw. wyroby sztukowe, do których zalicza się wszelkie ciastka, oraz wyroby sprzedawane na wagę, tzw. wyroby wagowe, takie jak torty, placki, mazurki, sękacze, serniki, faworki, herbatniki, pierniki, wyroby piankowe i inne.

Półprodukty ciastkarskie są to mieszaniny surowców spożywczych przetworzone w odpowiednim procesie technologicznym. Półprodukty w dalszych fazach procesu technologicznego służą do wytwarzania wyrobów gotowych.

W ciastkarstwie występują dwie grupy półproduktów: trwałe i nietrwałe. Do półproduktów trwałych zalicza się: ciasta piernikowe, ciasta kruche, grylaż, marcepan, pomadę. Niektóre z tych półproduktów mogą być przechowywane przez wiele dni, a nawet miesięcy, jak np. ciasto piernikowe, bez niekorzystnych zmian jakości. Do półproduktów nietrwałych zaliczyć należy doprawiane masy cukiernicze, takie jak serowa czy makowa, ubita pianę białkową, ubitą masę jaj z cukrem, które muszą być zużyte wkrótce po ich wyprodukowaniu.

Wyliczenie surowców na miary i porcje

Ponieważ receptury, zgodnie z obowiązującym układem, ustalone są na 1000 g półproduktu lub wyrobu gotowego, konieczne jest przystosowanie ich do porcji produkowanych w zakładzie, a więc odpowiednie ich przeliczenie. Dlatego przy każdej ilości gramów pozostawiono wolną linię kropkowaną, na której wyliczone namiary można wpisać. Przy przeliczeniu na określony namiar, np. na namiar o wielkości 5 kg, wszystkie składniki w recepturze należy pomnożyć przez 5. A oto przykład wyliczenia surowców z receptury na herbatniki deserowe klawisze (rec. 58-01) na namiar 5 kg:

Mąka pszenna wrocławska	667 g	3335 g	3,34 kg
Margaryna mleczna	391 g	1955 g	1,96 kg
Cukier puder	88 g	440 g	0,44 kg
Jaja	56 g	280 g	0,28 kg
Etylowanilina	0,1 g	0,5 g	0,0005 kg
Jaja (do wykończenia)	15 g	75 g	0,07 kg
Syrop piwny (do wykończenia)	5 g	25 g	0,02 kg
Razem	1 222,1 g	6 110,5 g	6,11 kg
Straty	222,1 g	1 110,5 g	1,11 kg
Wydajność	1 000 g	5 000 g	5,00 kg

W celu sprawdzenia, czy w przeliczeniu nie popełniono błędów, konieczne jest, aby po przemnożeniu wszystkich składników podsumować je i porównać, czy ogólne zużycie jest

takie samo jak zużycie wynikające z mnożenia ilości „razem” przez wielkość porcji, w tym wypadku przez 5.

Jeśli chce się wyprodukować określoną liczbę wyrobów sztukowych, np. 200 sztuk babeczek śnieżek, o wadze 1 sztuki 40 g, to wylczenie surowców na tę porcję będzie następujące: $200 \text{ sztuk} \times 40 \text{ g} = 8000 \text{ g}$, tj. 8 kg. Tak więc mnożnik będzie wynosił 8. Ponieważ receptura na babeczki śnieżki (51-11) składa się z 3 półproduktów: korpusów z ciasta kruchego, kremu russel beza i groszku ptysiowego, oraz dwóch surowców — marmolady i cukru pudru, należy więc wykonać trzy odrębne przeliczenia: 1) na korpusy z ciasta kruchego, 2) na krem russel beza i 3) na groszek ptysiowy.

Wylczenie surowców na korpusy do babeczek (rec. 59-03) będzie wyglądało następująco:

Mąka pszenna typ 650	586 g	4 688 g	4,69 kg
Mąka pszenna typ 650 (na podsypkę)	54 g	432 g	0,43 kg
Margaryna	220 g	1 760 g	1,76 kg
Cukier puder	220 g	1 760 g	1,76 kg
Jaja	59 g	472 g	0,47 kg
Syrop ziemniaczany	54 g	432 g	0,43 kg
Mleko	27 g	216 g	0,22 kg
Kwaśny węgiel amonu	3,5 g	28 g	0,03 kg
Razem	1 223,5 g	9 788 g	9,79 kg
Straty	223,5 g	1 788 g	1,79 kg
Wydajność	1 000 g	8 000 g	8,00 kg

Analogicznie należy wylczyć surowce na pozostałe półprodukty potrzebne do wykonania 8 kg babeczek śnieżek, tj. na krem russel i groszek ptysiowy, a następnie wylczyć ilość marmolady do wykończenia i cukru pudru.

Kontrola jakości produkcji

Zarządzeniem Ministra Handlu Wewnętrznego nr 5 z 13 stycznia 1968 r. wprowadzona została do produkcji wyrobów ciastkarskich normalizacja i związana z nią możliwość laboratoryjnej kontroli jakości półproduktów ciastkarskich. W tym celu wylczy się wskaźniki fizykochemiczne, takie jak wilgotność (zawartość suchej masy), zawartość cukru i zawartość tłuszczu.

Jak już wspomniano we wstępie, zakłady mogą korzystać z receptur własnych bądź przejętych od innych zakładów, pod warunkiem że receptury na wyroby gotowe będą oparte na podanych recepturach na półprodukty, które będą miały wylczone i sprawdzone badaniami laboratoryjnymi wskaźniki fizykochemiczne wynikające ze składu surowcowego.

Kontrola jakości produkcji przez organa kontroli polega na sprawdzeniu laboratoryjnym poszczególnych półfabrykatów i porównaniu wyników badań ze wskaźnikami fizykochemicznymi podanymi w recepturze.

Za odchylenia we wskaźnikach, tj. za nieprzestrzeganie receptur, konsekwencje ponoszą pracownicy odpowiedzialni za jakość produkcji.

Stwierdzić należy, że w recepturach na półprodukty zamieszczonych w niniejszej książce wskaźniki fizykochemiczne podane są ze znaczną tolerancją, tak że — przestrzegając przy produkcji receptur i stosując właściwe namiary surowcowe — każdy zakład bez obawy osiągnie właściwe wskaźniki fizykochemiczne.

Dalszym elementem kontroli produkcji jest badanie zgodności wagi wyrobów gotowych zadeklarowanej w recepturze.

Barwienie artykułów żywnościowych

Do barwienia pieczywa, wyrobów ciastkarskich i lodów mogą być stosowane wyłącznie barwniki organiczne, naturalne, takie jak substancje barwiące z nieszkodliwych dla zdrowia owoców bądź innych części roślin oraz karoten, szafran, orlean — karmin (koszenila), chlorofil, indygo naturalne i karmel.

Rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie barwienia artykułów żywnościowych zamieścił Dziennik Urzędowy z 1971 r., nr 14.

Ciężar niektórych surowców ciastkarskich

W ciastkarstwie niektóre surowce zakupowane są do magazynu ciastkarni w litrach, takie jak mleko, olej, spirytus, czy w sztukach, jak jaja, a w recepturach podawane są w gramach. Trzeba więc przeliczać litry i sztuki na jednostki wagowe. Dla ułatwienia podaje się więc poniżej ciężar właściwy odpowiednich surowców (wg kalendarza spożywczego z 1955 r.):

- 1) spirytus etylowy o stężeniu alkoholu 95°
(w temperaturze 15°C) 1 litr waży 0,816 kg
- 2) oleje jadalne 1 litr waży od 0,910 do 0,920 kg
- 3) mleko świeże 1 litr waży od 1,028 do 1,085 kg
- 4) 23 sztuki jaj całych daje 1 kg masy jajowej.

Przy namiarowaniu tych surowców w produkcji posługiwać się należy wagą lub ważonymi i sprawdzonymi uprzednio naczyniami miarowymi, np. cylindrem z podziałką.

Poniżej podany jest przykładowo sposób zamiany litrów i sztuk na gramy podczas rozliczania produkcji.

W rozliczanym okresie przyjęto do magazynu i zużyto 10 litrów oleju spożywczego. Według przeliczenia wagowego, którym należy się posłużyć (0,91—0,92 kg za 1 l), zużycie tej ilości oleju w kilogramach wynosiło $10 \times 0,915 = 9,15 \text{ kg}$ (przyjęto wskaźnik średni).

Wylczono według receptur, że do wykonanej ilości wyrobów ciastkarskich zużyto 2,550 kg spirytusu. Ile litrów spirytusu powinno być w tym czasie rozchodowane z magazynu?

$$\begin{aligned}
 & 1 \text{ l waży } 0,816 \text{ kg} \\
 & x \text{ ważyło } 2,550 \text{ kg} \\
 & x = \frac{2,550}{0,816} = 3,13 \text{ l}
 \end{aligned}$$

Dopuszczalne zamienniki surowców

W ciastkarstwie dopuszczalne jest stosowanie tylko takich zamienników surowcowych, które nie wpływają na obniżenie jakości i wartości odżywczych wyrobu gotowego, jak rów-

- niez możliwe są do zastosowania ze względów technologicznych. Można więc zamienić:
- mleko świeże mlekiem w proszku w ilości 8,5 kg mleka w proszku zamiast 100 l mleka świeżego,
 - 1 kg masy jajowej — 23 sztukami jaj lub 0,30 kg jaj w proszku,
 - 1 g etylowaniliny — 3 g waniliny lub 10 g esencji waniliowej,
 - 1 kg margaryny — 0,85 kg tłuszczu cukierniczego.

DOKUMENTACJA TECHNICZNA CIASTKARNI

Rachunkowość techniczna sporządzona w ciastkarni umożliwia pełny wgląd w poszczególne odcinki działalności gospodarczej i finansowej zakładu. Służy do rozliczania osób materialnie odpowiedzialnych, jako materiał do sprawozdawczości statystycznej, jak również do analizy wyników działalności całej spółdzielni. Aby jednak rachunkowość funkcję tę mogła spełniać i być materiałem źródłowym do wymienionych celów, powinna odpowiadać dwóm zasadniczym warunkom: musi być na bieżąco i rzetelnie sporządzana. Do bieżącego prowadzenia rachunkowości zobowiązany jest kierownik ciastkarni (piekarni) lub osoba upoważniona do tego przez zarząd gminnej spółdzielni. Do nadzoru i kontroli prawidłowości prowadzonej rachunkowości powołani są główni księgowi, jak również inspektorzy piekarni.

Według niej w ciastkarniach wydzielonych, tj. posiadających odrębne pomieszczenia produkcyjne i magazynowe, obowiązują następujące druki:

1. Formularze dokumentacji gospodarki surowcowo-materiałowej:
 - Magazyn przyjmie
 - Magazyn wyda
 - Kartoteka magazynowa
2. Formularze dokumentacji procesu produkcji:
 - Raport produkcji ciastkarskiej
 - Karta pracy
3. Formularze dokumentacji rozchodu wyrobów ciastkarskich:
 - Dowód dostawy
 - Faktura
 - Zestawienie wydanych wyrobów
 - Kartoteka magazynowa (którą należy prowadzić jedynie w dużych zakładach, przy wydzielonym magazynie wyrobów gotowych)
4. Formularze rozliczeń produkcji ciastkarskiej
 - Arkusz rozliczenia ciastkarni

W działach ciastkarskich przy piekarniach, w których kierownik ciastkarni przyjmuje i wydaje wyroby gotowe, sporządzać należy jedynie raport produkcji.

Szczegółowa instrukcja o sposobie prowadzenia, sporządzania i obiegu dokumentacji w piekarniach i ciastkarniach ogłoszona została w *Informatorze dla Spółdzielni* nr 3 z 1984 r.

Dla ułatwienia poniżej zostaną omówione krótko poszczególne wzory druków oraz ich zastosowanie w dokumentacji pracy ciastkarni.

Magazyn przyjmie P służy do udokumentowania przychodu do magazynu surowców. Wzór ten wypełnia kierownik ciastkarni w 2 egzemplarzach.

Magazyn wyda W służy do udokumentowania rozchodu surowców i materiałów pomocniczych do produkcji (w wypadku produkcji na zmiany) oraz rozchodu surowców na zewnątrz (przerzuty do innych zakładów). Wypełnia go komórka zlecająca wydanie w 3 egzemplarzach.

Kartoteka magazynowa jest przeznaczona do rejestrowania wszystkich przychodów i rozchodów surowców, dodatków, materiałów pomocniczych oraz opału. W ciastkarniach samodzielnych (dużych) w kartotece rejestruje się również przychód do magazynu półproduktów, jak kremy, masy, pomada itp. Kartotekę prowadzi bieżąco kierownik zakładu, który po zakończeniu miesiąca ma obowiązek uzgodnienia stanów z zapisami w księgowości.

Kartoteka magazynowa powinna być prowadzona w takim samym układzie jak ewidencja tych składników w księgowości, z zachowaniem tej samej symboliki, nazw i jednostek miary.

Raport produkcji ciastkarni jest taki sam, jaki obowiązuje w piekarniach. Jeśli ilość rubryk okaże się w produkcji ciastkarskiej za mała, to należy wykorzystać do tego celu rubryki 27—31.

Raport produkcji służy do zarejestrowania wszystkich wyprodukowanych wyrobów ciastkarskich wg asortymentu i jednostek wagowych, oraz półproduktów w każdym kolejnym dniu produkcyjnym w miesiącu. Przy pracy ciastkarni na zmiany podstawą do wypełnienia tego wzoru są zmianowe raporty pracy. Dokument ten sporządza się 2 egzemplarzach. Jeden egzemplarz otrzymuje księgowość GS, a drugi pozostaje w aktach ciastkarni. Raport produkcji podpisuje kierownik ciastkarni lub osoba materialnie odpowiedzialna za tę produkcję.

Zestawienie surowców przekazanych z magazynu do produkcji jest to wzór dziennie-miesięczny, w którym wypisuje się bieżąco wszystkie surowce wydane do produkcji każdego dnia. Przy pracy ciastkarni na zmiany podstawą wpisu surowców wydanych do produkcji są zmianowe raporty pracy — w części: surowce przyjęte do produkcji. Powyższy wzór służy do wyliczenia ilości surowców wydanych do produkcji w ciągu miesiąca oraz ich stanu w magazynie.

Karta pracy jest przeznaczona do rejestrowania zużycia czasu pracowników ciastkarni i stanowi podstawę do ustalenia zarobków poszczególnych pracowników. Kartę pracy oddzielnie dla każdego pracownika prowadzi kierownik ciastkarni w 1 egzemplarzu. Karta pracy służy do sporządzenia listy płacy.

Dowód dostawy jest przeznaczony do udokumentowania rozchodu gotowych wyrobów ciastkarskich do własnej sieci detalicznej i zakładów gastronomicznych. Jest to druk ścisłego zarachowania.

Dowód dostawy wypełnia kierownik ciastkarni lub osoba materialnie odpowiedzialna za produkcję ciastkarską.

Zestawienie wydanych wyrobów przeznaczone jest do rejestrowania dowodów dostawy pieczywa i wyrobów ciastkarskich do sklepów oraz konsumentów zbiorowych. Zapisy w tym wzorze wykonuje się na podstawie potwierdzonych przez odbiorców dowodów dostawy oraz faktur za dostarczone wyroby. Zestawienie sporządza, w 2 egzemplarzach, kierownik ciastkarni lub osoba materialnie odpowiedzialna za okresy ustalone przez księgowość spółdzielni.

Jeśli wyroby ciastkarskie produkowane są w piekarni i odpowiedzialnym materialnie za tę produkcję jest kierownik piekarni, to należy je rejestrować łącznie z pieczywem. W dzia-

lach ciastkarskich prowadzonych przez pracownika materialnie odpowiedzialnego sporządzić należy tylko raport produkcji, podpisany przez tego pracownika.

Szczegółowe omówienie zasad prowadzenia dokumentacji produkcyjnej ciastkarni podaje *Informator dla Spółdzielni* nr 3 z 1984 r., poz. 8, 9 i 10.

ROZLICZENIE CIASTKARNI

Rozliczenie ciastkarni jest podstawową formą kontroli jej produkcji, jak również ogólnej działalności gospodarczej i finansowej.

Rozliczenie ma na celu:

- kontrolę prawidłowości rachunkowości technicznej prowadzonej przez kierownika ciastkarni lub osobę materialnie odpowiedzialną pod względem formalnym i rachunkowym,
- ustalenie wielkości produkcji, zużycia surowców i przestrzegania receptur,
- ustalenie odchyłań w zużyciu surowców,
- ustalenie osób materialnie odpowiedzialnych za ewentualnie stwierdzone niewłaściwe wyniki rozliczenia,
- postawienie wniosków usprawniających działalność zakładu.

Rozliczenie ciastkarni ma poza tym na celu wykrywanie wszelkiego rodzaju nadużyć gospodarczych i błędów oraz stanowi pełny materiał do ustalenia wniosków zmierzających do usprawnienia procesu technologicznego, organizacji pracy i gospodarności zakładu na przyszłość.

OKRESY ROZLICZENIA

Rozliczenia ciastkarni można sporządzić za każdy wyznaczony okres. Każde rozliczenie musi jednak obejmować zamknięty rachunkowo okres działalności zakładu.

Bieżącego miesięcznego rozliczenia ciastkarni dokonywać można na podstawie stanu surowców, materiałów, półproduktów, wyrobów gotowych wykazanych w kartotece surowców i dodatków ciastkarni, w raporcie produkcji ciastkarni oraz w zestawieniu wyrobów wydanych. Natomiast pełne rozliczenie kontrolne — tylko na podstawie stanów magazynowych ustalonych przez komisję remanentową.

CZYNNOŚCI WSTĘPNE

Przystępując do rozliczenia należy ustalić, czy na stanowisku materialnie odpowiedzialnym w rozliczanym okresie następowały jakieś zmiany. Jeżeli odpowiedzialność ta powierzona była więcej niż 1 osobie — to rozliczenie należy wykonać odrębnie dla każdej osoby, za ten okres, który tę odpowiedzialność obejmował.

Dalej, w ramach czynności poprzedzających rozliczenie, należy sprawdzić zgodność zapisów na powiązanych ze sobą wzorach rachunkowości technicznej, a następnie porównać te dane z zapisami w księgowości, a szczególnie porównać należy dane z raportu produkcji ciastkarskiej w zakresie wyprodukowanych wyrobów z rejestrem wydanych wyrobów i dowodami dostawy, z kartoteką magazynową surowców oraz zestawieniem surowców wydanych do produkcji.

W księgowości dane z dokumentacji technicznej uzgodnić należy: przychód surowców do magazynu i zużycie surowców do produkcji z kontem 310 i kontem 500, a sprzedaż z kontem 752.

Dopiero uzgodnione ze sobą i skonfrontowane z zapisami księgowości dokumenty rachunkowości technicznej mogą stanowić podstawę do rozliczenia ciastkarni.

W razie niezgodności opierać się należy na poszczególnych dowodach źródłowych, takich jak dowody dostawy surowców do magazynu, potwierdzone przez odbiorców dowody dostawy wyrobów gotowych oraz analizować konta analityczne w księgowości.

ROZLICZENIE MAGAZYNU SUROWCÓW

Przychód surowca do magazynu ustala się na podstawie stanu wykazanego w kartotece i porównaniu tego z zapisem konta 310 (materiały).

Ilość surowców, dodatków i opalu zużytych do produkcji ustala się w ten sposób, że wielkość surowców, dodatków i opalu, wykazanych jako zużycie w zestawieniu surowców przekazanych z magazynu do produkcji za rozliczany okres, porównać należy z rozchodami wykazanymi w kartotece surowców i dodatków ciastkarni. Ilości te powinny być ze sobą zgodne. Następnie dane te należy skonfrontować w księgowości z kontem syntetycznym 310 i 500, a w wypadku niezgodności analizować należy poszczególne podstawowe dowody dostawy i rozchodu z analityką tych dwu kont.

Faktyczny stan surowców w magazynie ciastkarni ustala się na podstawie spisu z natury, który przeprowadza komisja remanentowa wyznaczona przez zarząd GS. Odchylenia w ilości między stanem kartotekowym a remanentem wykazują nieprawidłowości gospodarki magazynowej, a niedobory obciążają osobę materialnie odpowiedzialną za magazyn surowców.

USTALENIE ILOŚCI WYPRODUKOWANYCH WYROBÓW GOTOWYCH I PÓLPRODUKTÓW

Wyroby gotowe rejestrowane są w ciastkarni na dwu zbiorczych wzorach: w „Raporcie produkcji” i w „Zestawieniu wydanych wyrobów”. Ponadto rejestrowane są również w poszczególnych dowodach dostawy wyrobów do odbiorców.

Faktyczną ilość wyprodukowanych wyrobów i półproduktów ustala się w ten sposób, że ilość wyrobów według poszczególnych asortymentów wykazaną w „Raportach produkcji” uzgodnić należy z ilością i asortymentem tych wyrobów wynikającą z „Zestawień wydanych wyrobów” w tym samym okresie. Po uwzględnieniu remanentów wyrobów go-

towych i półproduktów znajdujących się w magazynie wyrobów gotowych ilości te powinny być ze sobą zgodne.

Uzgodnione na podstawie rachunkowości technicznej ilości wyrobów gotowych i półproduktów należy następnie uzgodnić z zapisami w księgowości, tj. z kontem 500 — produkcji i kontem 752 — sprzedaż. W razie niezgodności tych danych, analizować i uzgadniać należy poszczególne dowody dostawy potwierdzone przez odbiorców. Podstawą przyjęcia wielkości produkcji do wyliczenia zużycia surowców jest ilość wyrobów wykazana w „Zestawieniu wydanych wyrobów” uzgodniona z dowodami dostawy, powiększona o stan remanentowy tych wyrobów i półproduktów znajdujących się w magazynie ciastkarni

Przykład

Wyprodukowano w rozliczanym okresie według raportu produkcji:

— ciastek tortowych po 40 g	— 5 000 sztuk
— ptysiów z bitą śmietaną po 45 g	— 2 000 sztuk
— pączków po 50 g	— 1 800 sztuk

Sprzedano w rozliczanym okresie według rejestrów wydanych wyrobów:

— ciastek tortowych po 40 g	— 4 820 sztuk
— ptysiów z bitą śmietaną po 45 g	— 2 000 sztuk
— pączków po 50 g	— 1 700 sztuk

W czasie spisu kontrolnego w magazynie wyrobów gotowych znajdowało się: 70 sztuk ciastek tortowych, 80 pączków, 2 kg odpieczonych korpusów z ciasta parzonego na ptysie, 5 kg kapsli tortowych z ciasta biszkoptowego i 3 kg kremu russel beza.

Ilość wyrobów i półproduktów, jaką należy przyjąć do rozliczenia zużytego surowca, będzie następująca:

1) ciastka tortowe

— dostarczono odbiorcom	— 4 820 sztuk
— stan w magazynie	70 sztuk
razem	4 890 sztuk po 40 g = 195,60 kg

2) ptysie ze śmietaną

— dostarczono odbiorcom	— 2 000 sztuk
— stan w magazynie	—
razem	2 000 sztuk po 45 g = 90 kg

3) pączki

— dostarczono odbiorcom	— 1 700 sztuk
— stan w magazynie	— 80 sztuk
razem	1 780 sztuk po 50 g = 89 kg

4) korpusy do ptysiów 2 kg

5) kapsle tortowe do ciastek 5 kg

6) krem russel beza 3 kg

USTALENIE ILOŚCI SUROWCÓW, MATERIAŁÓW POMOCNICZYCH I OPAŁU JAKIE NALEŻY ZUŻYĆ

Jak podano w przytoczonym wyżej przykładzie, do wyliczenia ilości surowców, jaką należało zużyć w rozliczanym okresie, przyjmuje się zawsze ilość wyrobów gotowych, na

które jest potwierdzenie odbiorców, oraz wyroby i półprodukty znajdujące się w ciastkarni w czasie spisu kontrolnego.

Surowce wylicza się na podstawie ilości produkcji i norm zużycia surowców ustalonych w recepturach, na podstawie których produkowano, opał zaś według zatwierdzonych norm zakładowych (patrz: „Arkusze rozliczenia ciastkarni”).

Zsumowane ilości surowców i materiałów pomocniczych, wyliczone dla wszystkich asortymentów wyrobów ciastkarskich i półproduktów, stanowić będą ilości surowców, materiałów pomocniczych i opału, jakie powinny być zużyte do produkcji, zgodnie ze stosowanymi recepturami i normami.

Z porównania faktycznie zużytych surowców, materiałów i opału z ilościami, jakie należało zużyć zgodnie z recepturami i normami zużycia opału wynika, czy produkowano zgodnie z recepturami i normami zużycia opału, czy produkowano według obowiązujących receptur. Wyższe zużycie rzeczywiste od wyliczonego według receptur i normy opałowej świadczy o niedoborach, niższe zaś — o oszczędnościach.

Zgodnie z zarządzeniem Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 13 stycznia 1968 r. w sprawie produkcji wyrobów ciastkarskich (MP z 1968 r., nr 3, poz. 19) zużycie surowców w wyrobach ciastkarskich jednorodnych może ulegać odchyleniom do 2% w stosunku do ilości ustalonych w recepturach.

Zastosowanie praktyczne tego przepisu najlepiej obrazuje przykład.

Rozliczenie masła w kontrolowanym okresie wykazało:

— zużycie rzeczywiste	— 17,05 kg
— wyliczone według receptur	— 15,78 kg
niedobór	— 1,27 kg

Stosując wyżej podany przepis o dopuszczalnych odchyleniach, wyliczenie niedoboru masła będzie następujące:

100% zużycia — 15,78 kg

dopuszczalne 2% odchylenia — x

$$\text{a więc } x = \frac{15,78 \times 2}{100} = 0,32 \text{ kg}$$

Kompensata obejmuje w tym wypadku 0,32 kg masła, które stanowi maksymalne przekroczenie zużycia w stosunku do zużycia wyliczonego według receptur. 1,27 kg — 0,32 kg = 0,95 kg masła, które obciąża osobę materialnie odpowiedzialną.

Z arkusza rozliczeniowego podanego dalej wynika, że oszczędzono w tym czasie 0,25 kg margaryny. Ilość ta stanowi w zużyciu margaryny dopuszczalne odchylenie na minus. Nie wolno jednak w tym wypadku zastosować kompensaty ilościowej z niedoborem masła. Jest to niedopuszczalne, zarówno ze względu na dużą różnicę cen, jak również na walory smakowe masła i wyrobów, do których masło jest dodawane.

Kompensaty ilościowe powyżej 2% można stosować tylko do tych surowców, których zamiana dopuszczalna jest w produkcji ciastkarskiej, a więc:

— mleko pełne świeże	— mlekiem pełnym w proszku,
— jaja naturalne	— masą jajową lub jajami w proszku,
— etylowanilinę	— waniliną lub esencją waniliową,
— margarynę	— tłuszczem cukierniczym.

Wskaźniki przeliczeniowe tych surowców podane zostały w rozdziale dotyczącym zagadnień technologicznych.

Wymagana zawartość tłuszczu i cukru, określona jest w każdej recepturze na półprodukt i wyroby gotowe jednorodne. Za obniżenie tych wskaźników, stwierdzonych na podstawie kontrolowanych badań laboratoryjnych, odpowiada osoba materialnie odpowiedzialna za produkcję w ciastkarni.

Jeżeli po rozliczeniu stwierdzone zostaną nie uzasadnione odchylenia w zużyciu poszczególnych surowców (powyżej 2%) postępować należy zgodnie z uchwałą nr 21/82 Zarządu Głównego CZSR ogłoszoną w „Informatorze dla Spółdzielni” nr 6 z 1982 r. w sprawie postępowania przy ujawnianiu niedoborów i nadwyżek majątku spółdzielni i związków spółdzielni zrzeszonych w CZSR.

ANALIZA DZIAŁALNOŚCI PRODUKCYJNEJ I GOSPODARCZEJ CIASTKARNI

Rozliczenie wykonanej produkcji ciastkarni jest jednym z czynników koniecznych do przeprowadzenia analizy działalności tego zakładu. Wynik rozliczenia wskazuje, czy prawidłowo stosowane są normy zużycia surowców, materiałów i opału, czy bieżąco i sumiennie prowadzona jest dokumentacja techniczna.

Wynik rozliczenia nie obrazuje jednak całej działalności gospodarczej zakładu. Jest wiele czynników w działalności ciastkarni, które mogą powodować, że mimo właściwych wyników rozliczenia, ciastkarnia będzie nierentowna.

W jaki sposób przeprowadzać analizę i ustalać przyczyny powodujące ujemny wynik finansowy ciastkarni?

Działanie w tym zakresie jest łatwiejsze w wypadku ciastkarni wydzielonych, w których komórka księgowości ma odrębnie zaksięgowane wszystkie koszty produkcyjne. Trudniejsze nieco jest ustalenie wyników działalności działu ciastkarskiego istniejącego przy piekarni, kiedy wszystkie koszty działalności piekarni (poza materiałami) wykazywane są łącznie. Ale i w tym wypadku można ustalić, czy produkcja wyrobów ciastkarskich przynosi straty, czy zyski.

Analizę finansowo-gospodarczą przeprowadza się w dwu zasadniczych aspektach: 1) poniesionych przez ciastkarnię kosztów i 2) uzyskanych dochodów. Ciastkarnia powinna osiągnąć zysk, który według wytycznych ogólnokrajowych planowany jest na około 10% w stosunku do wartości produkcji liczonej w cenach zbytu. Prawidłowo pracująca ciastkarnia, której działalność prowadzona jest na zasadzie rachunku ekonomicznego, może wypracować wskaźnik zysku wyższy od planowanego w skali kraju. Na podstawie cen detalicznych wyrobów ciastkarskich zasada ustalania cen na wyroby ciastkarskie zabezpiecza rentowność zakładu pod warunkiem, że zachowana zostanie wydajność pracy, utrzymane w uzasadnionej wysokości koszty zbytu, czynszu dzierżawnego oraz koszty pozostałe.

Danych co do wysokości wszystkich kosztów produkcji dostarcza bilans roczny za rok poprzedzający rozliczenie.

Ustalając wynik finansowy działu ciastkarskiego przy piekarni (w wypadku kiedy np. piekarnia z ciastkarnią przynosi straty i trzeba ustalić, która z tych działalności jest nie-

rentowna) należy w pierwszej kolejności ustalić, jaki udział w poszczególnych kosztach produkcyjnych całego zakładu — poza kosztami materiałowymi, które są wydzielone — przypada na działalność ciastkarską.

Koszty plac ustala się na podstawie kart pracy i list płacy robotników zatrudnionych przy produkcji ciastkarskiej. Do całkowitych kosztów plac dodać należy część uposażenia kierownika piekarni wyliczoną na podstawie liczby godzin, które poświęca na pracę związaną z prowadzeniem ciastkarni.

Koszty zbytu wylicza się wartościowo na 1 kg produkcji. W tym celu należy podzielić sumę kosztów zbytu przez wyprodukowaną łączną ilość pieczywa i wyrobów ciastkarskich. Liczba wynikająca z wyliczenia będzie stanowiła wartość kosztu zbytu przypadającą średnio na 1 kg wyprodukowanego pieczywa, jak również wyrobów ciastkarskich. Liczbę tę należy przemnożyć przez liczbę kilogramów produkcji ciastek, a uzyska się wartość kosztów zbytu przypadających na dział ciastkarski w rozliczanym okresie.

Inne, pozostałe koszty wylicza się, dzieląc sumę tych kosztów przez wartość produkcji ogółem (piekarską i ciastkarską). Uzyskana liczba będzie wyrażała wartość „innych kosztów” przypadających na 1 zł wartości produkcji. Aby wyliczyć wysokość tych kosztów, należy następnie wartość produkcji w cenach zbytu pomnożyć przez wartość tej grupy kosztów przypadającą na 1 zł wartości produkcji.

Jeżeli zatem ciastkarnia, mimo właściwego wyniku rozliczenia produkcji, nie osiąga akumulacji na swej działalności, to przyczyn tego stanu należy szukać w omówionych już czynnikach działalności piekarni.

Arkusz rozliczenia

Lp.	Numer receptury	Wyliczona produkcja									Wyliczone		
		asortyment	waga 1 g	produkcja		mąka pszenna		ziemiaczana	cukier		syrup ziemniaczany	masło	margarynu
				szk.	kg	typ 650	wrocławska		kryształ	pułder			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	61-1	Wyroby gotowe Ciastka tortowe	40	4 890	195,60	32 665	6 259		55 941	4 691	1 174	15 061	4 604
2	31-2	Płycie z bitą śmietaną	45	2 000	90,00	11 970				5 850			5 850
3	12-1	Pączki	50	1 780	89,00	54 557			6 234	4 717	1 958		4 717
4	38-2	Półprodukty Korpusy do pączków			2	836				412			412
5	68-01	Kapsle tortowe			5	1 630	540		1 075				
6	921-02	Krem russel beza			5				900	1 080		720	1 080
Razem: wyroby gotowe, w gramach						101 658	6 799	64 150	16 735	3 132	15 781	16 753	
zużycie surowców i materiałów wg receptur w kg						384,60							
Zużycie surowców i materiałów wg raportu produkcji						98,00	6,95	65,00	17,00	3,00	17,05	16,50	
Różnice w zużyciu surowców w kg i opalu w tonach*)													
a) mniejsze rubr. 21 i 22						3,66				0,13		0,25	
b) większe rubr. 22							0,15	0,85	0,25		1,27		
c) kompensaty rubr. a i b							0,15	0,85	0,25		0,32		
Obciążenie kierownika lub osoby materialnie odpowiedzialnej												0,95	
a) ilość kg												64	
b) cena jedn. zł												60,80	
c) wartość zł													
Ob.													

UWAGI

..... dnia

*) Zużycie i rozliczenia opalu w przykładzie tym nie uwzględniono.

ciastkarni

surowce wg receptur i norm															
smalec	olej	jaja			drożdże	kwaśny węglan amonu	mleko	marmolada	sól	kwas cytrynowy	owoce w syropie	spirytus	esencje		etylowanilla
		całe	białko	żółtko									rumowa	migdalowa	
15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
						78	586	21 516		59	9 780	1 134	528		
14 240		49 878													
		22 230													3,6
		14 151			2 225	252	14 151	13 350	356	178			267	89	
		1 558													
						18									
		3 480		372								36	18		
14 240		91 297	372		2 225	348	14 737	34 866	365	237	9 780	1 170	813	89	3,6
14,24		91,30	0,37		2,23	0,35	14,74	34,87	0,36	0,24	9,78	1,17	0,81	0,09	0,004
1,25		92,00			2,00	0,30	15,00	35,00	0,40	0,25	9,90	1,30	0,85	0,05	0,005
			0,37		0,23	0,05								0,04	
		0,70					0,26	0,13	0,04	0,01	0,12	0,13	0,04		0,001
		0,70						0,13	0,04	0,01	0,12	0,02	0,04		0,001
												0,11			
												250			
												27,50			

Sporządził

Kierownik ciastkarni-piekarni

III. PRZEPISY PRAWNE REGULUJĄCE DZIAŁALNOŚĆ CIASTKARNI

(stan na 30 września 1983 r.)

PRZEPISY OGÓLNE

1. Uchwała nr 9/83 Zarządu Głównego Centralnego Związku Spółdzielni Rolniczych „Samopomoc Chłopska” z dnia 25 lutego 1983 r. w sprawie przyjęcia przykładowego statutu gminnej spółdzielni „Samopomoc Chłopska”. Przykładowy statut gminnej spółdzielni „Samopomoc Chłopska” (Informator dla Spółdzielni z 1983 r., nr 5).
2. Uchwała nr 112 Rady Ministrów z dnia 8 czerwca 1981 r. w sprawie rozwoju drobnej wytwórczości (Monitor Polski z 1981 r., nr 15 poz. 120).
3. Regulamin pracy piekarni i ciastkarni gminnej spółdzielni (Informator dla Spółdzielni z 1973 r., nr 18).
4. Uchwała nr 21/82 Zarządu Głównego Centralnego Związku Spółdzielni Rolniczych „Samopomoc Chłopska” z dnia 25 lutego 1982 r. w sprawie zasad postępowania przy ujawnianiu istotnych niedoborów majątku w spółdzielniach i związkach spółdzielni zrzeszonych w CZSR (Informator dla Spółdzielni z 1982 r., nr 6).
5. Uchwała nr 6/83 Zarządu Głównego Centralnego Związku Spółdzielni Rolniczych „Samopomoc Chłopska” z dnia 16 lutego 1983 r. w sprawie prowadzenia przez związki spółdzielni instruktażu organizacyjnego i gospodarczego w formie wizytacji (Informator dla Spółdzielni z 1983 r., nr 3).
6. Uchwała nr 7/84 Zarządu Głównego Centralnego Związku Spółdzielni Rolniczych „Samopomoc Chłopska” z dnia 19 stycznia 1984 r. w sprawie zasad dokumentowania ewidencji i rozliczania produkcji spożywczej. — Branża: we zasady dokumentowania, ewidencji i rozliczenia produkcji w piekarniach i ciastkarniach (Informator dla Spółdzielni z 1984 r., nr 3).
7. Uchwała nr 38/83 Zarządu Głównego Centralnego Związku Spółdzielni Rolniczych „Samopomoc Chłopska” z dnia 22 kwietnia 1983 r. w sprawie uchylenia uchwały nr 98/69 Zarządu Głównego Centrali Rolniczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska”. -- Wytyczne Centralnego Związku Spółdzielni Rolniczych „Samopomoc Chłopska” z dnia 22 kwietnia 1983 r. w sprawie ustalania normy średniej wydajności wypieku pieczywa oraz rozliczania mąki i dodatków zużytych do produkcji i dopuszczalnych kompensat. (Informator dla Spółdzielni z 1983 r., nr 10).
8. Ustawa z dnia 25 lutego 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dziennik Ustaw z 1970 r., nr 29, poz. 245).
9. Uchwała nr 152 Rady Ministrów z dnia 21 lipca 1971 r. w sprawie kontroli jakości zdro-

- wotnej środków spożywczych oraz przestrzegania higieny w zakładach produkcyjnych i wprowadzających je do obrotu (Monitor Polski z 1971 r., nr 43, poz. 272).
10. Rozporządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie barwienia artykułów żywności (Dziennik Urzędowy z 1971 r., nr 26, poz. 14).

WYBÓR PRZEPISÓW Z ZAKRESU TECHNOLOGII PRODUKCJI WYROBÓW CIASTKARSKICH

1. Zarządzenie Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 13 stycznia 1968 r. w sprawie produkcji wyrobów ciastkarskich. Monitor Polski z 1968 r., nr 3, poz. 19

§ 1. Zarządzenie dotyczy wyrobów ciastkarskich produkowanych przez jednostki gospodarki uspołecznionej oraz jednostki gospodarki nie uspołecznionej.

2. Przez określenie „wyroby ciastkarskie” rozumie się wyroby objęte normą branżową „BN-74/8070-01. Klasyfikacja wyrobów ciastkarskich” oraz normą branżową „BN-74/8070-02. Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Nazwy i określenia”, których okres wartości konsumpcyjnej waha się w granicach od 1 do 30 dni od daty wyprodukowania.

§ 2. 1. Wyroby ciastkarskie przeznaczone do obrotu mogą być produkowane wyłącznie według uprzednio ustalonych receptur.

2. Receptury sporządza producent. Każda receptura powinna być podpisana przez producenta lub osobę przez niego upoważnioną.

3. Receptury powinny określać skład surowcowy, wydajność, straty produkcyjne oraz zawierać opis procesu technologicznego; receptury na półprodukty powinny ponadto określać wskaźniki fizykochemiczne.

§ 3. 1. Receptury powinny być oznaczone przez producenta numerem kolejnym i objęte ewidencją prowadzoną przez producenta. Ewidencja receptur powinna obejmować numer receptury, nazwę wyrobu, pochodzenie receptury, datę wprowadzenia i wycofania z produkcji wyrobu objętego recepturą.

2. W razie zaniechania produkcji wyrobu według określonej receptury, receptura na taki wyrób powinna być przechowywana przez okres właściwy dla przechowywania dokumentów rozliczeniowych (odcinków paragonowych).

§ 4. 1. Zużycie surowców w wyrobach ciastkarskich jednorodnych może ulegać odchyleniom do 2% w stosunku do ilości ustalonych w recepturach.

2. Stosunek ilościowy poszczególnych półproduktów w wyrobach ciastkarskich łączonych może ulegać odchyleniom do 5% w stosunku do ilości ustalonych w recepturach.

3. Stosowanie barwników, aromatów i innych surowców przy produkcji wyrobów ciastkarskich powinno odbywać się zgodnie z zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 4 czerwca 1871 r. Dziennik Urzędowy Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z 1971 r., nr 14.

§ 5. 1. Wyroby ciastkarskie mogą być sprzedawane na sztuki i na wagę.

2. Tolerancja wagi poszczególnych sztuk nie może przekraczać 10%, z zastrzeżeniem, że średnia arytmetyczna waga jednej sztuki nie powinna być mniejsza od deklarowanej.

3. Średnią arytmetyczną wagę jednej sztuki wyrobu ustala się:

- 1) przy wyrobach o gramaturze od 10 do 100 g włącznie — na podstawie wagi 30 sztuk określonego wyrobu,
- 2) przy wyrobach o gramaturze powyżej 100 g — na podstawie wagi 10 sztuk określonego wyrobu.

§ 6. Zarządzenie wchodzi w życie w ciągu sześciu miesięcy od daty ogłoszenia.

Minister Handlu Wewnętrznego

(—) E. Sznajder

Uwaga ad § 1. 2. Po przeprowadzonej nowelizacji obowiązują normy:

- BN-80/8070-01 *Wyroby i produkty ciastkarskie. Klasyfikacja*
- BN-80/8070-02 *Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Nazwy i określenia*

Wyciąg z wytycznych Przewodniczącego Ogólnokrajowej Komisji Branżowej Przemysłu Piekarskiego — Naczelnego Dyrektora Zrzeszenia Produkcji „Społem” CZSS z lutego 1981 r. w sprawie sposobu adaptowania i opracowania, przez producentów wyrobów ciastkarskich receptur na półprodukty i wyroby gotowe oraz zasad obowiązujących w zakresie układu i numeracji tych receptur.

Zgodnie z zarządzeniem nr 5 Ministra Handlu Wewnętrznego z dnia 13 stycznia 1968 r. w sprawie produkcji wyrobów ciastkarskich oraz na podstawie uchwały nr 121 Rady Ministrów z dnia 11 czerwca 1976 r. w sprawie koordynacji międzyresortowej i branżowej działalności gospodarczej (Monitor Polski nr 28 z dnia 6 lipca 1976 r.) i zarządzenia nr 37 Ministra HWiU z dnia 19 lipca 1977 r. ustalających „Społem” CZSS organizacją wiodącą w branży piekarskiej i ciastkarskiej, postanawia się, co następuje:

§ 1

1. Dyrektor przedsiębiorstwa, resortowy członek zarządu spółdzielni lub nadrzędna jednostka organizacyjna zatwierdza receptury na półprodukty i gotowe wyroby ciastkarskie, opracowane na podstawie przeprowadzonych 3-krotnie kontrolnych produkcji.
2. Powyższe ustalenie dotyczy receptur własnych na półprodukty i wyroby gotowe oraz receptur adaptowanych w całości lub częściowo z obcych opracowań.
3. Kontrolowane produkcje winny być przeprowadzane komisyjnie. Komisję powołuje dyrektor przedsiębiorstwa, resortowy członek zarządu spółdzielni lub nadrzędna jednostka organizacyjna. Komisja powinna składać się z co najmniej trzech osób, w tym dwóch ciastkarzy lub technologów ciastkarskich.
4. Kontrolowane produkcje są przeprowadzane w celu:
 - sprawdzenia wydajności i strat technologicznych oraz prawidłowego ustalenia tych wartości,
 - oceny jakości wyrobu gotowego lub półproduktu,
 - ustalenia optymalnej technologii przerobu, sprawdzenia bądź ulepszenia technologii wyrobów adaptowanych.
5. W przedsiębiorstwach posiadających kilka zakładów produkcyjnych o tym samym profilu produkcji kontrolowane produkcje należy przeprowadzać w różnych ciastkarniach.
6. Szczegółowe wytyczne, dotyczące trybu przeprowadzania kontrolowanych produkcji przez prywatne rzemieślnicze zakłady ciastkarskie ustala Centralny Związek Rzemiosła

§ 2

1. Pierwszym etapem opracowania receptury ciastkarskiej jest ustalenie zamiaru surowcowego.

Namiar jest to ilość surowców potrzebna do wykonania porcji półproduktu lub gotowego wyrobu, w wielkości uwarunkowanej różnymi względami: technicznymi, technologicznymi lub organizacyjnymi (wielkość blach, pojemność naczyń, wielkość stałych zamówień). Receptura z uwagi na jej bezpośrednią użyteczność w produkcji powinna zamykać się pełnymi gramami.
2. Dla celów rozliczeniowych recepturę należy przeliczyć z zamiaru na 1000 g, stosując zaokrąglenie do drugiego miejsca po przecinku.
3. Przy ustalaniu wydajności na półprodukty przeznaczone do dalszego przerobu po okresie przechowywania (np. kapsle, bezy) należy uwzględnić ususzkę.
4. Przy ustalaniu wydajności półproduktów odpiekanych na papierze masę gotowego półproduktu stanowi masa ustalona po odjęciu papieru.
5. Przy ustalaniu wydajności dla półproduktów i wyrobów gotowych odpiekanych należy ściśle przestrzegać stosowania temperatury właściwej (optymalnej) dla danego wyrobu. Przy wypieku należy stosować jednorodny wsad, bez względu na wykorzystanie komory wypiekowej. Jest to niezbędne z uwagi na odmienne wymagania technologiczne wypieku dla różnych rodzajów półproduktów i wyrobów gotowych.
6. Wyniki z przeprowadzonych, kontrolowanych produkcji winny być udokumentowane w protokole sporządzonym według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 niniejszych wytycznych.

§ 3

1. Zgodnie z wymaganiami norm:
 - BN-75/8098-02 *Wyroby ciastkarskie. Półprodukty. Masy. Wymagania wspólne*
 - BN-75/8098-03 *Wyroby ciastkarskie. Półprodukty do wykańczania wyrobów. Wymagania wspólne*
 - BN-75/8098-04 *Wyroby ciastkarskie. Półprodukty. Ciasta. Wymagania wspólne*
 - BN-75/8098-05 *Wyroby ciastkarskie. Półprodukty. Kremy. Wymagania wspólne*

— po ustaleniu minimalnej wydajności i strat technologicznych należy ustalić laboratoryjnie wskaźniki fizyko-chemiczne dla półproduktów i jednorodnych wyrobów gotowych
2. Wskaźniki powinny obejmować:
 - zawartość cukru w suchej masie,
 - zawartość tłuszczu w suchej masie

w półproduktach i jednorodnych wyrobach gotowych gdzie surowce te są przewidziane recepturą.
3. Ustalenie wskaźników fizyko-chemicznych należy przeprowadzić zgodnie z metodyką ustaloną w normach:
 - PN-78/A-74250 *Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Pobieranie próbek i kontrola jakości*
 - PN 75/A-74251 *Wyroby i półprodukty ciastkarskie. Metody badań fizyko-chemicznych.*
4. Ustalony wskaźniki fizyko-chemiczne należy podać w każdej recepturze na półprodukty i jednorodne wyroby gotowe.
5. Wskaźnik zawartości cukru i tłuszczu należy ustalać jako minimalny, tzn. „nie mniej niż

§ 5

1. Zakłady prowadzące produkcję ciastkarską mogą wykorzystywać receptury na półprodukty i wyroby gotowe o ustalonej wydajności i wskaźnikach fizyko-chemicznych, opracowane przez inne jednostki.

Receptury te wymagają jednak adaptacji w zakresie wydajności i przyjęcia ich jako receptur zakładowych.

2. Adaptacja receptur opracowanych przez inne jednostki powinna być przeprowadzana zgodnie z niniejszymi wytycznymi.

§ 6

1. Numeracja receptur powinna być zgodna z Systematycznym Wykazem Wyrobów przyjętym, przez Główny Urząd Statystyczny. Układ numeracji powinien odpowiadać zasadom podanym przez załącznik nr 2

2. Rejestr receptur zakładowych na półprodukty i wyroby gotowe powinien być zgodny ze schematem podanym w załączniku nr 3. Rejestr należy prowadzić oddzielnie dla poszczególnych grup asortymentowych półproduktów i wyrobów gotowych.

§ 7

Ustalone i zatwierdzone w trybie niniejszych wytycznych receptury są podstawą do przeprowadzenia kontroli produkcji i wyrobów ciastkarskich przez służbę kontroli wewnętrznej oraz państwowe organa kontroli zarówno w aspekcie wydajności, jak i jakości.

*

Niniejsze wytyczne obowiązują od dnia 1 marca 1981 r. Z tymże dniem tracą moc obowiązującą wytyczne Dyrektora Ogólnokrajowego Zjednoczenia Przemysłu Piekarniczego z dnia 16 stycznia 1968 r.

Zatwierdził

Przewodniczący Ogólnokrajowej
Komisji Branżowej Przemysłu
Piekarniczego
(-) Bronisław Popardowski

Załącznik nr 1

Protokół z kontrolowanych produkcji przeprowadzonych w ciastkarni nr
ul. nr w dniach
..... przez Ob. Ob.
..... Nazwa wyrobu
i nr receptury

Lp.	Nazwa surowców i półproduktów	Receptura wyjściowa na namiar	Kontrolowana produkcja			Receptura wyjściowa na namiar po korekcie	Uwagi
			I	II	III		
1
2
3
4
5
6
7
Razem
Okruchy
Straty
Wydajność wg
Hość sztuk
Temperatura pieca
Czas wypieku
Podpisy członków komisji i daty						

Załącznik nr 2

NUMERACJA RECEPTUR CIASTKARSKICH WEDŁUG UKŁADU CYFROWEGO SYSTEMATYCZNEGO WYKAZU WYROBÓW — GŁÓWNEGO URZĘDU STATYSTYCZNEGO

Wyroby ciastkarskie z ciasta drożdżowego —

-- Ciasto drożdżowe	11/1,	11/2 itd.
— Pączki drożdżowe	12/1,	12/2 itd.
--- Babki drożdżowe	15/1,	15/2 itd.
--- Placki drożdżowe	16/1,	16/2 itd.
-- Siruchy drożdżowe	17/1,	17/2 itd.
— Wyroby ciastkarskie z ciasta drożdżowego pozostałe	18/1,	18/2 itd.
— Półprodukty ciastkarskie z ciasta drożdżowego	19/1,	19/2 itd.

Wyroby ciastkarskie z ciasta francuskiego — 2

— Ciastka z ciasta francuskiego	21/1,	21/2 itd.
--- Torty i torciki z ciasta francuskiego	23/1,	23/2 itd.
— Paszteciki z ciasta francuskiego	26/1,	26/2 itd.
— Dodatki do zup z ciasta francuskiego	27/1,	27/2 itd.
-- Wyroby ciastkarskie z ciasta francuskiego — pozostałe	28/1,	28/2 itd.
— Półprodukty ciastkarskie z ciasta francuskiego	29/1,	29/2 itd.

Wyroby ciastkarskie z ciasta parzonego — 3

— Ciastka z ciasta parzonego	31/1,	31/2 itd.
— Ciastka smażone z ciasta parzonego	32/1,	32/2 itd.
--- Dodatki do zup z ciasta parzonego	37/1,	37/2 itd.

WYBÓR PRZEPISÓW Z ZAKRESU ZBYTU WYROBÓW CIASTKARSKICH

Zarządzenie Ministra Finansów z dnia 22 kwietnia 1976 r. w sprawie ogólnych warunków umów sprzedaży i umów dostawy pieczywa i wyrobów ciastkarskich między jednostkami gospodarki uspołecznionej (MP 1976 r., nr 19, poz. 86)

Zarządzenie powyższe dotyczy pieczywa piekarskiego, chleba chrupkiego oraz wyrobów ciastkarskich. W zakresie wyrobów ciastkarskich zawiera następujące ustalenia:

1. Dostawy pieczywa i wyrobów ciastkarskich odbywają się na podstawie okresowych umów i składanych w ramach tych umów zamówień odbiorców. Dostawy jednorazowe pieczywa i wyrobów ciastkarskich odbywają się na podstawie zamówień odbiorców.
2. Dostawca obowiązany jest dostarczyć wyroby świeże, przygotowane zgodnie z zatwierdzonymi recepturami i obowiązującymi normami jakościowymi.
3. Dostawca obowiązany jest dostarczyć wyroby ciastkarskie na tacach lub blachach dostosowanych do rodzaju i kształtu dostarczanych wyrobów.
4. Wyroby ciastkarskie nie podlegają zwrotowi.

PRZEPISY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY ORAZ PRZEPISY PRZECIWOŻAROWE

1. Ustawa o bezpieczeństwie i higierie pracy z dnia 30 marca 1965 r. (Dziennik Ustaw z 1965 r., nr 13).
2. Uchwała Zarządu Głównego CRS nr 116/66 z dnia 7 lipca 1966 r. w sprawie stanu bhp w spółdzielniach i związkach spółdzielni zrzeszonych w CRS (Informator dla Spółdzielni z 1966 r., nr 25).
3. Instrukcja bhp i przeciwpożarowa nr 3/68 z dnia 20 listopada 1968 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w piekarniach i ciastkarniach (Informator dla Spółdzielni, z 1968 r., nr 29).
4. Uchwała Zarządu Głównego CRS nr 113/64 w sprawie przeciwpożarowego zabezpieczenia majątku spółdzielni (Informator dla Spółdzielni z 1964 r., nr 23).
5. Uchwała Zarządu Głównego Centralnego Związku Spółdzielni Rolniczych „Samopomoc Chłopska” nr 53 z dnia 11 czerwca 1977 r. w sprawie ustalenia norm odzieży ochronnej, roboczej i sprzętu ochrony osobistej oraz zasad gospodarowania tą odzieżą i sprzętem (Informator dla Spółdzielni z 1977 r., nr 19/20).

PRZEPISY Z ZAKRESU WYNAGRADZANIA PRACOWNIKÓW PRODUKCYJNYCH CIASTKARNI

1. Uchwała nr 75/82 Zarządu Głównego Centralnego Związku Spółdzielni Rolniczych „Samopomoc Chłopska” z dnia 26 lipca 1982 r. w sprawie zasad wynagradzania pracowników spółdzielczości rolniczej (Informator dla Spółdzielni z 1982 r. nr 14) z późniejszymi zmianami § 5 zamieszczonymi w Informatorze dla Spółdzielni z 1983 r., nr 6 i 7.