



Общество с Ограниченной Ответственностью
 ООО «Амадей»
 ИНН/КПП 6451000477/645101001
 ОГРН 1136451001081

Пряник сырцовый «Мятный» - с карамельной патокой и сахаром крахмальным твердым

Влажность 13+-2%

Сырье и полуфабрикаты	Массовая доля сухих %	Расход сырья, кг			
		на 1т полуфабриката		на полуфабрикат для 1 т незавернутой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура готовых пряников из полуфабрикатов на 1т					
Пряники	87	879,40	765,08	879,40	765,08
Сироп	78	140,12	109,29	140,12	109,29
Итого	-	1019,52	874,37	1019,52	874,37
Выход	87	1000	870	1000	870
Рецептура полуфабриката — пряники на 879,4 кг					
Мука пшеничная 1 с	85,5	567,36	485,09	498,93	426,59
Сахар-песок	99,85	210,16	209,84	184,81	184,53
Патока карамельная	78	76,92	60	67,65	52,76
Маргарин	84	83,98	70,54	73,85	62,03
Сахар крахмальным твердый	68	61,06	41,52	53,69	36,51
Меланж	27	74,85	20,21	65,82	17,77
Углеаммонийная соль	-	4,43	0	3,90	0,00
Сода питьевая	50	1,12	0,56	0,98	0,49
Ароматизатор Мята	-	1,0	-	0,88	-
Итого	-	1080,88	887,76	950,51	780,69
Выход	87	1000	870	879,4	765,08
Рецептура полуфабриката — сироп на 140,12 кг					
Сахар-песок	99,85	793,07	791,88	111,12	110,95
Выход	78	1000	780	140,12	109,29

Расчетная влажность теста 25%

Для производства пряника «Мятный» используется сырцовое пряничное тесто.

Перед началом замеса в открытую дежу тестомесильной машины вручную закладывается предварительно взвешенное рецептурное количество сахара-песка, патоки карамельной, сахара крахмального твердого, воды (90% от общего количества) температурой 95°C; все ингредиенты равномерно перемешиваются в течение 5 минут.

Готовый сироп должен быть однородным, без частиц нерастворенного сырья, сироп охлаждают до температуры 20-25 °С.

Затем через загрузочную воронку тестомесильной машины загружают раствор соды, меланж и маргарин столовый «Пышка». Перемешивают массу в течение 3 мин. По истечении времени перемешивания через загрузочное отверстие тестомесильной машины вносится раствор соли углеаммонийной, ароматизатор «Мята», перемешивается 1 мин.

Приготовление растворов соды пищевой и соли углеаммонийной осуществляют смешиванием рецептурного количества соды пищевой или соли углеаммонийной с расчетным количеством воды температурой 18-20°C, при этом для приготовления раствора соды пищевой используют 1/3 часть от расчетного количества воды, а на приготовление раствора соли углеаммонийной 2/3 части от расчетного количества воды.

В дежу тестомесильной машины с полученной рецептурной смесью с температурой 25°C вносят муку пшеничную хлебопекарную 1 с и перемешивают 2-3 мин.

Основными задачами стадии замеса теста являются: равномерное распределение рецептурных компонентов в тесте для получения однородной массы с требуемыми реологическими свойствами и температурой 20-25°C.

Формование – ручное либо автоматическое; масса тестовой заготовки- 15-17 г.

Выпечка в духовом шкафу режим: конвекция с паром, 20°C- 4мин, 21°C-4мин..

Глазированные изделия укладывают на сетчатые листы и направляют на подсушку.

Образцы были упакованы в п/э пленку, хранение в условиях лаборатории при температуре 25-27°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Готовая продукция имеет правильную фигурную форму, пряники - пышные; Поверхность - равномерно заглазированная, без подтеков; цвет пряника- золотисто-коричневый; вкус – сбалансированный, сладкий, приятный мятный холодок; аромат- ярко выраженный, мятный; структура - мягкая, с равномерной пористостью, без закала; цвет в изломе - белый с кремовым оттенком.

