

МИНИСТЕРСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР  
ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКОЙ  
И КРАХМАЛО-ПАТОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
ВСЕСОЮЗНЫЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ  
КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

---

Утверждаю:

зам. Министра пищевой  
промышленности СССР

С. БРОВКИН

30 июня 1967 г.

РЕЦЕПТУРЫ  
НА  
ШОКОЛАД,  
ШОКОЛАДНЫЕ  
ИЗДЕЛИЯ  
И ПОРОШОК  
КАКАО

ИЗДАТЕЛЬСТВО «ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ»

Москва · 1968

# Рецептуры на шоколад, шоколадные изделия и порошок какао

Редактор М. К. Смирнова. Художник В. А. Назаров.

Худ. редактор С. Р. Нак

Техн. редактор Н. И. Полухина. Корректор Т. С. Сафронова.

Из-во «Пищевая промышленность».

Москва, Б-120, Мрузовский пер., д. 1

Сдано в набор 16/IV 1968 г. Подписано к печати 25/VII 1968 г.  
Формат 84×108<sup>1/32</sup> Объем 4,75 п. л. Усл. п. л. 7,98 Уч. изд. л. 6,97  
Заказ 1784 Изд. № 2328 Тираж 7500 экз. Цена 35 коп.

Типография, пр. Сапунова, 2

## ВВЕДЕНИЕ

Настоящие рецептуры утверждены взамен старых в целях дальнейшего улучшения качества, обновления ассортимента и введения прогрессивных норм расхода сырья. С выходом в свет данных рецептур теряют свою силу рецептуры издания 1952 г.

1. Все рецептуры распределены по видам:

- а) шоколад обыкновенный без добавлений;
- б) шоколад обыкновенный с добавлениями;
- в) шоколад десертный без добавлений;
- г) шоколад десертный с добавлениями;
- д) шоколад пористый десертный без добавлений и с добавлениями;
- е) шоколад с начинками;
- ж) шоколад в порошке и порошок какао;
- з) полуфабрикаты.

2. Рецептуры составлены по одному образцу, в единой последовательности стадий производства.

3. В характеристике к каждой рецептуре указываются основные компоненты и в отдельных случаях вкусовые свойства изделий, а также вес одной плитки шоколада и вес единицы расфасовки шоколада в порошке и порошка какао.

4. Расход сырья дан на 1 т фазы, на количество фазы, входящей в 1 т готовой продукции и на 1 т незавернутых изделий. Расчет расхода сырья произведен с учетом потерь сухих веществ.

5. Расход ядер орехов в рецептурах указан в жареных ядрах с дополнительным пересчетом на сырое ядро.

6. При расчете рецептур приняты следующие потери сухих веществ.

Наименование изделий	Потери сухих веществ, %
Шоколад обыкновенный «Грильяж»	2,0
Шоколад обыкновенный «Крымский с изюмом», «Шоколад с изюмом», «Украинский»	3,5
Шоколад обыкновенный «Решутукас»	4,5
Шоколад десертный «Золотой якорь»	2,2

## Продолжение

Наименование изделий	Потери сухих веществ, %
Шоколад десертный «Юбилей Октября», «Десерт», «Шоколад с цитрусовой корочкой», «Шоколад с вафлями», «Молочный с вафлями», «Дружба»	2,3
Шоколад десертный «Москва», «Ленинград»	2,4
Шоколад десертный «Узорчатый», «Зоологический», шоколадные фигуры без начинки	4,2
Шоколад с начинками машинной формовки	4,0
Шоколад с начинками ручной формовки	5,3
Шоколадная глазурь, шоколадная глазурь в блоках, шоколадно-молочная глазурь, шоколад для формования, молочный шоколад для формования, жировая глазурь № 1, 2, 3	1,7
Шоколадно-ореховое пралине	1,8
Шоколад в порошке	1,5
Порошок какао	2,98
	от жмыха какао
Все остальные сорта обыкновенного и десертного шоколада	1,9

7. При расчете рецептур приняты следующие показатели сырья.

Наименование сырья	Влажность, %	Содержание жира, %
Сахарный песок и сахарная пудра	0,15	—
Бобы какао сырые	7,0	—
Бобы какао жареные и крупка какао	2,8	—
Тертое какао	2,6	54,0
Порошок какао производственный	5,0	14,0
Масло какао, кокосовое и ореховое масло	0,0	100,0
Какавелла	6,0	—
Миндаль, ядро абрикосовой косточки, лесинное ядро, арахис, кешью	6,0	—
Грецкий орех	6,0	60,0
Ядра жареные, дробленые, тертые:		
миндаля	2,5	55,0
кешью	2,5	47,0
лесинные	2,5	61,0
арахиса	2,5	45,0
абрикосовой косточки	2,5	—
грецкого ореха	2,5	—

## Продолжение

Наименование сырья	Влажность, %	Содержание жира, %
Жмых миндаля и лесинного ядра	4,2	24,0
Кофе жареный, в зернах	2,0	—
Кофе жареный, молотый	2,0	—
Орех «Кола»	12,0	12,0
Корка мандариновая, апельсиновая, лимонная в сиропе	30,0	—
Корка мандариновая, апельсиновая, лимонная сухая	5,0	—
Вафли	4,5	—
Кукурузные хлопья	5,0	—
Цукаты	18,0	—
Изюм	20,0	—
Молоко цельное сгущенное	26,0	8,5
Молоко снятое сгущенное	30,0	—
Молоко цельное сухое	5,0	25,0
Обрат сухой	5,0	—
Сливки сухие	6,0	42,0
Шафран, имбирь, орех мускатный	0,0	—
Корица	5,0	—
Спирт, коньяк, эссенция	100,0*	—
Ликер	40,0	—
Ароматизатор, ванилин, ваниль, этил-ванилин	100,0*	—
Ванильная палочка	35,0	—
Мука соевая дезодорированная	8,0	17,0
Соя жареная, молотая	8,0	—
Двууглекислая сода (для какао)	75,0*	—
Углекислый аммоний	100,0*	—
Соевый фосфатидный концентрат (разжижитель)	1,5	98,5
Глюкоза кристаллическая	9,0	—
Кондитерский жир	0,3	98,5
Соль	3,5	—
Патока	22,0	—
Джем	28,0	—
Агар	15,0	—
Пюре	90,0	—
Сливочное масло	16,0	82,5
Кислота лимонная	2,0	—
Краска амарант (разведенная), красители	100,0	—

\* Влажность дана условно.

# ПЕРЕЧЕНЬ РЕЦЕПТУР НА ШОКОЛАДНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Наименование изделий по видам	Поряд- ковый № рецеп- туры
<b>I. ШОКОЛАД ОБЫКНОВЕННЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЙ</b>	
Весовой шоколад	1
«Ванильный»	2
«Детский», «Дорожный», «Цирк»	3
<b>II. ШОКОЛАД ОБЫКНОВЕННЫЙ С ДОБАВЛЕНИЯМИ</b>	
«Сливочный»	4
«Аленка»	5
«Дюймовочка»	6
«Школьный»	7
«Золушка»	8
«Сказки Пушкина», «Театральный», «Басни Крылова»	9
«Чайка»	10
«Веселые ребята»	11
«Рыжик»	12
«Белый шоколад»	13
«Украинский»	14
«Хрустящий»	15
«Молочный с орехами»	16
«Шоколад с орехами», «Батон с орехами»	17
«Грильяж»	18
«Крымский» (с изюмом)	19
«Шоколад с изюмом»	20
«Решутукас»	21
<b>III. ШОКОЛАД ДЕСЕРТНЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЙ</b>	
«Спорт», «Шоколадные медали»	22
«Гвардейский»	23
«Люкс»	24
«Прима»	25
«Серебряный ярлык»	26
«Золотой ярлык», «Наша марка»	27
Шоколадные фигуры без начинки, «Узорчатый», «Зоологический»	28
«Красный Октябрь»	29
«Киевским берегам»	30

Продолжение

Наименование изделий по видам	Поряд- ковый № рецеп- туры
<b>IV. ШОКОЛАД ДЕСЕРТНЫЙ С ДОБАВЛЕНИЯМИ</b>	
«Экстра с молоком»	31
«Пингвин»	32
«Молочный»	33
«Юбилейный»	34
«Буратино»	35
«Сказка»	36
«Юбилей Октября»	37
«Мокко с молоком»	38
«Молочный с кофе»	39
«Новая Москва»	40
«Полст»	41
Шоколад с корицей	42
«Миньон»	43
«Столичный»	44
«Москва»	45
«Ленинград»	46
«Золотой якорь»	47
«Десерт»	48
Шоколад с цитрусовой корочкой	49
«Калев»	50
«Молочно-грильяжный»	51
«Три поросенка»	52
Шоколад с вафлями	53
Молочный с вафлями	54
«Дружба»	55
<b>V. ШОКОЛАД ПОРИСТЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЙ И С ДОБАВЛЕНИЯМИ</b>	
«Слава»	56
«Ракета»	57
Конек-Горбунок»	58
<b>VI. ШОКОЛАД С НАЧИНКАМИ</b>	
Шоколадные батоны с шоколадной начинкой	59
Шоколадные батоны с пралиновой начинкой	60
Шоколадные батоны с арахисовой начинкой	61
Шоколадные батоны с шоколадно-кремовой начинкой	62
Шоколадные батоны с помадно-шоколадной начинкой	63
Шоколадные батоны с помадно-сливочной начинкой	64
Шоколадные батоны с помадно-фруктовой начинкой	65
Шоколадные батоны с фруктово-мармеладной начинкой	66

## РЕЦЕПТУРА № 1

## Весовой шоколад

Обыкновенный шоколад, вырабатывается в плитках весом не более 100 г. Выпускается весовым.

Наименование изделий по видам	Поряд- ковый № рецеп- туры
Шоколад с шоколадной начинкой . . . . .	67
Шоколад с ореховой начинкой . . . . .	68
Молочный шоколад с шоколадной начинкой . . . . .	69
Молочный шоколад с пралиновой начинкой . . . . .	70
Молочный шоколад с цитрусовой начинкой . . . . .	71
Молочный шоколад с фруктово-мarmеладной начинкой . . . . .	72
Молочный шоколад с фруктово-помадной начинкой . . . . .	73
Молочный шоколад с помадно-сливочной начинкой . . . . .	74
Молочный шоколад с помадно-лимонной начинкой . . . . .	75
Молочный шоколад с помадно-фруктовой начинкой . . . . .	76
Молочный шоколад с помадно-кофейной начинкой . . . . .	77
Молочный шоколад с глюкозно-медовой начинкой . . . . .	78
«Детские батоны» . . . . .	79
Шоколадные фигурки с молочной начинкой . . . . .	80
«Рожки» . . . . .	81
«Бананы» . . . . .	82
«Ракушки» и «Подковы» . . . . .	83
«Жучки» . . . . .	84
«Рачки» . . . . .	85
<b>VII. ШОКОЛАД В ПОРОШКЕ И ПОРОШОК КАКАО</b>	
Шоколад в порошке (для питья) № 1 . . . . .	86
Шоколад в порошке (для питья) № 2 . . . . .	87
Шоколад в порошке со сливками (для питья) . . . . .	88
Порошок какао «Золотой ярлык», «Прима», «Наша марка» . . . . .	89
Порошок какао «Серебряный ярлык» . . . . .	90
<b>VIII. ПОЛУФАБРИКАТЫ</b>	
Шоколадная глазурь . . . . .	91
Шоколадная глазурь в блоках . . . . .	92
Шоколадно-молочная глазурь . . . . .	93
Шоколад для формования . . . . .	94
Молочный шоколад для формования . . . . .	95
Шоколадно-ореховое пралине . . . . .	96
Жировая глазурь № 1 . . . . .	97
Жировая глазурь № 2 . . . . .	98
Жировая глазурь № 3 . . . . .	99

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т шоколада, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . . . .	99,85	539,8	539,0
Тертое какао . . . . .	97,4	284,1	276,7
Масло какао . . . . .	100,0	190,5	190,5
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0
Ванильная эссенция . . . . .	—	1,1	—
Итого . . . . .	—	1018,5	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 34,0%			

## Шоколад «ВАНИЛЬНЫЙ»

Обыкновенный сладкий шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
В плитках по 100—50 г					
Сахарная пудра . . .	99,85	532,4	531,6	536,2	535,4
Тертое какао . . .	97,4	279,0	271,7	281,0	273,7
Масло какао . . .	100,0	197,8	197,8	199,2	199,2
Ванилин . . .	—	0,3	—	0,3	—
Разжижитель . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Итого . . .	—	1012,5	1004,1	1019,7	1011,3
Выход . . .	99,2	1000,0	992,0	1000,0	992,0
Жир . . . . . 34,7%					
В плитках менее 50 г					
Сахарная пудра . . .	99,85	524,5	523,7	528,3	527,5
Тертое какао . . .	97,4	274,9	267,7	276,9	269,7
Масло какао . . .	100,0	209,7	209,7	211,2	211,2
Ванилин . . .	—	0,3	—	0,3	—
Разжижитель . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Итого . . .	—	1012,4	1004,1	1019,7	1011,4
Выход . . .	99,2	1000,0	992,0	1000,0	992,0
Жир . . . . . 35,7%					

## Шоколад «ДЕТСКИЙ», «ДОРОЖНЫЙ», «ЦИРК»

Обыкновенный сладкий шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
В плитках по 100—50 г					
Сахарная пудра . . .	99,85	560,9	560,1	564,9	564,1
Тертое какао . . .	97,4	214,7	209,1	216,2	210,6
Масло какао . . .	100,0	231,9	231,9	233,6	233,6
Ванильная эссенция . .	—	1,2	—	1,2	—
Разжижитель . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Итого . . .	—	1011,7	1004,1	1018,9	1011,3
Выход . . .	99,2	1000,0	992,0	1000,0	992,0
Жир . . . . . 34,7%					
В плитках менее 50 г					
Сахарная пудра . . .	99,85	551,6	550,8	555,6	554,8
Тертое какао . . .	97,4	211,1	205,6	212,6	207,1
Масло какао . . .	100,0	244,7	244,7	246,5	246,5
Ванильная эссенция . .	—	1,2	—	1,2	—
Разжижитель . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Итого . . .	—	1011,6	1004,1	1018,9	1011,4
Выход . . .	99,2	1000,0	992,0	1000,0	992,0
Жир . . . . . 35,7%					

## II. ШОКОЛАД ОБЫКНОВЕННЫЙ С ДОБАВЛЕНИЯМИ

### РЕЦЕПТУРА № 4

#### Шоколад «СЛИВОЧНЫЙ»

Обыкновенный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Шоколад вырабатывается с добавлением сухого молока. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
В плитках по 100—50 г					
Сахарная пудра . . .	99,85	451,7	451,0	454,9	454,2
Тертое какао . . . .	97,4	219,2	213,5	220,7	215,0
Масло какао . . . .	100,0	205,0	205,0	206,5	206,5
Сухое молоко . . . .	95,0	134,2	127,5	135,2	128,4
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванилин . . . . .	—	0,3	—	0,3	—
Итого . . . . .	—	1013,4	1000,0	1020,6	1007,1
Выход . . . . .	98,8	1000,0	988,0	1000,0	988,0
Жир . . . . . 35,6%					
В плитках менее 50 г					
Сахарная пудра . . .	99,85	443,9	443,2	447,0	446,3
Тертое какао . . . .	97,4	215,4	209,8	216,9	211,3
Масло какао . . . .	100,0	218,7	218,7	220,3	220,3
Сухое молоко . . . .	95,0	131,9	125,3	132,8	126,2
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванилин . . . . .	—	0,3	—	0,3	—
Итого . . . . .	—	1013,2	1000,0	1020,3	1007,1
Выход . . . . .	98,8	1000,0	988,0	1000,0	988,0
Жир . . . . . 36,6%					

### РЕЦЕПТУРА № 5

#### Шоколад «АЛЕНКА»

Обыкновенный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г. Шоколад вырабатывается с добавлением сухого молока и сухих сливок. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	418,9	418,3	421,9	421,3
Тертое какао . . . .	97,4	136,2	132,7	137,2	133,6
Масло какао . . . .	100,0	217,3	217,3	218,8	218,8
Сухое молоко . . . .	95,0	105,7	100,4	106,5	101,2
Сухие сливки . . . .	94,0	135,4	127,3	136,4	128,2
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция .	—	2,0	—	2,0	—
Итого . . . . .	—	1018,5	999,0	1025,8	1006,1
Выход . . . . .	98,7	1000,0	987,0	1000,0	987,0
Жир . . . . . 37,3%					

## Шоколад «ДЮИМОВОЧКА»

Обыкновенный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее, вырабатывается с добавлением значительного количества сухого молока. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутых изделий	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
В плитках по 100—50 г					
Сахарная пудра . . .	99,85	355,2	354,7	357,7	357,2
Тертое какао . . .	97,4	252,7	246,1	254,4	247,8
Масло какао . . .	100,0	152,2	152,2	153,3	153,3
Сухое молоко . . .	95,0	248,3	235,9	250,1	237,6
Ванилин . . .	—	0,3	—	0,3	—
Разжижитель . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Итого . . .	—	1011,7	991,9	1018,8	998,9
Выход . . .	98,0	1000,0	980,0	1000,0	980,0
Жир . . . . . 34,9%					
В плитках менее 50 г					
Сахарная пудра . . .	99,85	348,6	348,1	351,1	350,6
Тертое какао . . .	97,4	248,0	241,6	249,8	243,3
Масло какао . . .	100,0	167,4	167,4	168,6	168,6
Сухое молоко . . .	95,0	244,0	231,8	245,7	233,4
Ванилин . . .	—	0,3	—	0,3	—
Разжижитель . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Итого . . .	—	1011,3	991,9	1018,5	998,9
Выход . . .	98,0	1000,0	980,0	1000,0	980,0
Жир . . . . . 36,1%					

## Шоколад «ШКОЛЬНЫЙ»

Обыкновенный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Вырабатывается с добавлением сухого молока, соевой муки и корицы. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	444,6	443,9	447,8	447,1
Тертое какао . . .	97,4	154,0	150,0	155,1	151,1
Масло какао . . .	100,0	241,4	241,4	243,1	243,1
Сухое молоко . . .	95,0	56,7	53,9	57,1	54,2
Соевая мука . . .	92,0	118,5	109,0	119,4	109,8
Корица . . .	95,0	0,29	0,28	0,3	0,3
Соль . . .	96,5	0,54	0,52	0,6	0,6
Разжижитель . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Итого . . .	—	1019,03	1002,0	1026,4	1009,2
Выход . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 35,7%					



## РЕЦЕПТУРА № 8

## Шоколад «ЗОЛУШКА»

Обыкновенный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Шоколад вырабатывается с добавлением сухого молока и кофе. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>В плитках по 100—50 г</b>					
Сахарная пудра . . . . .	99,85	389,6	389,0	392,3	391,7
Тертое какао . . . . .	97,4	139,4	135,8	140,5	136,8
Масло какао . . . . .	100,0	249,2	249,2	251,0	251,0
Молоко сухое . . . . .	95,0	207,3	196,9	208,7	198,3
Кофе натуральный . . . . .	98,0	23,6	23,1	23,7	23,3
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Кофейная эссенция . . . . .	—	1,2	—	1,2	—
<b>Итого . . . . .</b>	<b>—</b>	<b>1013,3</b>	<b>997,0</b>	<b>1020,4</b>	<b>1004,1</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>98,5</b>	<b>1000,0</b>	<b>985,0</b>	<b>1000,0</b>	<b>985,0</b>
<b>Жир . . . . . 37,5%</b>					
<b>В плитках менее 50 г</b>					
Сахарная пудра . . . . .	99,85	380,4	379,8	383,1	382,5
Тертое какао . . . . .	97,4	134,5	131,0	135,4	131,9
Масло какао . . . . .	100,0	263,0	263,0	264,9	264,9
Молоко сухое . . . . .	95,0	207,8	197,4	209,3	198,8
Кофе натуральный . . . . .	98,0	23,3	22,8	23,6	23,0
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Кофейная эссенция . . . . .	—	1,2	—	1,2	—
<b>Итого . . . . .</b>	<b>—</b>	<b>1013,2</b>	<b>997,0</b>	<b>1020,4</b>	<b>1004,1</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>98,5</b>	<b>1000,0</b>	<b>985,0</b>	<b>1000,0</b>	<b>985,0</b>
<b>Жир . . . . . 38,6%</b>					

## РЕЦЕПТУРА № 9

## Шоколад «СКАЗКИ ПУШКИНА», «ТЕАТРАЛЬНЫЙ», «БАСНИ КРЫЛОВА»

Обыкновенный молочный шоколад с добавлением тертого кешью в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Выпускается завернутым. Шоколад «Басни Крылова» завернут в этикетки на сюжеты басен Крылова. Шоколад «Театральный» вырабатывается в виде полукруглых батончиков. Шоколад «Сказки Пушкина» завернут в этикетки на сюжеты сказок Пушкина.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
В плитках по 100—50 г					
Сахарная пудра . . . .	99,85	446,4	445,7	449,7	449,0
Тертое какао . . . .	97,4	222,2	216,4	223,7	217,9
Масло какао . . . .	100,0	169,8	169,8	171,0	171,0
Сухое молоко . . . .	95,0	125,6	119,3	126,4	120,1
Кешью жареный тер- тый . . . . .	97,5	47,0	45,8	47,3*	46,1
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванилин . . . . .	—	0,3	—	0,3	—
Итого . . . .	—	1014,3	1000,0	1021,4	1007,1
Выход . . . . .	98,8	1000,0	988,0	1000,0	988,0
Жир . . . . . 34,6%					
В плитках менее 50 г					
Сахарная пудра . . . .	99,85	429,2	428,6	432,3	431,7
Тертое какао . . . .	97,4	213,7	208,1	215,2	209,6
Масло какао . . . .	100,0	201,6	201,6	203,0	203,0
Сухое молоко . . . .	95,0	120,7	114,7	121,6	115,5
Кешью жареный тер- тый . . . . .	97,5	45,1	44,0	45,4**	44,3
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванилин . . . . .	—	0,3	—	0,3	—
Итого . . . .	—	1013,6	1000,0	1020,8	1007,1
Выход . . . . .	98,8	1000,0	988,0	1000,0	988,0
Жир . . . . . 37,0%					

\* 47,3 кг жареного тертого кешью соответствует 49,8 кг сырого кешью.  
 \*\* 45,4 кг жареного тертого кешью соответствует 47,8 кг сырого кешью.

## Шоколад «ЧАЙКА»

Обыкновенный молочный шоколад, вырабатывается в плитке прямоугольной формы по 100 г. Шоколад изготавливается с добавлением сухого молока и тертого жареного ореха кешью. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	470,4	469,7	473,8	473
Тертое какао . . . .	97,4	149,2	145,3	150,3	146
Масло какао . . . .	100,0	224,3	224,3	225,9	225
Сухое молоко . . . .	95,0	119,1	113,1	119,9	113
Кешью тертый жареный . . . . .	97,5	46,8	45,6	47,1*	45
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3
Ванильная эссенция .	—	3,0	—	3,0	—
Итого . . . . .	—	1015,8	1001,0	1023,0	1008
Выход . . . . .	98,9	1000,0	989,0	1000,0	989
Жир . . . . . 35,5%					

\* 47,1 кг жареного тертого ореха соответствует 49,6 кг сырого

## Шоколад «ВЕСЕЛЫЕ РЕБЯТА»

Обыкновенный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Вырабатывается с добавлением сухого молока, сливок и тертых жареных орехов. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутых изделий	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
В плитках по 100—50 г					
Сахарная пудра . . . .	99,85	383,8	383,2	386,6	386,0
Тертое какао . . . .	97,4	198,6	193,4	200,0	194,8
Масло какао . . . .	100,0	152,4	152,4	153,5	153,5
Молоко сухое . . . .	95,0	146,9	139,6	148,0	140,6
Сливки сухие . . . .	94,0	49,6	46,6	50,0	47,0
Орех жареный тер- тый . . . . .	97,5	78,7	76,7	79,3	77,3
Ванилин . . . . .	—	0,3	—	0,3	—
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Итого . . . .	—	1013,3	994,9	1020,7	1002,2
Выход . . . .	98,3	1000,0	983,0	1000,0	983,0
Жир . . . . 35,3%					
В плитках менее 50 г					
Сахарная пудра . . . .	99,85	379,5	378,9	382,3	381,7
Тертое какао . . . .	97,4	196,3	191,2	197,7	192,6
Масло какао . . . .	100,0	161,8	161,8	163,0	163,0
Молоко сухое . . . .	95,0	145,3	138,0	146,3	139,0
Сливки сухие . . . .	94,0	49,1	46,2	49,5	46,5
Орех жареный тер- тый . . . . .	97,5	77,7	75,8	78,4	76,4
Ванилин . . . . .	—	0,3	—	0,3	—
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Итого . . . .	—	1013,0	994,9	1020,5	1002,2
Выход . . . .	98,3	1000,0	983,0	1000,0	983,0
Жир . . . . 36%					

**РЕЦЕПТУРА № 12**  
**Шоколад «РЫЖИК»**

Обыкновенный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Вырабатывается с добавлением грильяжной массы. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	414,9	414,3	417,9	417,3
Тертое какао . . .	97,40	196,2	191,1	197,2	192,0
Масло какао . . .	100,00	213,1	213,1	215,0	215,0
Сухое молоко . . .	95,00	92,1	87,5	92,9	88,2
Глазированные конфеты «Грильяж» . . .	99,00	91,9	91,0	92,6	91,7
Разжижитель . . .	98,50	3,0	3,0	3,0	3,0
Спирт . . .	—	2,3	—	2,3	—
Ванилин . . .	—	0,12	—	0,12	—
<b>Итого . . .</b>	<b>—</b>	<b>1013,62</b>	<b>1000,0</b>	<b>1021,02</b>	<b>1007,2</b>
<b>Выход . . .</b>	<b>98,80</b>	<b>1000,0</b>	<b>988</b>	<b>1000,0</b>	<b>988</b>
<b>Рецептура грильяжной массы</b>		<b>На 92,6 кг</b>			
Шоколадная глазурь . . .	99,10	306,1	303,3	28,3	28,1
Сахарный песок . . .	99,85	478,0	477,3	44,3	44,2
Ядро жареное . . .	97,5	239,1	233,1	22,1	21,6
Масло сливочное . . .	84	9,5	8,0	0,9	0,7
Ванилин . . .	—	0,2	—	0,02	—
<b>Итого . . .</b>	<b>—</b>	<b>1032,9</b>	<b>1021,7</b>	<b>95,6</b>	<b>94,6</b>
<b>Выход . . .</b>	<b>99,0</b>	<b>1000,0</b>	<b>990,0</b>	<b>92,6</b>	<b>91,7</b>
<b>Сводная рецептура</b>		<b>На 1 т незавернутого шоколада</b>			
Шоколадная глазурь . . .	99,1	—	—	28,3	28,1
Сахарная пудра . . .	99,85	—	—	417,9	417,3
Сахарный песок . . .	99,85	—	—	44,3	44,2
Тертое какао . . .	97,4	—	—	197,2	192,0
Масло какао . . .	100	—	—	215,0	215,0
Сухое молоко . . .	95	—	—	92,9	88,2
Ядро лещинное жареное . . .	97,5	—	—	22,1*	21,6
Масло сливочное . . .	84	—	—	0,9	0,8
Ванилин . . .	—	—	—	0,32	—
Спирт . . .	—	—	—	2,3	—
Разжижитель . . .	98,5	—	—	3,0	3,0
<b>Итого . . .</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>1024,2</b>	<b>1010,2</b>
<b>Выход . . .</b>	<b>98,8</b>	<b>—</b>	<b>—</b>	<b>1000,0</b>	<b>988,0</b>
<b>Жир . . . . . 35,8%</b>					

\* 22,1 кг лещинного жареного ядра соответствует 23,3 кг сырого.

**РЕЦЕПТУРА № 13**  
**«БЕЛЫЙ ШОКОЛАД»**

Обыкновенный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее.

Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	436,4	435,7	439,6	438,9
Масло какао . . .	100,0	338,0	338,0	340,4	340,4
Сухое молоко . . .	95,0	236,9	225,1	238,6	226,7
Соль . . . . .	96,5	0,2	0,2	0,2	0,2
Разжижитель . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	1,0	—	1,0	—
<b>Итого . . .</b>	<b>—</b>	<b>1015,5</b>	<b>1002,0</b>	<b>1022,8</b>	<b>1009,2</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>99,0</b>	<b>1000,0</b>	<b>990,0</b>	<b>1000,0</b>	<b>990,0</b>
<b>Жир . . . . . 39,5%</b>					

## РЕЦЕПТУРА № 14

## Шоколад «УКРАИНСКИЙ»

Обыкновенный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Вырабатывается с добавлением тертого цуката. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура шоколада					
Молочный шоколад . . .	98,7	—	—	806,6	796,1
Тертые цукаты . . . .	70,0	—	—	196,6	137,6
<hr/>					
Итого . . . . .	—	—	—	1003,2	933,7
Выход . . . . .	93,0	—	—	1000,0	930,0
<hr/>					
Рецептура молочного шоколада				На 806,6 кг	
Сахарная пудра . . . .	99,85	399,7	399,1	322,4	321,9
Тертое какао . . . . .	97,4	208,6	203,2	168,3	163,9
Масло какао . . . . .	100,0	224,8	224,8	181,3	181,3
Сухое молоко . . . . .	95,0	177,8	168,9	143,4	136,2
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	2,4	2,4
Ванилин . . . . .	—	0,3	—	0,24	—
<hr/>					
Итого . . . . .	—	1014,2	999,0	818,04	805,7
Выход . . . . .	98,7	1000,0	987,0	805,6	796,1
Жир . . . . . 38%					

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра . . . .	99,85	322,4	321,9	329,4	323,9
Тертое какао . . . . .	97,4	168,3	163,9	171,9	167,4
Масло какао . . . . .	100,0	181,3	181,3	185,2	185,2
Сухое молоко . . . . .	95,0	143,4	136,2	146,5	139,2
Тертые цукаты . . . . .	70,0	196,6	137,6	200,9	140,6
Разжижитель . . . . .	98,5	2,4	2,4	2,5	2,5
Ванилин . . . . .	—	0,24	—	0,25	—
Итого . . . . .	—	1014,64	943,3	1035,65	963,8
Выход . . . . .	93,0	1000,0	930,0	1000,0	930,0

## РЕЦЕПТУРА № 15

## Шоколад «ХРУСТЯЩИЙ»

Обыкновенный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 и 50 г. Шоколад вырабатывается с добавлением сухого молока и кукурузных хлопьев. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура шоколада					
Шоколадная масса . . .	98,7	—	—	942,9	930,6
Кукурузные хлопья . . .	95,0	—	—	58,3	55,4
Итого . . . . .	—	—	—	1001,2	986,0
Выход . . . . .	98,3	—	—	1000,0	983,0
Рецептура шоколадной массы		На 942,9 кг			
Сахарная пудра . . . .	99,85	425,2	424,6	401,0	400,4
Тертое какао . . . . .	97,4	211,5	206,0	199,4	194,2
Масло какао . . . . .	100,0	216,6	216,6	204,2	204,2
Сухое молоко . . . . .	95,0	155,6	147,8	146,7	139,4
Соль . . . . .	96,5	1,0	1,0	0,9	0,9
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	2,8	2,8
Ванильная эссенция . .	—	1,2	—	1,1	—
Итого . . . . .	—	1014,1	999,0	956,1	941,9
Выход . . . . .	98,7	1000,0	987,0	942,9	930,6
Жир . . . . . 36,9%					

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра . . . .	99,85	401,0	400,4	402,9	402,3
Тертое какао . . . . .	97,4	199,4	194,2	200,3	195,1
Масло какао . . . . .	100,0	204,2	204,2	205,1	205,1
Сухое молоко . . . . .	95,0	146,7	139,4	147,5	140,1
Кукурузные хлопья . . .	95,0	58,3	55,4	58,6	55,7
Соль . . . . .	96,5	0,9	0,9	0,9	0,9
Разжижитель . . . . .	98,5	2,8	2,8	2,8	2,8
Ванильная эссенция . . .	—	1,1	—	1,1	—
Итого . . . . .	—	1015,6	997,3	1019,2	1002,0
Выход . . . . .	98,3	1000,0	983,0	1000,0	983,0

## РЕЦЕПТУРА № 16

## Шоколад «МОЛОЧНЫЙ С ОРЕХАМИ»

Обыкновенный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Вырабатывается с добавлением в шоколадную массу дробленых жареных орехов кешью или ядер лещинного ореха. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура шоколада					
Шоколадная масса	98,7	—	—	833,3	822,4
Жареные дробленые орехи кешью или ядра лещинные	97,5	—	—	170,8	166,5
Итого	—	—	—	1004,1	989,0
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0
Рецептура шоколадной массы		На 833,3 кг			
Сахарная пудра	99,85	425,2	424,6	354,3	353,8
Тертое какао	97,4	211,5	206,0	176,2	172,1
Масло какао	100,0	216,7	216,7	180,6	181,5
Сухое молоко	95,0	155,5	147,7	129,6	123,1
Соль	96,5	1,0	1,0	0,8	0,8
Разжижитель	98,5	3,0	3,0	2,5	2,5
Ванильная эссенция	—	1,2	—	1,0	—
Итого	—	1014,1	999,0	845,0	832,4
Выход	98,7	1000,0	987,0	833,3	822,5
Жир	36,8%				

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра	99,85	354,3	353,8	356,1	355,5
Тертое какао	97,4	176,2	171,6	177,1	172,1
Масло какао	100	180,6	180,6	181,5	181,5
Сухое молоко	95,0	129,6	123,1	130,3	123,1
Жареные дробленые орехи кешью или лещинные	97,5	170,8	166,5	171,7*	167,7
Соль	96,5	0,8	0,8	0,8	0,8
Разжижитель	98,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Ванильная эссенция	—	1,0	—	1,0	—
Итого . . . . .	—	1015,8	998,9	1021,0	1004,1
Выход . . . . .	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

\* 171,7 кг жареного дробленого ореха кешью соответствует 180,8 кг сырого.

## РЕЦЕПТУРА № 17

## «ШОКОЛАД С ОРЕХАМИ», «БАТОН С ОРЕХАМИ»

Обыкновенный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее в виде полукруглых батончиков по 19 и 11 г. Вырабатывается с добавлением жареного лещинного ядра тертого и дробленого в виде небольших кусочков. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ <sup>3</sup> , %	Расход сырья, т			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура шоколада					
Шоколадная масса . .	99,0	—	—	827,4	819,1
Ядро лещинное жареное дробленое . .	97,5	—	—	177,3	172,9
Итого . . . .	—	—	—	1004,3	992,0
Выход . . . . .	98,8	—	—	1000,0	988,0

## Рецептура шоколадной массы На 827,4 кг

Сахарная пудра	99,85	498,4	497,7	412,4	411,8
Тертое какао	97,4	231,2	225,2	191,3	186,3
Масло какао	100,0	205,0	205,0	169,6	169,6
Ядро лещинное жареное тертое	97,5	72,9	71,1	60,3	58,8
Разжижитель	98,5	3,0	3,0	2,5	2,5
Ванильная эссенция	—	1,1	—	0,9	—
Итого . . . . .	—	1011,6	1002,0	837,0	829,0
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	827,4	819,1
Жир . . . . .	37,3%				

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз	на 1 т незавернутого шоколада	на 1 т незавернутого шоколада	на 1 т незавернутого шоколада
Сахарная пудра . . . .	99,85	412,4	411,8	414,6	414,0
Тертое какао . . . . .	97,4	191,3	186,3	192,3	187,3
Масло какао . . . . .	100,0	169,6	169,6	170,5	170,5
Ядро лещинное жареное тертое . . . . .	97,5	60,3	58,8	60,6*	59,1
Ядро лещинное жареное дробленое . . . . .	97,5	177,3	172,9	178,2**	173,7
Разжижитель . . . . .	98,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Ванильная эссенция . . . . .	—	0,9	—	0,9	—
Итого . . . . .	—	1014,3	1001,9	1019,6	1007,2
Выход . . . . .	98,8	1000,0	988,0	1000,0	988,0

\* 60,6 кг лещинного жареного тертого ядра соответствует 63,8 кг сырого.

\*\* 178,2 кг лещинного дробленого ядра соответствует 187,6 кг сырого.

## РЕЦЕПТУРА № 18

### Шоколад «ГРИЛЬЯЖ»

Обыкновенный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Вырабатывается с добавлением дробленого орехового грильяжа. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

#### Рецептура шоколада

Шоколадная масса . . . . .	99,1	—	—	741,2	734,5
Ореховый грильяж . . . . .	99,0	—	—	263,1	260,5
Итого . . . . .	—	—	—	1004,3	995,0
Выход . . . . .	99,1	—	—	1000,0	991,0

#### Рецептура шоколадной массы

На 741,2 кг

Сахарная пудра . . . . .	99,85	523,5	522,7	388,0	387,4
Тертое какао . . . . .	97,4	275,6	238,4	204,3	199,0
Масло какао . . . . .	100,0	209,2	209,2	155,1	155,1
Разжижитель . . . . .	98,5	2,7	2,7	2,0	2,0
Ванильная эссенция . . . . .	—	1,0	—	0,7	—
Итого . . . . .	—	1012,0	1003,0	750,1	743,5
Выход . . . . .	99,1	1000,0	991,0	741,2	734,5
Укр . . . . .	35,6%				

#### Рецептура орехового грильяжа

На 263,1 кг

Сахарный песок . . . . .	99,85	764,8	763,7	201,2	200,9
Ваниль или лещинное ядро жареное дробленое . . . . .	97,5	242,4	236,3	63,8	62,2
Итого . . . . .	—	1007,2	1000,0	265,0	263,1
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	263,1	250,5

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра . . . .	99,85	388,0	387,4	389,9	389,9
Сахарный песок . . . .	99,85	201,2	200,9	202,0	202,0
Тертое какао . . . . .	97,4	204,3	199,0	205,3	205,3
Масло какао . . . . .	100,0	155,1	155,1	155,8	155,8
Миндаль или лещинное ядро жареное . . . .	97,5	63,8	62,2	64,0*	62,2
Разжижитель . . . . .	98,5	2,0	2,0	2,0	2,0
Ванильная эссенция . .	—	0,7	—	0,8	—
Итого . . . . .	—	1015,1	1006,6	1019,8	1011,7
Выход . . . . .	99,1	1000,0	991,0	1000,0	991,0

\* 64,0 кг жареного дробленого миндаля или лещинного ядра соответствует 67,4 кг сырого.

## РЕЦЕПТУРА № 19

### Шоколад «КРЫМСКИЙ» (с изюмом)

Обыкновенный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Вырабатывается с добавлением изюма. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура шоколада					
Шоколадная масса . . .	99,1	—	—	707,4	701,0
Изюм . . . . .	80,0	—	—	296,0	236,8
Итого . . . . .	—	—	—	1003,4	937,8
Выход . . . . .	93,4	—	—	1000,0	934,0
Рецептура шоколадной массы					
На 707,4 кг					
Сахарная пудра . . . .	99,85	507,8	507,0	359,2	358,7
Тертое какао . . . . .	97,4	257,2	260,3	189,0	184,1
Масло какао . . . . .	100,0	232,7	232,7	164,6	164,6
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	2,1	2,1
Ванильная эссенция . .	—	1,0	—	0,7	—
Итого . . . . .	—	1011,7	1003,0	715,6	709,5
Выход . . . . .	99,1	1000,0	991,0	707,4	701,0
Жир . . . . .	37,5%				

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра . . . .	99,85	359,2	358,7	367,4	366,8
Тертое какао . . . . .	97,4	189,0	184,1	193,3	188,3
Масло какао . . . . .	100,0	164,6	164,6	168,4	168,4
Изюм . . . . .	80,0	296,0	236,8	302,8	242,2
Разжижитель . . . . .	98,5	2,1	2,1	2,1	2,1
Ванильная эссенция . .	—	0,7	—	0,7	—
Итого . . . . .	—	1011,6	946,3	1034,7	967,8
Выход . . . . .	93,4	1000,0	934,0	1000,0	934,0

## РЕЦЕПТУРА № 20

## «ШОКОЛАД С ИЗЮМОМ»

Обыкновенный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Вырабатывается с добавлением изюма. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура шоколада					
Шоколадная масса	99,0	—	—	716,4	709,0
Изюм	80,0	—	—	237,0	229,0
Итого	—	—	—	1003,4	938,0
Выход	93,5	—	—	1000,0	935,0

Рецептура шоколадной массы		На 716,4 кг			
Сахарная пудра	99,85	429,1	428,5	307,4	306,0
Тертое какао	97,4	211,6	206,1	151,6	147,0
Масло какао	100,0	216,7	216,7	155,2	155,0
Сухое молоко	95,0	155,5	147,7	111,4	105,0
Разжижитель	98,5	3,0	3,0	2,2	2,0
Ванильная эссенция	—	1,2	—	0,9	—
Итого	—	1017,1	1002,0	723,7	717,0
Выход	99,0	1000,0	990,0	716,4	709,0
Жир	36,8%				

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра	99,85	307,4	306,9	314,5	314,0
Тертое какао	97,4	151,6	147,7	155,0	151,0
Масло какао	100,0	155,2	155,2	158,7	158,0
Сухое молоко	95,0	111,4	105,8	113,9	108,0
Изюм	80,0	237,0	229,6	293,5	234,0
Разжижитель	98,5	2,2	2,2	2,2	2,0
Ванильная эссенция	—	0,9	—	0,9	—
Итого	—	1015,7	947,4	1038,7	968,0
Выход	93,5	1000,0	935,0	1000,0	935,0

## РЕЦЕПТУРА № 21

## Шоколад «РЕШУТУКАС»

Обыкновенный шоколад в плитках прямоугольной формы по 150 г. Вырабатывается с добавлением жареного чищеного лецинного ядра в виде целых ядер, частично погруженных в шоколадную массу.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура шоколада					
Шоколадная масса . . .	99,1	—	—	602,1	596,7
Лецинное ядро жареное чищенное . . .	97,5	—	—	401,3	391,3
Итого . . . . .	—	—	—	1003,4	988,0
Выход . . . . .	98,4	—	—	1000,0	984,0

Рецептура шоколадной массы		На 602,1 кг			
Сахарная пудра	99,85	507,8	507,0	305,7	305,2
Тертое какао	97,4	257,2	260,3	160,9	156,7
Масло какао	100,0	232,7	232,7	140,1	140,1
Разжижитель	98,5	3,0	3,0	1,8	1,8
Ванильная эссенция	—	1,0	—	0,6	—
Итого	—	1011,7	1003,0	609,1	603,8
Выход	99,1	1000,0	991,0	602,1	596,7
Жир	37,5%				

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра	99,85	305,7	305,2	316,5	316,0
Тертое какао	97,4	160,9	156,7	166,6	162,3
Масло какао	100,0	140,1	140,1	145,1	145,1
Лецинное ядро жареное	97,5	401,3	391,3	415,5*	405,1
Разжижитель	98,5	1,8	1,8	1,9	1,9
Ванильная эссенция	—	0,6	—	0,6	—
Итого	—	1010,4	995,1	1046,2	1030,4
Выход	98,4	1000,0	984,0	1000,0	984,0

\* 415,5 кг лецинного жареного ядра соответствует 437,5 кг сырого.



### III. ШОКОЛАД ДЕСЕРТНЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЙ

#### РЕЦЕПТУРА № 22

##### Шоколад «СПОРТ», «ШОКОЛАДНЫЕ МЕДАЛИ»

Десертный сладкий шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее и в виде медалей. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
В плитках по 100—50 г					
Сахарная пудра . . . .	99,85	522,9	522,1	525,7	525,9
Тертое какао . . . . .	97,4	274,4	267,3	276,4	259,2
Масло какао . . . . .	100,0	209,6	209,6	211,1	211,1
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	1,1	—	1,1	—
Итого . . . . .	—	1011,0	1002,0	1018,3	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 35,6%					
В плитках менее 50 г и шоколадные медали					
Сахарная пудра . . . .	99,85	514,3	513,5	518,0	517,2
Тертое какао . . . . .	97,4	269,8	262,8	271,8	254,7
Масло какао . . . . .	100,0	222,7	222,7	224,3	224,3
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	1,1	—	1,1	—
Итого . . . . .	—	1010,9	1002,0	1018,2	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 36,7%					

#### РЕЦЕПТУРА № 23

##### Шоколад «ГВАРДЕЙСКИЙ»

Десертный сладкий шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
В плитках по 100—50 г					
Сахарная пудра . . . .	99,85	501,3	500,5	504,9	504,1
Тертое какао . . . . .	97,4	330,6	322,0	333,0	324,3
Масло какао . . . . .	100,0	176,5	176,5	177,8	177,8
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . . . .	—	1012,6	1002,0	1019,9	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 35,4%					
В плитках менее 50 г					
Сахарная пудра . . . .	99,85	490,8	490,1	494,3	493,6
Тертое какао . . . . .	97,4	323,3	314,9	325,7	317,2
Масло какао . . . . .	100,0	194,0	194,0	195,4	195,4
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . . . .	—	1012,3	1002,0	1019,6	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 36,7%					

## Шоколад «ЛЮКС»

Десертный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Из-за повышенного содержания тертого какао имеет горьковатый вкус. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
В плитках по 100—50 г					
Сахарная пудра . . .	99,85	470,1	469,4	473,5	472,8
Тертое какао . . . .	97,4	403,8	393,3	406,7	396,1
Масло какао . . . .	100,0	136,3	136,3	137,3	137,3
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция .	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . . . .	—	1014,4	1002,0	1021,7	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 35,3%					
В плитках менее 50 г					
Сахарная пудра . . .	99,85	463,1	462,4	466,4	465,7
Тертое какао . . . .	97,4	397,6	387,3	400,5	390,1
Масло какао . . . .	100,0	149,3	149,3	150,4	150,4
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция .	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . . . .	—	1014,2	1002,0	1021,5	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 36,3%					

## Шоколад «ПРИМА»

Десертный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Вырабатывается из специально подобранной смеси высших сортов бобов какао, обеспечивающих отличный аромат. Из-за повышенного содержания тертого какао имеет горьковатый вкус. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
В плитках по 100—50 г					
Сахарная пудра . . .	99,85	387,6	387,0	390,4	389,8
Тертое какао . . . .	97,4	576,8	561,8	580,9	565,8
в том числе:					
Ариба . . . . .	97,4	483,9	—	487,4	—
Цейлон . . . . .	97,4	92,9	—	93,5	—
Масло какао . . . .	100,0	50,2	50,2	50,6	50,6
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция .	—	1,3	—	1,3	—
Итого . . . . .	—	1018,9	1002,0	1026,2	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 36,0%					
В плитках менее 50 г					
Сахарная пудра . . .	99,85	381,9	381,3	384,6	384,0
Тертое какао . . . .	97,4	568,2	553,4	572,3	557,4
в том числе:					
Ариба . . . . .	97,4	476,7	—	480,2	—
Цейлон . . . . .	97,4	91,5	—	92,1	—
Масло какао . . . .	100,0	64,3	64,3	64,8	64,8
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция .	—	1,3	—	1,3	—
Итого . . . . .	—	1018,7	1002,0	1026,0	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 37,0%					

Примечание. Бобы какао Цейлон заменяются бобами какао Ява.

## РЕЦЕПТУРА № 26

## Шоколад «СЕРЕБРЯНЫЙ ЯРЛЫК»

Десертный сладкий шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Вырабатывается из специально подобранной смеси высших сортов бобов какао, обеспечивающих отличный аромат. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
В плитках по 100—50 г					
Сахарная пудра . . . .	99,85	518,5	517,7	522,2	521,4
Тертое какао . . . .	97,4	291,3	283,7	293,4	285,8
в том числе:					
Ариба . . . . .	97,4	113,6	—	114,4	—
Тринидат . . . . .	97,4	113,6	—	114,4	—
Аккра . . . . .	97,4	64,1	—	64,6	—
Масло какао . . . . .	100,0	197,6	197,6	199,0	199,0
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	1,4	—	1,4	—
Итого . . . . .	—	1011,8	1002,0	1019,0	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 35,4%					
В плитках менее 50 г					
Сахарная пудра . . . .	99,85	502,4	501,6	505,0	505,2
Тертое какао . . . .	97,4	305,7	297,8	308,0	300,0
в том числе:					
Ариба . . . . .	97,4	118,9	—	119,8	—
Тринидат . . . . .	97,4	118,9	—	119,8	—
Аккра . . . . .	97,4	67,9	—	68,4	—
Масло какао . . . . .	100,0	199,6	199,6	201,0	201,0
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	1,4	—	1,4	—
Итого . . . . .	—	1012,1	1002,0	1019,4	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 36,3%					

Примечание. Бобы какао Тринидат заменяются бобами какао Гренада. Бобы какао Аккра заменяются бобами какао Томэ.

## РЕЦЕПТУРА № 27

## Шоколад «ЗОЛОТОЙ ЯРЛЫК», «НАША МАРКА»

Десертный сладкий шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Вырабатывается из специально подобранной смеси высших сортов бобов какао, обеспечивающих отличный аромат. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
В плитках по 100—50 г					
Сахарная пудра . . . .	99,85	501,3	500,5	504,9	504,1
Тертое какао . . . .	97,4	330,6	322,0	333,0	324,3
в том числе:					
Ариба . . . . .	97,4	193,0	—	194,4	—
Гренада . . . . .	97,4	49,6	—	50,0	—
Тринидат . . . . .	97,4	44,0	—	44,3	—
Аккра . . . . .	97,4	44,0	—	44,3	—
Масло какао . . . . .	100,0	176,5	176,5	177,8	177,8
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . . . .	—	1012,6	1002,0	1019,9	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 35,4%					
В плитках менее 50 г					
Сахарная пудра . . . .	99,85	490,6	489,9	494,1	493,4
Тертое какао . . . .	97,4	323,5	315,1	325,9	317,4
в том числе:					
Ариба . . . . .	97,4	189,0	—	190,4	—
Гренада . . . . .	97,4	48,5	—	48,9	—
Тринидат . . . . .	97,4	43,0	—	43,3	—
Аккра . . . . .	97,4	43,0	—	43,3	—
Масло какао . . . . .	100,0	194,0	194,0	195,4	195,4
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . . . .	—	1012,3	1002,0	1019,6	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 36,7%					

Примечание. Бобы какао Аккра заменяются бобами какао Томэ.

## РЕЦЕПТУРА № 28

**Шоколадные фигуры без начинки, шоколад «УЗОРЧАТЫЙ»,  
«ЗООЛОГИЧЕСКИЙ»**

Десертный сладкий шоколад в виде мелких плоских и пустотелых фигур, различных предметов, животных. Выпускается завернутым или уложенным в коробки.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	496,2	495,5	510,8	510,0
Тертое какао . . . . .	97,4	260,3	253,5	267,9	260,9
Масло какао . . . . .	100,0	254,0	254,0	261,5	261,5
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	1,1	—	1,2	—
Итого . . . . .	—	1014,6	1006,0	1044,4	1035,4
Выход . . . . .	99,2	1000,0	992,0	1000,0	992,0
Жир . . . . . 39,2%					

## РЕЦЕПТУРА № 29

**Шоколад «КРАСНЫЙ ОКТЯБРЬ»**

Десертный сладкий шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 и 50 г. Тертое какао, предназначенное для данного сорта, обрабатывается щелочью для улучшения вкуса и аромата. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . . .	99,85	—	—	490,6	489,9
Тертое какао . . . . .	97,4	—	—	323,4	315,0
Масло какао . . . . .	100,0	—	—	194,1	194,1
Разжижитель . . . . .	98,5	—	—	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	—	—	1,2	—
Итого . . . . .	—	—	—	1012,3	1002,0
Выход . . . . .	99,0	—	—	1000,0	990,0
Обработка тертого какао				На 323,4 кг	
Тертое какао . . . . .	97,4	999,1	973,1	323,1	314,7
Двууглекислая (питьевая) сода . . . . .	25,0	7,6	1,9	2,4	0,6
Итого . . . . .	—	1006,7	975,0	325,5	315,3
Выход . . . . .	97,4	1000,0	974,0	323,4	315,0
Жир . . . . . 36,7%					

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра . . . .	99,85	490,6	489,9	494,0	493,3
Тертое какао . . . . .	97,4	323,1	314,7	325,4	316,9
Масло какао . . . . .	100,0	194,1	194,1	195,4	195,4
Двууглекислая (питьевая) сода . . . . .	25,0	2,4	0,6	2,4	0,6
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . . . .	—	1014,4	1002,3	1021,4	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0

## РЕЦЕПТУРА № 30

## Шоколад «К НЕВСКИМ БЕРЕГАМ»

Десертный шоколад вырабатывается в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее из специально подобранной смеси высших сортов бобов какао, обеспечивающих отличный аромат. Из-за повышенного содержания тертого какао имеет горьковатый вкус. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	393,6	393,0	396,4	395,8
Тертое какао . . .	97,4	497,4	484,5	501,0	488,0
в том числе:					
Цейлон . . . . .	—	294,1	—	296,2	—
Аккра . . . . .	—	203,3	—	204,8	—
Масло какао . . . . .	100,0	121,5	121,5	122,4	122,4
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванили . . . . .	—	0,1	—	0,1	—
Итого . . . . .	—	1015,6	1002,0	1022,9	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 38,8%					

## IV. ШОКОЛАД ДЕСЕРТНЫЙ С ДОБАВЛЕНИЯМИ

## РЕЦЕПТУРА № 31

## Шоколад «ЭКСТРА С МОЛОКОМ»

Десертный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Шоколад вырабатывается с добавлением сухого молока. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
В плитках по 100—50 г					
Сахарная пудра . . .	99,85	435,3	434,6	438,4	437,7
Тертое какао . . . . .	97,4	215,0	209,4	216,5	210,9
Масло какао . . . . .	100,0	203,9	203,9	205,4	205,4
Сухое молоко . . . . .	95,0	159,1	151,1	160,2	152,2
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . . . .	—	1017,5	1002,0	1024,7	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 35,8%					
В плитках менее 50 г					
Сахарная пудра . . . . .	99,85	427,7	427,1	430,7	430,1
Тертое какао . . . . .	97,4	211,1	205,6	212,6	207,1
Масло какао . . . . .	100,0	217,8	217,8	219,4	219,4
Сухое молоко . . . . .	95,0	156,3	148,5	157,5	149,6
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . . . .	—	1017,1	1002,0	1024,4	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 36,9%					

## РЕЦЕПТУРА № 32

## Шоколад «ПИНГВИН»

Десертиный шоколад в плитках прямоугольной формы весом 100 г и менее. Вырабатывается из какаопродуктов с добавлением сухого молока. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>В плитках по 100—50 г</b>					
Сахарная пудра . . . . .	99,85	445,8	445,1	448,9	448,2
Тертое какао . . . . .	97,4	197,1	192,0	198,6	193,4
Масло какао . . . . .	100	218,3	218,3	219,9	219,9
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Сухое молоко . . . . .	95	148,0	140,6	149,0	141,6
Ромовая эссенция . . . . .	—	1,1	—	1,1	—
Ванилин . . . . .	—	0,15	—	0,15	—
<b>Итого . . . . .</b>	<b>—</b>	<b>1013,45</b>	<b>999,0</b>	<b>1020,65</b>	<b>1006,1</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>98,7</b>	<b>1000,0</b>	<b>987,0</b>	<b>1000,0</b>	<b>987,0</b>
<b>Жир . . . . . 35,99%</b>					
<b>В плитках менее 50 г</b>					
Сахарная пудра . . . . .	99,85	442	441,3	445,1	444,4
Тертое какао . . . . .	97,4	195,5	190,4	196,9	191,8
Масло какао . . . . .	100	225,1	225,1	226,7	226,7
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Сухое молоко . . . . .	95	146,6	139,2	147,6	140,2
Ромовая эссенция . . . . .	—	1,1	—	1,1	—
Ванилин . . . . .	—	0,15	—	0,15	—
<b>Итого . . . . .</b>	<b>—</b>	<b>1013,45</b>	<b>999,0</b>	<b>1020,65</b>	<b>1006,1</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>98,7</b>	<b>1000,0</b>	<b>987,0</b>	<b>1000,0</b>	<b>987,0</b>
<b>Жир . . . . . 36,5%</b>					

## РЕЦЕПТУРА № 33

## Шоколад «МОЛОЧНЫЙ»

Десертиный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Вырабатывается с добавлением сухого молока. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	432,1	431,5	435,3	434,6
Тертое какао . . .	97,4	108,7	105,9	109,5	106,7
Масло какао . . .	100,0	233,6	233,6	235,3	235,3
Сухое молоко . . .	95,0	240,0	228,0	241,7	229,6
Разжижитель . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванилин . . .	—	0,3	—	0,3	—
<b>Итого . . .</b>	<b>—</b>	<b>1017,7</b>	<b>1002,0</b>	<b>1025,1</b>	<b>1009,2</b>
<b>Выход . . .</b>	<b>99,0</b>	<b>1000,0</b>	<b>990,0</b>	<b>1000,0</b>	<b>990,0</b>
<b>Жир . . . . . 35,1%</b>					

## РЕЦЕПТУРА № 34

## Шоколад «ЮБИЛЕЙНЫЙ»

Десертный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Шоколад вырабатывается с добавлением сгущенного молока. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
В плитках по 100—50 г					
Сахарная пудра . . . . .	99,85	—	—	323,7	323,2
Тертое какао . . . . .	97,4	—	—	251,1	244,6
Масло какао . . . . .	100,0	—	—	191,5	191,5
Сгущенное молоко . . . . .	80,0	—	—	299,6	239,7
Разжижитель . . . . .	98,5	—	—	3,0	3,0
Ванильная эссенция . . . . .	—	—	—	1,3	—
Итого . . . . .	—	—	—	1070,2	1002,0
Выход . . . . .	99,0	—	—	1000,0	990,0

Подваривание сгущенного молока. На 299,6 кг					
Сгущенное молоко . . .	74,0	1084,4	802,4	324,9	240,4
Выход . . .	80,0	1000,0	800,0	299,6	239,7

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра . . .	99,85	323,7	323,2	325,8	325,3
Тертое какао . . .	97,4	251,1	244,6	252,8	246,2
Масло какао . . .	100,0	191,5	191,5	192,7	192,7
Сгущенное молоко . . .	74,0	324,9	240,4	327,0	242,0
Разжижитель . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	1,3	—	1,3	—
Итого . . .	—	1095,5	1002,7	1102,6	1009,2
Выход . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . 35,3%					

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг.			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
В плитках менее 50 г					
Сахарная пудра . . .	99,85	—	—	318,6	318,1
Тертое какао . . . .	97,4	—	—	247,1	240,7
Масло какао . . . .	100,0	—	—	204,4	204,4
Сгущенное молоко . . .	80,0	—	—	294,8	235,8
Разжижитель . . . .	98,5	—	—	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	—	—	1,3	—
Итого . . . .	—	—	—	1069,2	1002,0
Выход . . . .	99,0	—	—	1000,0	990,0

## Подваривание сгущенного молока На 294,8 кг

Сгущенное молоко . . .	74,0	1084,4	802,4	319,6	236,5
Выход . . .	80,0	1000,0	800,0	294,8	235,8

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра . . .	99,85	318,6	318,1	320,7	320,2
Тертое какао . . .	97,4	247,1	240,7	248,8	242,3
Масло какао . . .	100,0	204,4	204,4	235,7	205,7
Сгущенное молоко . . .	74,0	319,6	236,5	321,6	238,0
Разжижитель . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	1,3	—	1,3	—
Итого . . .	—	1094,0	1002,7	1101,1	1009,2
Выход . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . 36,3%					

## Шоколад «БУРАТИНО»

Десертный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Шоколад вырабатывается с добавлением сухого и сгущенного молока. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
<b>В плитках по 100—50 г</b>					
Сахарная пудра . . . . .	99,85	367,6	367,0	370,2	369,6
Тертое какао . . . . .	97,4	84,2	82,0	84,8	82,6
Масло какао . . . . .	100,0	270,1	270,1	272,1	272,1
Сухое молоко . . . . .	95,0	130,6	124,1	131,6	125,0
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	210,5	155,8	212,0	156,9
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванилин . . . . .	—	0,3	—	0,3	—
<b>Итого . . . . .</b>	<b>—</b>	<b>1066,3</b>	<b>1002,0</b>	<b>1074,0</b>	<b>1009,2</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>99,0</b>	<b>1000,0</b>	<b>990,0</b>	<b>1000,0</b>	<b>990,0</b>
<b>Жир . . . . . 36,5%</b>					
<b>В плитках менее 50 г</b>					
Сахарная пудра . . . . .	99,85	358,9	358,4	361,5	361,0
Тертое какао . . . . .	97,4	82,2	80,1	82,9	80,7
Масло какао . . . . .	100,0	287,2	287,2	289,2	289,2
Сухое молоко . . . . .	95,0	127,6	121,2	128,5	122,1
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	205,5	152,1	207,0	153,2
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванилин . . . . .	—	0,3	—	0,3	—
<b>Итого . . . . .</b>	<b>—</b>	<b>1064,7</b>	<b>1002,0</b>	<b>1072,4</b>	<b>1009,2</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>99,0</b>	<b>1000,0</b>	<b>990,0</b>	<b>1000,0</b>	<b>990,0</b>
<b>Жир . . . . . 37,9%</b>					

## Шоколад «СКАЗКА»

Десертный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Шоколад вырабатывается с добавлением сухих сливок. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
В плитках по 100—50 г					
Сахарная пудра . . . . .	99,85	424,3	423,7	427,3	426,7
Тертое какао . . . . .	97,4	138,0	134,4	139,0	135,4
Масло какао . . . . .	100,0	178,1	178,1	179,4	179,4
Сухие сливки . . . . .	94,0	274,3	257,8	276,2	259,6
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванилин . . . . .	—	0,3	—	0,3	—
Итого . . . . .	—	1018,0	997,0	1025,2	1004,1
Выход . . . . .	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0
Жир . . . . . 36,6%					
В плитках менее 50 г					
Сахарная пудра . . . . .	99,85	418,1	417,5	421,1	420,5
Тертое какао . . . . .	97,4	135,9	132,4	136,9	133,3
Масло какао . . . . .	100,0	190,1	190,1	191,5	191,5
Сухие сливки . . . . .	94,0	270,2	254,0	272,1	255,8
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванилин . . . . .	—	0,3	—	0,3	—
Итого . . . . .	—	1017,6	997,0	1024,9	1004,1
Выход . . . . .	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0
Жир . . . . . 37,6%					



## РЕЦЕПТУРА № 37

## Шоколад «ЮБИЛЕЙ ОКТЯБРЯ»

Десертный горький шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Вырабатывается с добавлением сгущенного молока, высушенного с сахаром, и коньяка. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	—	—	417,20	416,57
Тертое какао . . . .	97,4	—	—	413,04	402,30
Масло какао . . . .	100,0	—	—	127,04	127,04
Сгущенное молоко, высушенное с сахаром	99,0	—	—	53,63	53,00
Коньяк . . . . .	—	—	—	21,4	—
Разжижитель . . . .	98,5	—	—	3,0	3,0
Ванилин . . . . .	—	—	—	0,43	—
Итого . . . . .	—	—	—	1013,91	1002,00
Выход . . . . .	99,0	—	—	1000,0	990,0

Рецептура сгущенного молока, высушенного с сахаром

На 53,63 кг

Сахарный песок . . .	99,85	522,99	522,21	28,05	28,00
Сгущенное молоко . .	74,0	642,93	475,77	34,48	25,50
Итого . . . . .	—	1165,92	997,98	62,53	53,50
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	53,63	53,00

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т не завернутого шоколада	
Сахарная пудра . . .	99,85	417,20	416,57	421,7	421,1
Сахарный песок . . .	99,85	28,05	28,00	28,3	28,3
Тертое какао . . . .	97,4	413,04	402,30	417,6	406,7
Масло какао . . . .	100,0	127,04	127,04	128,4	128,4
Сгущенное молоко . .	74,0	34,48	25,52	34,9	25,8
Коньяк . . . . .	—	21,40	—	21,6	—
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванилин . . . . .	—	0,43	—	0,5	—
Итого . . . . .	—	1044,64	1002,43	1056,0	1013,3
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Хир . . . . .	35,2%				

## РЕЦЕПТУРА № 38

## Шоколад «МОККО С МОЛОКОМ»

Десертный кофейно-молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Вырабатывается с добавлением натурального кофе и сухого молока. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
В плитках по 100—50 г					
Сахарная пудра . . . .	99,85	438,5	437,8	441,6	440,0
Тертое какао . . . .	97,4	222,9	217,1	224,5	218,0
Масло какао . . . .	100,0	213,4	213,4	214,9	214,0
Сухое молоко . . . .	95,0	100,3	95,3	101,1	96,0
Кофе натуральный молотый . . . . .	98,0	36,1	35,4	36,4	35,0
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . . .	—	1015,4	1002,0	1022,7	1009,0
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 35,7%					
В плитках менее 50 г					
Сахарная пудра . . . .	99,85	424,6	424,0	427,6	427,0
Тертое какао . . . .	97,4	216,0	210,4	217,6	211,0
Масло какао . . . .	100,0	235,8	235,8	237,5	237,0
Сухое молоко . . . .	95,0	98,8	93,9	99,6	94,0
Кофе натуральный молотый . . . . .	98,0	35,6	34,9	35,9	35,0
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . . .	—	1015,0	1002,0	1022,4	1009,0
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 37,6%					

## РЕЦЕПТУРА № 39

## Шоколад «МОЛОЧНЫЙ С КОФЕ»

Десертный молочно-кофейный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 и 50 г. Шоколад вырабатывается с добавлением сухого молока и натурального кофе. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . . .	99,85	405,4	404,8	408,3	407,7
Тертое какао . . . .	97,4	107,8	105,0	108,5	105,7
Масло какао . . . .	100,0	240,4	240,4	242,1	242,1
Сухое молоко . . . .	95,0	229,9	218,4	231,6	220,0
Кофе натуральный молотый . . . . .	98,0	29,0	23,4	29,2	28,6
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванилин . . . . .	—	0,29	—	0,3	—
Итого . . . .	—	1015,79	1000,0	1023,0	1007,1
Выход . . . . .	98,8	1000,0	988,0	1000,0	988,0
Жир . . . . . 35,5%					

## РЕЦЕПТУРА № 40

## Шоколад «НОВАЯ МОСКВА»

Десертный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Шоколад вырабатывается с добавлением сухого молока. Своеобразный вкус придается добавлением коньяка и корицы. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . . .	99,85	441,7	441,0	444,9	444,2
Тертое какао . . . .	97,4	245,3	238,9	247,0	240,6
Масло какао . . . .	100,0	200,6	200,6	202,0	202,0
Сухое молоко . . . .	95,0	124,6	118,4	125,6	119,3
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Коньяк . . . . .	—	5,7	—	5,7	—
Корица . . . . .	95,0	0,11	0,1	0,11	0,1
Ванилин . . . . .	—	0,23	—	0,23	—
Итого . . . .	—	1021,24	1002,0	1028,54	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 36,3%					

## РЕЦЕПТУРА № 41

## Шоколад «ПОЛЕТ»

Десертный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Вырабатывается с добавлением сгущенного молока, высушенного с сахаром, тертого ореха и корицы. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	—	—	392,8	392,2
Тертое какао . . . .	97,4	—	—	340,1	331,3
Масло какао . . . .	100,0	—	—	177,4	177,4
Сгущенное молоко, высушенное с сахаром .	99,0	—	—	48,9	48,4
Орех жареный тертый (кешью) . . . . .	97,5	—	—	49,1	47,9
Корица . . . . .	95,0	—	—	1,5	1,4
Соль . . . . .	96,5	—	—	0,4	0,4
Разжижитель . . . .	98,5	—	—	3,0	3,0
Ванильная эссенция .	—	—	—	1,2	—
Итого . . . . .	—	—	—	1014,4	1002,0
Выход . . . . .	99,0	—	—	1000,0	990,0

Рецептура сгущенного молока, высушенного с сахаром

На 48,9 кг

Сахарный песок . . .	99,85	522,0	521,2	25,5	25,5
Сгущенное молоко . .	74,0	644,3	476,8	31,5	23,3
Итого . . . . .	—	1166,3	998,0	57,0	48,8
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	48,9	48,4

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра . . .	99,85	392,8	392,2	395,5	394,9
Сахарный песок . . .	99,85	25,5	25,5	25,7	25,7
Тертое какао . . . .	97,4	340,1	331,3	342,4	333,5
Масло какао . . . .	100,0	177,4	177,4	178,6	178,6
Сгущенное молоко . .	74,0	31,5	23,3	31,7	23,5
Орех жареный тертый .	97,5	49,1	47,9	49,4*	48,2
Корица . . . . .	95,0	1,5	1,4	1,5	1,4
Соль . . . . .	96,5	0,4	0,4	0,4	0,4
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция .	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . . . .	—	1022,5	1002,4	1029,4	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 38,5%					

\* 49,4 кг жареного тертого ореха соответствует 52,0 кг сырого.

## Шоколад с корицей

Десертный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Вырабатывается с добавлением корицы. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	434,9	434,2	438,0	437,8
Тертое какао . . . .	97,4	118,1	115,0	118,9	115,5
Масло какао . . . .	100,0	244,6	244,6	246,4	246,4
Сухое молоко . . . .	95,0	203,2	193,0	204,7	194,5
Корица . . . . .	95,0	12,8	12,2	12,9	12,5
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Итого . . . .	—	1016,6	1002,0	1023,9	1009,7
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 35,8%					

## Шоколад «МИНЬОН»

Десертный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Шоколад вырабатывается с добавлением растертого жареного миндаля. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
В плитках по 100—50 г					
Сахарная пудра . . .	99,85	496,0	495,3	499,5	498,8
Тертое какао . . . .	97,4	199,0	193,8	200,4	195,2
Масло какао . . . .	100,0	160,7	160,7	161,9	161,9
Миндаль жареный тертый . . . . .	97,5	153,0	149,2	154,2*	150,3
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция .	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . . .	—	1012,9	1002,0	1020,2	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 35,1%					
В плитках менее 50 г					
Сахарная пудра . . .	99,85	484,9	484,2	488,3	487,6
Тертое какао . . . .	97,4	194,8	189,7	196,2	191,1
Масло какао . . . .	100,0	178,2	178,2	179,5	179,5
Миндаль жареный тертый . . . . .	97,5	150,7	146,9	151,8**	148,0
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция .	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . . .	—	1012,8	1002,0	1020,0	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 36,5%					

\* 154,2 кг жареного тертого миндаля соответствует 162,4 кг сырого.

\*\* 151,8 кг жареного тертого миндаля соответствует 159,8 кг сырого.

## Шоколад «СТОЛИЧНЫЙ»

Десертный горький шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 и 50 г. Шоколад вырабатывается с добавлением тертого миндаля, жаренного с сахаром. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . . .	99,85	—	—	335,6	335,6
Тертое какао . . . . .	97,4	—	—	555,2	540,0
в том числе:					
Ариба . . . . .	97,4	—	—	111,0	—
Аккра . . . . .	97,4	—	—	111,0	—
Цейлон . . . . .	97,4	—	—	3 3,2	—
Масло какао . . . . .	100,0	—	—	67,5	67,5
Миндаль жареный с сахаром . . . . .	99,1	—	—	56,1	55,6
Разжижитель . . . . .	98,5	—	—	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	—	—	1,22	—
Итого . . . . .	—	—	—	1018,62	1002,6
Выход . . . . .	99,0	—	—	1000,0	990,0

Рецептура миндаля жареного с сахаром

На 56,1 кг

Сахарный песок . . . .	99,85	673,6	672,6	37,9	37,8
Миндаль жареный . . .	97,5	336,8	328,4	18,9	18,4
Итого . . . . .	—	1010,4	1001,0	56,8	56,2
Выход . . . . .	99,1	1000,0	991,0	56,1	55,6

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра . . . .	99,85	335,6	335,1	337,8	337,3
Сахарный песок . . . .	99,85	37,9	37,8	38,1	38,0
Тертое какао . . . . .	97,4	555,2	540,8	558,9	544,4
в том числе:					
Ариба . . . . .	97,4	111,0	—	111,8	—
Аккра . . . . .	97,4	111,0	—	111,8	—
Цейлон . . . . .	97,4	333,2	—	335,3	—
Масло какао . . . . .	100,0	67,5	67,5	68,0	68,0
Миндаль жареный . . .	97,5	18,9	18,4	19,0*	18,5
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . .	—	1,22	—	1,22	—
Итого . . . . .	—	1019,32	1002,6	1026,02	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 37,6%					

Примечание. Бобы какао Цейлон заменяются бобами какао Ява.

\* 19,0 кг жареного миндаля соответствует 20,0 кг сырого.

## РЕЦЕПТУРА № 45

## Шоколад «МОСКВА»

Десертный молочно-миндальный шоколад в плитках прямо-угольной формы по 100 г и менее. Шоколад вырабатывается с добавлением тираженного молока, миндального жмыха и чайного экстракта. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	—	—	110,8	110,6
Тертое какао . . .	97,4	—	—	287,8	280,3
Масло какао . . .	100,0	—	—	185,3	185,3
Миндальный жмых . .	95,8	—	—	78,3	75,0
Тираженное молоко . .	99,0	—	—	347,3	343,8
Разжижитель . . .	98,5	—	—	3,0	3,0
Экстракт чая . . .	—	—	—	1,8	—
Ванилин . . .	—	—	—	0,11	—
Итого . . .	—	—	—	1014,41	998,0
Выход . . .	98,6	—	—	1000,0	986,0

## Рецептура чайного экстракта

На 1,8 кг

Чай . . .	91,0	466,7	424,7	0,84	0,7
Спирт . . .	—	1344,0	—	2,42	—
Вода . . .	—	461,1	—	0,83	—
Итого . . .	—	2271,8	424,7	4,09	0,76
Выход . . .	—	1000,0	—	1,8	—
Отход чая . . .	—	—	—	—	0,76

## Рецептура тираженного молока

На 347,3 кг

Сахарный песок . . .	99,85	729,2	728,1	253,3	252,9
Сгущенное молоко . .	74,0	364,7	269,9	126,6	93,7
Итого . . .	—	1093,9	998,0	379,9	346,6
Выход . . .	99,0	1000,0	990,0	347,3	343,8

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра . . .	99,85	110,8	110,6	111,9	111,7
Сахарный песок . . .	99,85	253,3	252,9	255,7	255,3
Тертое какао . . .	97,4	237,8	230,3	230,5	282,9
Масло какао . . .	100,0	185,3	185,3	187,0	187,0
Миндальный жмых . .	95,8	78,3	75,0	79,0	75,7
Сгущенное молоко . .	74,0	126,6	93,7	127,8	94,6
Разжижитель . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Чай . . .	91,0	0,84	—	0,85	—
Спирт . . .	—	2,42	—	2,44	—
Ванилин . . .	—	0,11	—	0,11	—
Итого . . .	—	1048,47	1000,8	1058,2	1010,2
Выход . . .	98,6	1000,0	986,0	1000,0	986,0
Жир . . . 36,8%					

## Шоколад «ЛЕНИНГРАД»

Десертный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г. На поверхности плитки изображен памятник Петру. Шоколад вырабатывается с добавлением молочного сахара и жареного тертого миндаля. Выпускается завернутым в этикетку, которая повторяет оформление плитки.

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	—	—	351,4	350,0
Тертое какао . . . .	97,4	—	—	229,1	223,0
Масло какао . . . .	100,0	—	—	172,6	172,0
Молочный сахар . . .	93,0	—	—	189,2	176,0
Миндаль жареный тертый . . . . .	97,5	—	—	78,4	76,0
Разжижитель . . . .	98,5	—	—	3,0	3,0
Ванилин . . . . .	—	—	—	0,1	—
Итого . . . . .	—	—	—	1023,8	1002,0
Выход . . . . .	99,0	—	—	1000,0	990,0

## Рецептура молочного сахара

На 189,2 кг

Сахарный песок . . .	99,85	376,5	375,9	71,2	71,1
Сгущенное молоко . .	74,0	752,3	556,7	142,4	105,4
Итого . . . . .	—	1128,8	932,6	213,6	176,5
Выход . . . . .	93,0	1000,0	930,0	189,2	176,0

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра . . .	99,85	351,4	350,9	355,5	355,0
Сахарный песок . . .	99,85	71,2	71,1	72,0	71,9
Тертое какао . . . .	97,4	229,1	223,1	231,8	225,8
Масло какао . . . .	100,0	172,6	172,6	174,7	174,7
Сгущенное молоко . .	74,0	142,4	105,4	144,1	106,6
Миндаль жареный тертый . . . . .	97,5	78,4	76,4	79,3*	77,3
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванилин . . . . .	—	0,1	—	0,1	—
Итого . . . . .	—	1048,2	1002,5	1060,5	1014,3
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Утрата . . . . .	35,0%				

\* 79,3 кг жареного миндаля соответствует 83,5 кг сырого.

## РЕЦЕПТУРА № 47

## Шоколад «ЗОЛОТОЙ ЯКОРЬ»

Десертный горький шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Вырабатывается с добавлением миндаля, сгущенного молока и мандариновой корки. Выпускается завернутым

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	—	—	354,02	353,4
Тертое какао . . .	97,4	—	—	386,40	376,3
Масло какао . . .	100,0	—	—	143,11	143,1
Сгущенное молоко, высушенное с сахаром .	93,0	—	—	97,87	91,0
Миндаль жареный с сахаром . . .	98,0	—	—	25,56	25,0
Мандариновая корка .	95,0	—	—	10,51	9,9
Спирт . . .	—	—	—	7,8	—
Разжижитель . . .	98,5	—	—	3,0	3,0
Ванилин . . .	—	—	—	0,08	—
Итого . . .	—	—	—	1028,35	1002,0
Выход . . .	99,0	—	—	1000,0	990,0

Рецептура сгущенного молока, высушенного с сахаром

На 97,87 кг

Сахарный песок . . .	99,85	491,27	490,53	48,08	48,0
Сгущенное молоко . .	74,0	604,01	446,97	59,11	43,74
Итого . . .	—	1095,28	937,50	107,19	91,74
Выход . . .	93,0	1000,0	930,0	97,87	91,02

Рецептура миндаля жареного с сахаром

На 25,56 кг

Сахарный песок . . .	99,85	510,6	509,83	13,05	13,0
Миндаль . . .	94,0	510,6	479,96	13,05	12,27
Итого . . .	—	1021,2	989,79	26,10	25,30
Выход . . .	98,0	1000,0	980,0	25,56	25,05

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра . . .	99,85	354,02	353,49	357,3	356,8
Сахарный песок . . .	99,85	61,13	61,04	61,7	61,6
Тертое какао . . .	97,4	386,40	376,35	390,0	379,9
Масло какао . . .	100,0	143,11	143,11	144,4	144,4
Сгущенное молоко . .	74,0	59,11	43,74	59,6	44,1
Миндаль . . .	94,0	13,05	12,27	13,1	12,3
Мандариновая корка .	95,0	10,51	9,98	10,6	10,1
Спирт . . .	—	7,8	—	7,8	—
Разжижитель . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванилин . . .	—	0,08	—	0,1	—
Итого . . .	—	1038,21	1002,98	1047,6	1012,2
Выход . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 36,2%					



## РЕЦЕПТУРА № 48

## Шоколад «ДЕСЕРТ»

Десертный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 и 50 г. Шоколад вырабатывается с добавлением обжаренного с сахаром чищеного миндаля в виде небольших кусочков и с добавлением мелко нарезанной мандариновой корки. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Рецептура шоколада

Молочный шоколад . . .	99,0	—	—	787,73	779,8
Миндаль жареный с сахаром . . . . .	98,0	—	—	98,51	96,5
Мандариновая корка .	80,0	—	—	118,22	94,5

Итого . . . . .	—	—	—	1004,46	970,9
Выход . . . . .	96,7	—	—	1000,0	967,0

## Рецептура молочного шоколада На 787,73 кг

Сахарная пудра . . .	99,85	433,84	433,19	341,75	341,2
Тертое какао . . . .	97,4	213,91	208,35	168,50	164,1
Масло какао . . . . .	100,0	200,77	200,77	158,15	158,1
Сухое молоко . . . . .	95,0	164,95	156,7	129,94	123,4
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	2,36	2,3
Ванилин . . . . .	—	0,09	—	0,07	—

Итого . . . . .	—	1016,56	1002,01	800,77	789,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	787,73	779,8

Жир . . . . . 35,6%

## Рецептура миндаля жареного с сахаром На 98,51 кг

Миндаль чищенный подсушенный . . . . .	96,0	818,10	785,38	80,56	77,3
Сахарный песок . . . .	99,85	204,83	204,52	20,18	20,1

Итого . . . . .	—	1022,93	989,9	100,74	97,4
Выход . . . . .	98,0	1000,0	980,0	98,51	96,5

## Уваривание мандариновой корки На 118,22 кг

Мандариновая корка .	70,0	1153,24	807,27	136,34	95,4
----------------------	------	---------	--------	--------	------

Выход . . . . .	80,0	1000,0	800,0	118,22	94,5
-----------------	------	--------	-------	--------	------

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра . . . .	99,85	341,75	341,24	344,4	343,9
Сахарный песок . . . .	99,85	20,18	20,15	20,3	20,3
Тертое какао . . . . .	97,4	168,50	164,12	169,8	165,4
Масло какао . . . . .	100,0	158,15	158,15	159,4	159,4
Сухое молоко . . . . .	95,0	129,94	123,44	130,8	124,3
Миндаль чищенный подсушенный . . . . .	96,0	80,56	77,34	81,2*	78,0
Мандариновая корка в сиропе . . . . .	70,0	136,34	95,44	137,4	96,2
Разжижитель . . . . .	98,5	2,36	2,32	2,4	2,3
Ванилин . . . . .	—	0,07	—	0,07	—
Итого . . . . .	—	1037,85	982,20	1045,77	989,8
Выход . . . . .	96,7	1000,0	967,0	1000,0	967,0

\* 81,2 кг чищеного подсушенного миндаля соответствует 97,5 кг сырого.

## РЕЦЕПТУРА № 49

## Шоколад с цитрусовой корочкой

Десертный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 и 50 г. Шоколад вырабатывается с добавлением в шоколадную массу мелко нарезанной цитрусовой корочки. Выпускается завернутым.

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура шоколада					
Молочный шоколад .	99,0	—	—	833,54	825,2
Цитрусовая корочка .	80,0	—	—	170,75	136,5
Итого . . . . .	—	—	—	1004,29	961,8
Выход . . . . .	95,8	—	—	1000,0	958,0

## Рецептура молочного шоколада На 833,54 кг

Сахарная пудра . . . . .	99,85	429,1	428,5	357,67	357,1
Тертое какао . . . . .	97,4	211,6	206,1	176,38	171,7
Масло какао . . . . .	100,0	216,7	216,7	180,63	180,6
Сухое молоко . . . . .	95,0	155,5	147,7	129,62	123,1
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	2,5	2,4
Ванильная эссенция . . . . .	—	1,2	—	1,0	—
Итого . . . . .	—	1017,1	1002,0	847,80	835,1
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	833,54	825,2
Жир . . . . . 36,8%					

## Уваривание цитрусовой корочки На 170,75 кг

Цитрусовая корочка . . . . .	70,0	1153,24	807,27	196,92	137,8
Выход . . . . .	80,0	1000,0	800,0	170,75	136,5

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра . . . . .	99,85	357,67	357,13	360,5	360,0
Тертое какао . . . . .	97,4	176,38	171,79	177,8	173,2
Масло какао . . . . .	100,0	180,63	180,63	182,0	182,0
Сухое молоко . . . . .	95,0	129,62	123,14	130,6	124,1
Цитрусовая корочка . . . . .	70,0	196,92	137,84	198,4	138,9
Разжижитель . . . . .	98,5	2,5	2,46	2,5	2,5
Ванильная эссенция . . . . .	—	1,0	—	1,0	—
Итого . . . . .	—	1044,72	972,99	1052,8	980,7
Выход . . . . .	95,8	1000,0	958,0	1000,0	958,0

## РЕЦЕПТУРА № 50

## Шоколад «КАЛЕВ»

Десертный шоколад в плитках прямоугольной формы весом от 50 до 200 г. Вырабатывается с добавлением в шоколадную массу глюкозы и жареных лещинных ядер целых и частично дробленых. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . . .	99,85	186,44	186,16	187,47	187,19
Глюкоза . . . . .	91,0	149,16	135,74	149,99	136,49
Тертое какао . . . . .	97,4	329,47	320,9	331,28	322,67
Масло какао . . . . .	100,0	94,0	94,0	94,52	94,52
Ядро лещинное жареное . . . . .	97,5	255,0	248,62	256,4*	249,99
Эссенция ванильная . . . .	—	1,2	—	1,21	—
Разжижитель . . . . .	100,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Итого . . . . .	—	1018,27	988,42	1023,87	993,86
Выход . . . . .	97,0	1000,0	970,0	1000,0	970,0
Жир . . . . . 43,02%					

\* 256,4 кг лещинного жареного ядра соответствует 269,9 кг сырого.

## РЕЦЕПТУРА № 51

## Шоколад «МОЛОЧНО-ГРИЛЬЯЖНЫЙ»

Десертный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 и 50 г. Шоколад вырабатывается с добавлением в шоколадную массу дробленого грильяжа. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Рецептура шоколада

Шоколадная масса . . . .	99,0	—	—	852,5	844,0
Грильяж . . . . .	99,0	—	—	150,5	149,0
Итого . . . . .	—	—	—	1003,0	993,0
Выход . . . . .	99,0	—	—	1000,0	990,0

## Рецептура шоколадной массы На 852,5 кг

Сахарная пудра . . . .	99,85	298,0	297,6	254,0	253,6
Тертое какао . . . . .	97,4	247,9	241,5	211,3	205,8
Масло какао . . . . .	100,0	175,5	175,5	149,6	149,6
Сухое молоко . . . . .	95,0	220,7	209,7	188,2	178,8
Кешью жареный тертый . . . . .	97,5	76,6	74,7	65,3	63,7
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	2,6	2,6
Ванильная эссенция . . . .	—	1,2	—	1,0	—
Итого . . . . .	—	1022,9	1002,0	872,0	854,1
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	852,5	844,0

Жир . . . . . 40,1%					
---------------------	--	--	--	--	--

## Рецептура грильяжа На 150,5 кг

Сахарный песок . . . . .	99,85	662,1	661,1	99,6	99,5
Ядро лещинное жареное дробленое . . . . .	97,5	331,1	322,8	49,8	48,6
Сливочное масло . . . . .	84,0	13,2	11,1	2,0	1,7
Ванилин . . . . .	—	0,2	—	0,03	—
Итого . . . . .	—	1006,6	995,0	151,43	149,8
Выход . . . . .	99,0	1000,0	99,0	150,5	149,0

Итого . . . . .	—	1006,6	995,0	151,43	149,8
Выход . . . . .	99,0	1000,0	99,0	150,5	149,0

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

РЕЦЕПТУРА № 52

## Шоколад «ТРИ ПОРОСЕНКА»

Десертный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 и 50 г. Характерный вкус получается добавкой растертого миндального грильяжа. Выпускается завернутым. Этикетка представляет собой оригинальную картонную игрушку на тему популярной кинокартины.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз	на 1 т незавернутого шоколада		
Сахарная пудра . . . .	99,85	254,0	253,6	255,3	254,9
Сахарный песок . . . .	99,85	99,6	99,5	100,2	100,0
Тертое какао . . . . .	97,4	211,3	205,8	212,4	206,9
Масло какао . . . . .	100,0	149,6	149,6	150,4	150,4
Сливочное масло . . . .	84,0	2,0	1,7	2,0	1,7
Сухое молоко . . . . .	95,0	188,2	178,8	189,3	179,8
Кешью жареный тертый . . . . .	97,5	65,3	63,7	65,6*	64,0
Ядро лесинное жареное дробленое . . . .	97,5	49,8	48,6	50,2**	48,9
Разжижитель . . . . .	98,5	2,6	2,6	2,6	2,6
Ванильная эссенция . . .	—	1,0	—	1,0	—
Ванилин . . . . .	—	0,03	—	0,03	—
Итого . . . . .	—	1023,43	1003,9	1029,03	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . . .	99,85	—	—	322,8	322,3
Тертое какао . . . . .	97,4	—	—	325,8	317,3
Масло какао . . . . .	100,0	—	—	140,7	140,7
Сухое молоко . . . . .	95,0	—	—	185,6	176,3
Миндальный грильяж . .	99,0	—	—	42,8	42,4
Разжижитель . . . . .	98,5	—	—	3,0	3,0
Ванильная эссенция . . .	—	—	—	1,3	—
Итого . . . . .	—	—	—	1022,0	1002,0
Выход . . . . .	99,0	—	—	1000,0	990,0

Рецептура миндального грильяжа На 42,8 кг

Сахарный песок . . . .	99,85	504,2	503,4	21,6	21,6
Миндаль жареный . . . .	97,5	504,2	491,6	21,5	21,0
Итого . . . . .	—	1008,4	995,0	43,1	42,6
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	42,8	42,4

\* 65,6 кг жареного кешью соответствует 69,1 кг сырого.  
 \*\* 50,2 кг лесинного жареного ореха соответствует 52,9 кг сырого.

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра . . .	99,85	322,8	322,3	325,1	324,6
Сахарный песок . . .	99,85	21,6	21,6	21,8	21,8
Тертое какао . . . .	97,4	325,8	317,3	328,0	319,8
Масло какао . . . .	100,0	140,7	140,7	141,7	141,7
Сухое молоко . . . .	95,0	185,6	176,3	186,8	177,8
Миндаль жареный . .	97,5	21,5	21,0	21,6*	21,6
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция .	—	1,3	—	1,3	—
Итого . . . . .	—	1022,3	1002,2	1029,3	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 37,3%					

\* 21,6 кг жареного миндаля соответствует 22,7 кг сырого.

## РЕЦЕПТУРА № 53

### ШОКОЛАД С ВАФЛЯМИ

Десертный сладкий шоколад в мелких прямоугольных плитках по 15 г и менее. Шоколад вырабатывается с добавлением дробленых вафель. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура шоколада					
Шоколадная масса . .	99,0	—	—	953,0	943,5
Дробленые вафли . . .	95,5	—	—	52,9	50,5
Итого . . . . .	—	—	—	1005,9	994,0
Выход . . . . .	99,0	—	—	1000,0	990,0

Рецептура шоколадной массы				На 953,0 кг	
Сахарная пудра . . .	99,85	498,4	497,7	475,0	474,3
Тертое какао . . . .	97,4	231,2	225,2	220,3	214,6
Масло какао . . . .	100,0	205,0	205,0	195,4	195,4
Миндаль жареный тертый . . . . .	97,5	72,9	71,1	69,5	67,8
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	2,9	2,9
Ванильная эссенция .	—	1,1	—	1,1	—

Итого . . . . .	—	1011,6	1002,0	964,2	955,0
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	953,0	943,5
Жир . . . . . 36,8%					

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра . . .	99,85	475,0	474,3	478,7	478,0
Тертое какао . . . .	97,4	220,3	214,6	222,0	216,2
Масло какао . . . .	100,0	195,4	195,4	196,9	196,9
Миндаль жареный тертый . . . . .	97,5	69,5	67,8	70,0*	68,3
Дробленые вафли . .	95,5	52,9	50,5	53,3	50,9
Разжижитель . . . .	98,5	2,9	2,9	3,0	3,0
Ванильная эссенция .	—	1,1	—	1,1	—
Итого . . . . .	—	1017,1	1005,5	1025,0	1013,3
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0

\* 70,0 кг жареного тертого миндаля соответствует 73,7 кг сырого.

## РЕЦЕПТУРА № 54

## Шоколад «МОЛОЧНЫЙ» с вафлями

Десертный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Вырабатывается с добавлением дробленых вафель. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Рецептура шоколада

Молочный шоколад . .	99,0	—	—	953,9	944,4
Дробленые вафли . .	95,5	—	—	50,9	48,6

Итого . . .

Выход . . . . . 98,9

## Рецептура молочного шоколада

Сахарная пудра . . .	99,85	429,1	428,5	409,3	408,7
Тертое какао . . . .	97,4	211,6	206,1	201,8	196,6
Масло какао . . . .	100,0	216,7	216,7	206,7	206,7
Сухое молоко . . . .	95,0	155,5	147,7	148,3	140,9
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	2,9	2,9
Ванильная эссенция .	—	1,2	—	1,1	—

Итого . . .

Выход . . . . . 99,0

Жир . . . . . 36,8%

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра . . .	99,85	409,3	408,7	412,5	411,9
Тертое какао . . . .	97,4	201,8	196,6	203,4	198,1
Масло какао . . . .	100,0	206,7	206,7	208,3	208,3
Сухое молоко . . . .	95,0	148,3	140,9	149,5	142,0
Вафли . . . . .	95,5	50,9	48,6	51,3	49,0
Разжижитель . . . .	98,5	2,9	2,9	2,9	2,9
Ванильная эссенция .	—	1,1	—	1,1	—
Итого . . . . .	—	1021,0	1004,4	1029,0	1012,2
Выход . . . . .	98,9	1000,0	989,0	1000,0	989,0

## РЕЦЕПТУРА № 55

## Шоколад «ДРУЖБА»

Десертный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 100 г и менее. Вырабатывается с добавлением изюма и жареного дробленого ореха кешью. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Рецептура шоколада

Молочный шоколад . .	99,0	—	—	753,1	745,6
Орех кешью жареный дробленый . . . .	97,5	—	—	125,5	122,4
Изюм подсушенный . .	82,0	—	—	125,5	102,9

Итого . . .

Выход . . . . . 96,7

## Рецептура молочного шоколада

Сахарная пудра . . .	99,85	429,1	428,5	323,2	322,7
Тертое какао . . . .	97,4	211,6	206,1	159,4	155,3
Масло какао . . . .	100,0	216,7	216,7	163,2	163,2
Сухое молоко . . . .	95,0	155,5	147,7	117,1	111,2
Разжижитель . . . .	98,5	3,0	3,0	2,3	2,3
Ванильная эссенция .	—	1,2	—	0,9	—

Итого . . .

Выход . . . . . 99,0

Жир . . . . . 36,8%

## Рецептура сушки изюма

Изюм . . . . .	80,0	1028,1	822,5	129,0	103,2
Выход . . . . .	82,0	1000,0	820,0	125,5	102,9

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра . . . . .	99,85	323,2	322,7	326,4	325,0
Тертое какао . . . . .	97,4	159,4	155,3	160,9	156,0
Масло какао . . . . .	100,0	163,2	163,2	164,8	164,0
Сухое молоко . . . . .	95,0	117,1	111,2	118,2	112,0
Орех кешью жареный дробленый . . . . .	97,5	125,5	122,4	126,7*	123,0
Изюм . . . . .	80,0	129,0	103,2	130,3	104,0
Разжижитель . . . . .	98,5	2,3	2,3	2,3	2,3
Ванильная эссенция . . . . .	—	0,9	—	0,9	—
Итого . . . . .	—	1020,6	980,3	1030,5	989,7
Выход . . . . .	96,7	1000,0	967,0	1000,0	967,0

\* 126,7 кг жареного дробленого ореха кешью соответствует 133,4 кг сырого.

## ШОКОЛАД ПОРИСТЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЙ И С ДОБАВЛЕНИЯМИ

РЕЦЕПТУРА № 56

Шоколад «СЛАВА»

Десертный пористый шоколад в плитках прямоугольной формы по 75 г. Из-за повышенного содержания тертого какао имеет горьковатый вкус. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . . . .	99,85	443,1	442,4	446,3	445,6
Тертое какао . . . . .	97,4	439,0	427,6	442,2	430,7
Масло какао . . . . .	100,0	129,0	129,0	129,9	129,9
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . . . . .	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . . . .	—	1015,3	1002,0	1022,6	1009,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . .	36,6%				

## РЕЦЕПТУРА № 57

## Шоколад «РАКЕТА»

Десертный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 75 г. Шоколад вырабатывается с добавлением кукурузных хлопьев. Имеет пористую структуру. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура шоколада					
Шоколадная масса . .	98,7	—	—	942,9	930,6
Кукурузные хлопья . .	95,0	—	—	58,3	55,7
Итого . . . .	—	—	—	1001,2	986,3
Выход . . . . .	98,3	—	—	1000,0	983,0

Рецептура шоколадной массы		На 942,9 кг			
Сахарная пудра . . .	99,85	425,2	424,6	401,0	400,4
Тертое какао . . . .	97,4	211,5	206,0	199,4	194,2
Масло какао . . . . .	100,0	216,6	216,6	204,2	204,2
Сухое молоко . . . . .	95,0	155,6	147,8	146,7	139,4
Соль . . . . .	96,5	1,0	1,0	0,9	0,9
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	2,8	2,8
Ванильная эссенция . .	—	1,2	—	1,1	—
Итого . . . . .	—	1014,1	999,0	956,1	941,9
Выход . . . . .	98,7	1000,0	987,0	942,9	930,6
Жир . . . . .	36,9%				

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Сахарная пудра . . . .	99,85	401,0	400,4	402,9	402,3
Тертое какао . . . . .	97,4	199,4	194,2	200,3	195,1
Масло какао . . . . .	100,0	204,2	204,2	205,1	205,1
Сухое молоко . . . . .	95,0	146,7	139,4	147,5	140,1
Кукурузные хлопья . . .	95,0	58,3	55,4	58,6	55,7
Соль . . . . .	96,5	0,9	0,9	0,9	0,9
Разжижитель . . . . .	98,5	2,8	2,8	2,8	2,8
Ванильная эссенция . .	—	1,1	—	1,1	—
Итого . . . . .	—	1015,6	997,3	1019,2	1002,0
Выход . . . . .	98,3	1000,0	983,0	1000,0	983,0



## Шоколад «КОНЕК-ГОРБУНОК»

Десертный молочный шоколад в плитках прямоугольной формы по 75 г. Вырабатывается с добавлением сухого молока и соли. Плитки имеют пористую структуру. Выпускается завернутыми.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т незавернутого шоколада	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	435,0	434,3	438,1	437,4
Тертое какао . . . .	97,4	216,4	210,8	218,1	212,4
Масло какао . . . . .	100,0	200,9	200,9	202,3	202,3
Сухое молоко . . . . .	95,0	159,1	151,1	160,2	152,2
Соль . . . . .	96,5	2,0	1,9	2,0	1,9
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция .	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . . . .	—	1017,6	1002,0	1024,9	1009,7
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0
Жир . . . . . 35,6%					

## ШОКОЛАДНЫЕ БАТОНЫ с шоколадной начинкой

Шоколад с шоколадной начинкой имеет форму прямоугольного батона с рисунком на лицевой стороне. Вес 1 батона 50 г. Выпускаются завернутыми.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура батонов					
Шоколад для формовки . . . . .	99,1	—	—	595,35	589,99
Начинка . . . . .	82,5	—	—	431,09	355,65
Итого . . . . .	—	—	—	1026,44	945,64
Выход . . . . .	92,2	—	—	1000,0	922,0
Рецептура начинки		На 431,09 кг			
Отходы батонов и ассорти с разными начинками . . . . .	93,8	783,41	734,84	337,72	316,78
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	56,99	42,17	24,57	18,18
Сахаро-паточный сироп . . . . .	39,0	155,26	60,55	66,93	26,10
Коньяк . . . . .	—	3,05	—	1,31	—
Спирт . . . . .	—	15,43	—	6,65	—
Апельсиновая эссенция . . . . .	—	1,18	—	0,51	—
Итого . . . . .	—	1015,32	837,56	437,69	361,06
Выход . . . . .	82,5	1000,0	825,0	431,09	355,65
Отходы батонов и ассорти с разными начинками в пересчете на сырье		На 337,72 кг			
Шоколад для формовки . . . . .	99,1	614,69	609,16	207,59	205,72
Сахарный песок . . . . .	99,85	245,33	244,96	82,85	82,73
Патока . . . . .	78,0	6,07	4,73	2,05	1,60
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	5,60	4,14	1,89	1,40
Ядро лещинное или кешью жареный тертый . . . . .	97,5	39,41	38,42	13,31	12,98
Масло какао . . . . .	100,0	38,23	38,23	12,91	12,91
Пюре . . . . .	10,0	73,73	7,37	24,90	2,49
Лимонная кислота . . . . .	98,0	0,50	0,49	0,17	0,17
Сахаро-паточный сироп . . . . .	39,0	12,14	4,73	4,10	1,60
Итого . . . . .	—	1035,70	952,23	349,77	321,6
Выход . . . . .	93,8	1000,0	938,0	337,72	316,78

## РЕЦЕПТУРА № 60

## ШОКОЛАДНЫЕ БАТОНЫ с пралиновой начинкой

Шоколад с пралиновой начинкой имеет форму прямоугольного батона с рисунком на лицевой стороне. Вес 1 батона 50 г. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура сахаро-паточного сиропа		На 71,03 кг			
Сахарный песок . . .	99,85	170,52	170,26	12,11	12,09
Патока . . . . .	78,0	284,23	221,70	20,19	15,75
Итого . . . . .	—	454,75	391,96	32,30	27,84
Выход . . . . .	39,0	1000,0	390,0	71,03	27,70

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз	на 1 т незавершенных батонов		
Шоколад для формовки . . . . .	99,1	595,35	589,99	598,1	592,7
Шоколад из отходов . . . . .	99,1	207,59	205,72	208,5	206,6
Сахарный песок . . . . .	99,85	94,96	94,82	95,4	95,3
Патока . . . . .	78,0	22,24	17,35	22,3	17,4
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	26,46	19,58	26,6	19,7
Пюре . . . . .	10,0	24,90	2,49	25,0	2,5
Масло какао . . . . .	100,0	12,91	12,91	13,0	13,0
Ядро лещинное или кешью жареные . . . . .	97,5	13,31	12,98	13,4*	13,1
Коньяк . . . . .	—	1,31	—	1,3	—
Спирт . . . . .	—	6,65	—	6,7	—
Лимонная кислота . . . . .	98,0	0,17	0,17	0,2	0,2
Апельсиновая эссенция . . . . .	—	0,51	—	0,5	—
Итого . . . . .	—	1006,36	956,01	1011,0	960,3
Выход . . . . .	92,2	1000,0	922,0	1000,0	922,0

Примечание. В начинку можно вводить, кроме отходов ассорти и шоколадных батонов, отходы глазированных конфет с соответствующим пересчетом.

\* 13,4 кг жареного лещинного ядра или кешью соответствует 14,1 кг сырого.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Рецептура батонов

Шоколад для формовки . . . . .	99,1	—	—	564,05	558,97
Начинка . . . . .	99,1	—	—	461,59	457,44
Итого . . . . .	—	—	—	1025,64	1016,41
Выход . . . . .	99,1	—	—	1000,0	991,0

## Рецептура начинки

На 461,59 кг

Лещинное ядро или кешью, жаренные с сахаром, тертые . . . . .	99,1	820,43	813,05	378,70	375,29
Масло какао . . . . .	100,0	193,04	193,04	89,11	89,11
Ванильная эссенция . . . . .	—	1,66	—	0,77	—
Ванилин . . . . .	—	0,40	—	0,18	—
Итого . . . . .	—	1015,53	1006,09	468,76	464,40
Выход . . . . .	99,1	1000,0	991,0	461,59	457,44

## Рецептура лещинного ядра, жаренного с сахаром

На 378,70 кг

Сахарный песок . . . . .	99,85	673,63	672,62	255,10	254,72
Лещинное ядро жаренное . . . . .	97,5	336,81	328,39	127,55	124,36
Итого . . . . .	—	1010,44	1001,01	382,65	379,08
Выход . . . . .	99,1	1000,0	991,0	378,70	375,29

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутых батонов	
Шоколад для формовки . . . . .	99,1	564,05	558,97	566,9	561,8
Сахарный песок . . . . .	99,85	255,10	254,72	256,3	255,9
Масло какао . . . . .	100,0	89,11	89,11	89,6	89,6
Лещинное ядро или кешью жареные . . . . .	97,5	127,55	124,36	128,2*	125,0
Ванильная эссенция . . . . .	—	0,77	—	0,8	—
Ванилин . . . . .	—	0,18	—	0,2	—
Итого . . . . .	—	1036,76	1027,16	1042,0	1032,3
Выход . . . . .	99,1	1000,0	991,0	1000,0	991,0

\* 128,2 кг жареного лещинного ядра или кешью соответствуют 135,0 кг сырого.

## РЕЦЕПТУРА № 61

### ШОКОЛАДНЫЕ БАТОНЫ с арахисовой начинкой

Шоколад с арахисовой начинкой имеет форму прямоугольного батона с рисунком на лицевой стороне. Вес 1 батона 50 г. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

#### Рецептура батонов

Шоколад для формовки . . . . .	99,1	—	—	563,80	558,73
Начинка . . . . .	99,1	—	—	461,84	457,68
Итого . . . . .	—	—	—	1025,64	1016,41
Выход . . . . .	99,1	—	—	1000,0	991,0

#### Рецептура начинки

На 461,84 кг

Арахис, жаренный с сахаром, тертый . . . . .	99,1	794,63	787,48	366,99	363,69
Масло какао . . . . .	100,0	109,30	109,30	50,48	50,48
Кокосовое масло . . . . .	100,0	109,30	109,30	50,48	50,48
Ванильная эссенция . . . . .	—	1,52	—	0,70	—
Ванилин . . . . .	—	0,38	—	0,18	—
Итого . . . . .	—	1015,13	1006,08	468,83	464,65
Выход . . . . .	99,1	1000,0	991,0	461,84	457,68

#### Рецептура арахиса, жаренного с сахаром

На 366,99 кг

Сахарный песок . . . . .	99,85	673,63	672,62	247,22	246,85
Арахис жареный . . . . .	97,5	336,81	328,39	123,61	120,52
Итого . . . . .	—	1010,44	1001,01	370,83	367,37
Выход . . . . .	99,1	1000,0	991,0	366,99	363,69

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутых батониз	
Шоколад для формовки . . . . .	99,1	563,80	558,73	566,7	561,6
Сахарный песок . . . . .	99,85	247,22	246,85	248,5	248,1
Масло какао . . . . .	100,0	50,48	50,48	50,7	50,7
Кокосовое масло . . . . .	100,0	50,48	50,48	50,7	50,7
Арахис жареный . . . . .	97,5	123,61	120,52	124,2*	121,1
Ванильный эссенция . . . . .	—	0,70	—	0,70	—
Ванилин . . . . .	—	0,18	—	0,18	—
Итого . . . . .	—	1036,47	1027,06	1041,68	1032,2
Выход . . . . .	99,1	1000,0	991,0	1000,0	991,0

\* 124,2 кг жареного арахиса соответствует 130,8 кг сырого.

## РЕЦЕПТУРА № 62

### ШОКОЛАДНЫЕ БАТОНЫ с шоколадно-кремовой начинкой

Шоколад с шоколадно-кремовой начинкой имеет форму прямоугольного батона с рисунком на лицевой стороне. Вес 1 батона 50 г. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

#### Рецептура батониз

Шоколад для формовки . . . . .	99,1	—	—	595,15	589,79
Начинка . . . . .	85,2	—	—	430,90	367,13
Итого . . . . .	—	—	—	1026,05	956,92
Выход . . . . .	93,3	—	—	1000,0	933,0

#### Рецептура начинки

На 430,90 кг

Шоколад-полуфабрикат . . . . .	99,0	642,30	635,88	276,77	274,0
Сахарный сироп . . . . .	70,0	214,10	149,87	92,26	64,58
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	107,05	79,22	46,13	34,14
Коньяк . . . . .	—	21,41	—	9,23	—
Спирт . . . . .	—	42,82	—	18,45	—
Итого . . . . .	—	1027,68	864,97	442,84	372,72
Выход . . . . .	85,2	1000,0	852,0	430,90	367,13

#### Рецептура шоколада-полуфабриката На 276,77 кг

Сахарная пудра . . . . .	99,85	561,43	560,59	155,39	155,16
Тертое какао . . . . .	97,4	295,87	288,18	81,89	79,76
Масло какао . . . . .	100,0	155,29	155,29	42,98	42,98
Ванилин . . . . .	—	0,27	—	0,08	—
Итого . . . . .	—	1012,86	1004,06	280,34	277,9
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	276,77	274,0

#### Рецептура сахарного сиропа

На 92,26 кг

Сахарный песок . . . . .	99,85	395,57	394,98	36,5	36,45
Патока . . . . .	78,0	395,57	308,54	36,5	28,47
Итого . . . . .	—	791,14	703,52	73,0	64,92
Выход . . . . .	70,0	1000,0	700,0	92,26	64,58

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих, веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутых батон	
Шоколад для формовки . . . . .	99,1	595,15	589,79	598,4	593,0
Сахарная пудра . . .	99,85	155,39	155,16	156,2	156,0
Сахарный песок . . .	99,85	36,5	36,45	36,7	36,6
Тертое какао . . . . .	97,4	81,89	79,76	82,3	80,2
Масло какао . . . . .	100,0	42,98	42,98	43,2	43,2
Сгущенное молоко . .	74,0	46,13	34,14	46,4	34,3
Патока . . . . .	78,0	36,5	28,47	36,7	28,6
Коньяк . . . . .	—	9,23	—	9,3	—
Спирт . . . . .	—	18,45	—	18,5	—
Ванилин . . . . .	—	0,08	—	0,08	—
Итого . . . . .	—	1022,30	966,75	1027,78	971,9
Выход . . . . .	93,3	1000,0	933,0	1000,0	933,0

# РЕЦЕПТУРА № 63

## ШОКОЛАДНЫЕ БАТОНЫ с помадно-шоколадной начинкой

Шоколад с помадно-шоколадной начинкой имеет форму прямоугольного батона с рисунком на лицевой стороне. Вес 1 батона 50 г. Выпускаются завернутыми.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Рецептура батон

Шоколад для формовки . . . . .	99,1	—	—	594,89	589,54
Помадно-шоколадная начинка . . . . .	86,0	—	—	430,77	370,46
Итого . . . . .	—	—	—	1025,66	960,0
Выход . . . . .	93,6	—	—	1000,0	936,0

## Рецептура начинки

На 430,77 кг

Сахарная помада . . .	91,0	911,84	829,77	392,79	357,44
Порошок какао . . . .	95,0	45,61	43,33	19,64	18,66
Коньяк . . . . .	—	45,59	—	19,64	—
Ромовая эссенция . . .	—	0,29	—	0,13	—
Итого . . . . .	—	1003,33	873,1	432,2	376,1
Выход . . . . .	86,0	1000,0	860,0	430,77	370,46

## Рецептура сахарной помады

На 392,79 кг

Сахарный песок . . . .	99,85	768,60	767,45	301,90	301,45
Патока . . . . .	78,0	192,17	149,89	75,47	58,87
Итого . . . . .	—	960,77	917,34	377,37	360,32
Выход . . . . .	91,0	1000,0	910,0	392,79	357,44

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавершенных батонов	
Шоколад для формовки . . . . .	99,1	594,89	589,54	598,9	593,5
Сахарный песок . . .	99,85	301,90	301,45	304,0	303,5
Патока . . . . .	78,0	75,47	58,87	75,9	59,2
Порошок какао . . .	95,0	19,64	18,66	19,8	18,8
Коньяк . . . . .	—	19,64	—	19,8	—
Ромовая эссенция . .	—	0,13	—	0,13	—
Итого . . . . .	—	1011,67	968,52	1018,53	975,0
Выход . . . . .	93,6	1000,0	936,0	1000,0	936,0

# РЕЦЕПТУРА № 64

## ШОКОЛАДНЫЕ БАТОНЫ с помадно-сливочной начинкой

Шоколад с помадно-сливочной начинкой имеет форму прямоугольного батона с рисунком на лицевой стороне. Вес 1 батона 50 г. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Рецептура батонов

Шоколад для формовки . . . . .	99,1	—	—	595,15	589,79
Начинка . . . . .	84,0	—	—	430,95	362,0
Итого . . . . .	—	—	—	1026,10	951,79
Выход . . . . .	92,8	—	—	1000,0	928,0

## Рецептура начинки

На 430,95 кг

Молочная помада . .	91,0	854,56	777,65	368,27	335,13
Сливочное масло . . .	84,0	89,45	75,14	38,55	32,38
Коньяк . . . . .	—	77,39	—	33,35	—
Ванильная эссенция .	—	3,52	—	1,52	—
Итого . . . . .	—	1024,92	852,79	441,69	367,51
Выход . . . . .	84,0	1000,0	840,0	430,95	362,0

## Рецептура помады

На 368,27 кг

Сахарный песок . . .	99,85	460,24	459,55	169,49	169,24
Патока . . . . .	78,0	49,79	38,64	18,34	14,31
Сгущенное молоко . .	74,0	568,65	420,80	209,42	154,97
Итого . . . . .	—	1078,68	919,19	397,25	338,52
Выход . . . . .	91,0	1000,0	910,0	368,27	335,13

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутых батонов	
Шоколад для формовки . . . . .	99,1	595,15	589,79	598,9	593,5
Сахарный песок . . . . .	99,85	169,49	169,24	170,6	170,3
Патока . . . . .	78,0	18,34	14,31	18,5	14,4
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	209,42	154,97	210,7	155,9
Сливочное масло . . . . .	84,0	38,55	32,38	38,8	32,6
Коньяк . . . . .	—	33,35	—	33,6	—
Ванильная эссенция . . . . .	—	1,52	—	1,52	—
Итого . . . . .	—	1065,82	960,69	1072,62	966,7
Выход . . . . .	92,8	1000,0	923,0	1000,0	928,0

# РЕЦЕПТУРА № 65

## ШОКОЛАДНЫЕ БАТОНЫ с помадно-фруктовой начинкой

Шоколад с помадно-фруктовой начинкой имеет форму прямоугольного батона с рисунком на лицевой стороне. Вес 1 батона 50 г. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Рецептура батонов

Шоколад для формовки . . . . .	99,1	—	—	595,15	589,79
Помадно-фруктовая начинка . . . . .	85,9	—	—	430,98	370,21
Итого . . . . .	—	—	—	1026,13	960,0
Выход . . . . .	93,6	—	—	1000,0	936,0

## Рецептура начинки

На 430,98 кг

Сахарная помада . . . . .	91,0	833,66	758,63	359,29	326,95
Масло какао . . . . .	100,0	83,37	83,37	35,93	35,93
Сахаро-агаровый сироп . . . . .	34,5	83,42	28,78	35,95	12,40
Лимонная кислота . . . . .	98,0	1,33	1,30	0,57	0,56
Фруктовая эссенция . . . . .	—	1,33	—	0,57	—
Итого . . . . .	—	1003,11	872,08	432,31	375,84
Выход . . . . .	85,9	1000,0	859,0	430,98	370,21

## Рецептура сахарной помады

На 359,29 кг

Сахарный песок . . . . .	99,85	768,60	767,45	276,15	275,74
Патока . . . . .	78,0	192,17	149,89	69,04	53,85
Итого . . . . .	—	960,77	917,34	345,19	329,59
Выход . . . . .	91,0	1000,0	910,0	359,29	326,95

## Рецептура сахаро-агарового сиропа

На 35,95 кг

Сахарный песок . . . . .	99,85	340,48	339,97	12,24	12,22
Агар . . . . .	85,0	7,95	6,76	0,29	0,25
Итого . . . . .	—	348,43	346,73	12,53	12,47
Выход . . . . .	34,5	1000,0	345,0	35,95	12,40

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутых батонов	
Шоколад для формовки . . . . .	99,1	595,15	589,79	599,2	593,8
Сахарный песок . . . . .	99,85	288,39	287,96	290,3	289,9
Масло какао . . . . .	100,0	35,93	35,93	36,2	36,2
Патока . . . . .	78,0	69,04	53,85	69,5	54,2
Агар . . . . .	85,0	0,29	0,25	0,3	0,3
Лимонная кислота . . . . .	98,0	0,57	0,56	0,6	0,6
Фруктовая эссенция . . . . .	—	0,57	—	0,6	—
Итого . . . . .	—	989,94	968,34	996,7	975,0
Выход . . . . .	93,6	1000,0	936,0	1000,0	936,0

# РЕЦЕПТУРА № 66

## ШОКОЛАДНЫЕ БАТОНЫ

### с фруктово-мarmеладной начинкой

Шоколад с фруктово-мarmеладной начинкой имеет форму прямоугольного батона с рисунком на лицевой стороне. Вес 1 батона 50 г. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура батонов					
Шоколад для формовки	99,1	—	—	595,03	589,67
Фруктовая начинка	80,0	—	—	430,86	344,69
Итого . . . . .	—	—	—	1025,89	934,36
Выход . . . . .	91,1	—	—	1000,0	911,0
Рецептура начинки		На 430,86 кг			
Сахарный песок . . . . .	99,85	759,28	758,14	327,14	326,65
Яблочное пюре . . . . .	10,0	202,50	20,25	87,25	8,73
Клубничное пюре . . . . .	10,0	303,70	30,37	130,85	13,09
Лимонная кислота . . . . .	98,0	3,49	3,42	1,5	1,47
Фруктовая эссенция . . . . .	—	2,32	—	1,0	—
Итого . . . . .	—	1271,29	812,18	547,74	349,94
Выход . . . . .	80,0	1000,0	800,0	430,86	344,69

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутых батонов	
Шоколад для формовки . . . . .	99,1	595,03	589,67	601,0	595,6
Сахарный песок . . . . .	99,85	327,14	326,65	330,4	329,9
Яблочное пюре . . . . .	10,0	87,25	8,73	88,1	8,8
Клубничное пюре . . . . .	10,0	130,85	13,09	132,2	13,2
Лимонная кислота . . . . .	98,0	1,5	1,47	1,5	1,5
Фруктовая эссенция . . . . .	—	1,0	—	1,0	—
Итого . . . . .	—	1142,77	939,61	1154,2	949,0
Выход . . . . .	91,1	1000,0	911,0	1000,0	911,0

Примечание. Яблочное пюре может заменяться сливовым. Клубничное пюре может заменяться малиновым.



## РЕЦЕПТУРА № 67

## ШОКОЛАД с шоколадной начинкой

Шоколад с шоколадной начинкой имеет квадратную форму. Лицевая сторона с рисунком. Вес 1 плитки 100 г. Выпускается завернутым или уложенным в коробки.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Рецептура шоколада

Шоколад для формовки	99,1	—	—	667,28	661,27
Начинка	84,0	—	—	359,30	301,81
Итого	—	—	—	1026,58	963,08
Выход	93,9	—	—	1000,0	939,0

## Рецептура начинки

На 359,30 кг

Шоколад для формовки	99,1	472,66	468,41	169,83	168,30
Сахарный песок	99,85	202,93	202,62	72,91	72,80
Масло какао	100,0	27,51	27,51	9,88	9,88
Орех кешью жареный тертый	97,5	28,30	27,59	10,17	9,92
Сгущенное молоко	74,0	60,33	44,64	21,68	16,04
Сахаро-паточный сироп	39,0	221,51	86,39	79,59	31,04
Спирт	—	15,2	—	5,46	—
Коньяк	—	3,1	—	1,11	—
Апельсиновая эссенция	—	1,2	—	0,43	—
Итого	—	1032,74	857,16	371,06	307,98
Выход	84,0	1000,0	840,0	359,30	301,81

## Рецептура сахаро-паточного сиропа

На 79,59 кг

Сахарный песок	99,85	170,52	170,26	13,57	13,58
Патока	78,0	284,23	221,70	22,62	17,64
Итого	—	454,75	391,96	36,19	31,14
Выход	39,0	1000,0	390,0	79,59	31,04

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Шоколад для формовки	99,1	667,28	661,27	673,3	667,2
Шоколад для формовки (в начинку)	99,1	169,83	168,30	171,4	169,9
Сахарный песок	99,85	86,48	86,35	87,2	87,0
Патока	78,0	22,62	17,64	22,8	17,8
Масло какао	100,0	9,88	9,88	10,0	10,0
Орех кешью жареный тертый	97,5	10,17	9,92	10,3*	10,0
Сгущенное молоко	74,0	21,68	16,04	21,9	16,2
Спирт	—	5,46	—	5,5	—
Коньяк	—	1,11	—	1,1	—
Апельсиновая эссенция	—	0,43	—	0,4	—
Итого	—	994,94	969,40	1003,9	978,1
Выход	93,9	1000,0	939,0	1000,0	939,0

Примечание. В начинку можно вводить отходы шоколадных батончиков, ассорти и шоколада с начинкой с соответствующим пересчетом.

\* 10,3 кг жареного тертого ореха кешью соответствует 10,8 кг сырого.

## ШОКОЛАД с ореховой начинкой\*

Шоколад с ореховой начинкой имеет квадратную форму. Лицевая сторона с рисунком. Вес плитки 100 г. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Рецептура шоколада

Шоколад для формовки . . . . .	99,1	—	—	666,67	660,67
Начинка . . . . .	99,1	—	—	358,97	355,74
Итого . . . . .	—	—	—	1025,64	1016,41
Выход . . . . .	99,1	—	—	1000,0	991,0

## Рецептура начинки

На 358,97 кг

Сахарная пудра . . . . .	99,85	539,82	539,01	193,78	193,49
Масло какао . . . . .	100,0	191,55	191,55	68,76	68,76
Орех кешью жареный тертый . . . . .	97,5	274,62	267,75	98,58	96,12
Жженка . . . . .	80,0	9,73	7,78	3,49	2,79
Ванильная эссенция . . . . .	—	2,0	—	0,72	—
Итого . . . . .	—	1017,72	1006,09	365,33	361,16
Выход . . . . .	99,1	1000,0	991,0	358,97	355,74

## Рецептура жженки

На 3,49 кг

Сахарный песок . . . . .	99,85	809,29	808,08	2,82	2,82
Выход . . . . .	80,0	1000,0	800,0	3,49	2,79

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Шоколад для формовки . . . . .	99,1	666,67	660,67	673,5	667,4
Сахарная пудра . . . . .	99,85	193,78	193,49	195,7	195,4
Сахарный песок . . . . .	99,85	2,82	2,82	2,9	2,9
Масло какао . . . . .	100,0	68,76	68,76	69,5	69,5
Орех кешью жареный тертый . . . . .	97,5	98,58	96,12	99,6*	97,1
Ванильная эссенция . . . . .	—	0,72	—	0,73	—
Итого . . . . .	—	1031,33	1021,86	1041,93	1032,3
Выход . . . . .	99,1	1000,0	991,0	1000,0	991,0

\* 99,6 кг жареного тертого кешью соответствует 104,9 кг сырого.

## МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД с шоколадной начинкой

Молочный шоколад с шоколадной начинкой имеет форму прямоугольного батона с рисунком на лицевой стороне. Вес батона 50 г. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура шоколада					
Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	—	—	594,91	587,18
Начинка . . . . .	82,5	—	—	430,76	355,38
Итого . . . . .	—	—	—	1025,67	942,56
Выход . . . . .	91,9	—	—	1000,0	919,0

## Рецептура начинки

На 430,76 кг

Отходы молочного шоколада с начинками и шоколадно-молочных конфет «Ассорти» . . . . .	93,6	785,09	734,84	338,19	316,55
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	56,99	42,17	24,55	18,17
Сахаро-паточный сироп . . . . .	39,0	155,26	60,55	66,88	26,08
Коньяк . . . . .	—	3,05	—	1,31	—
Спирт . . . . .	—	15,43	—	6,65	—
Апельсиновая эссенция . . . . .	—	1,18	—	0,51	—
<b>Итого . . . . .</b>	<b>—</b>	<b>1017,0</b>	<b>837,56</b>	<b>438,09</b>	<b>360,80</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>82,5</b>	<b>1000,0</b>	<b>825,0</b>	<b>430,76</b>	<b>355,38</b>

Продолжение

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Отходы молочного шоколада с начинками и шоколадно-молочных конфет «Ассорти» в пересчете на сырье  
На 338,19 кг

Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	572,81	565,36	193,72	191,20
Сахарный песок . . . . .	99,85	173,60	173,34	58,71	58,62
Сахарная пудра . . . . .	99,85	88,0	87,87	29,76	29,72
Патока . . . . .	78,0	6,09	4,75	2,06	1,61
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	17,27	12,78	5,84	4,32
Ядро лещинное или кешью жареное . . . . .	97,5	39,33	38,35	13,30	12,97
Масло какао . . . . .	100,0	27,41	27,41	9,27	9,27
Пюре . . . . .	10,0	14,49	1,45	4,90	0,49
Лимонная кислота . . . . .	98,0	0,50	0,49	0,17	0,17
Сахаро-паточный сироп . . . . .	39,0	98,55	38,43	33,33	13,0
<b>Итого . . . . .</b>	<b>—</b>	<b>1038,05</b>	<b>950,23</b>	<b>351,06</b>	<b>321,37</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>93,6</b>	<b>1000,0</b>	<b>936,0</b>	<b>338,19</b>	<b>316,55</b>

## Рецептура сахаро-паточного сиропа На 100,21 кг

Сахарный песок . . . . .	99,85	170,52	170,26	17,09	17,06
Патока . . . . .	78,0	284,23	221,70	28,48	22,21
<b>Итого . . . . .</b>	<b>—</b>	<b>454,75</b>	<b>391,96</b>	<b>45,57</b>	<b>39,27</b>
<b>Выход . . . . .</b>	<b>39,0</b>	<b>1000,0</b>	<b>390,0</b>	<b>100,21</b>	<b>39,03</b>

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	594,91	587,18	597,6	589,8
Молочный шоколад из отходов . . . . .	98,7	193,72	191,20	194,6	192,0
Сахарный песок . . . . .	99,85	75,80	75,68	76,1	76,0
Сахарная пудра . . . . .	99,85	29,76	29,72	29,9	29,9
Патока . . . . .	78,0	30,54	23,82	30,7	23,9
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	30,39	22,49	30,5	22,6
Пюре . . . . .	10,0	4,90	0,49	4,9	0,5
Масло какао . . . . .	100,0	9,27	9,27	9,3	9,3
Ядро лещинное или кешью жареное . . . . .	97,5	13,30	12,97	13,4*	13,1
Коньяк . . . . .	—	1,31	—	1,3	—
Спирт . . . . .	—	6,65	—	6,7	—
Лимонная кислота . . . . .	98,0	0,17	0,17	0,2	0,2
Апельсиновая эссенция . . . . .	—	0,51	—	0,5	—
Итого . . . . .	—	991,23	952,99	995,7	957,3
Выход . . . . .	91,9	1000,0	919,0	1000,0	919,0

Примечание. В начинку можно вводить кроме отходов молочного шоколада с начинкой и шоколадно-молочных конфет «Ассорти» отходы глазированных конфет с соответствующим пересчетом.

\* 13,4 кг жареного ядра лещинного или кешью соответствует 14,1 кг сырого.

# РЕЦЕПТУРА № 70

## МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД с пралиновой начинкой

Молочный шоколад с пралиновой начинкой имеет форму прямоугольного батона с рисунком на лицевой стороне. Вес 1 батона 50 г. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Рецептура шоколада

Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	—	—	564,21	556,88
Начинка . . . . .	99,1	—	—	461,63	457,48
Итого . . . . .	—	—	—	1025,84	1014,36
Выход . . . . .	98,9	—	—	1000,0	989,0

## Рецептура начинки

На 461,63 кг

Сахарная пудра . . . . .	99,85	539,82	539,01	249,20	248,83
Масло какао . . . . .	100,0	191,55	191,55	88,43	88,43
Ядро лещинное или кешью жареное . . . . .	97,5	274,62	267,75	126,77	123,60
Жженка . . . . .	80,0	9,72	7,78	4,49	3,59
Ванильная эссенция . . . . .	—	6,77	—	3,13	—
Итого . . . . .	—	1022,48	1006,09	472,02	464,45
Выход . . . . .	99,1	1000,0	991,0	461,63	457,48

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	564,21	556,88	569,1	561,7
Сахарная пудра . . . . .	99,85	249,20	248,83	251,4	251,0
Сахарный песок . . . . .	99,85	3,60	3,59	3,6	3,6
Масло какао . . . . .	100,0	88,43	88,43	89,2	89,2
Ядро лещнного или кешью жареное . . . . .	97,5	126,77	123,60	127,9*	124,7
Ванильная эссенция . . . . .	—	3,13	—	3,2	—
Итого . . . . .	—	1035,34	1021,33	1044,4	1030,2
Выход . . . . .	98,9	1000,0	989,0	1000,0	989,0

\* 127,9 кг жареного ядра лещнного или кешью соответствует 134,7 кг сырого.

# РЕЦЕПТУРА № 71

## МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД с цитрусовой начинкой

Молочный шоколад с цитрусовой начинкой прямоугольной формы или в форме батона по 100 г и менее. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фавы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Рецептура шоколада

Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	—	—	594,72	586,99
Начинка . . . . .	84,0	—	—	430,63	361,73
Итого . . . . .	—	—	—	1025,35	948,72
Выход . . . . .	92,5	—	—	1000,0	925,0

## Рецептура начинки

На 430,63 кг

Сахарная помада . . . . .	91,0	812,23	739,13	349,77	318,29
Цитрусовый джем . . . . .	72,0	156,53	112,70	67,41	48,54
Спирт . . . . .	—	35,8	—	15,42	—
Лимонная кислота . . . . .	98,0	0,98	0,96	0,42	0,41
Цитрусовая эссенция . . . . .	—	1,93	—	0,83	—
Краситель (красный) . . . . .	—	0,96	—	0,41	—
Итого . . . . .	—	1008,43	852,79	434,26	367,24
Выход . . . . .	84,0	1000,0	840,0	430,63	361,73

## Рецептура помады

На 349,77 кг

Сахарный песок . . . . .	99,85	837,00	835,74	292,76	292,32
Патока . . . . .	78,0	104,62	81,60	36,59	28,54
Итого . . . . .	—	941,62	917,34	329,35	320,86
Выход . . . . .	91,0	1000,0	910,0	349,77	318,29

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	594,72	586,99	598,9	591,1
Сахарный песок . . . . .	99,85	292,76	292,32	294,8	294,4
Патока . . . . .	78,0	36,59	28,54	36,8	28,7
Цитрусовый джем . . . . .	72,0	67,41	48,54	67,9	48,9
Спирт . . . . .	—	15,42	—	15,5	—
Лимонная кислота . . . . .	98,0	0,42	0,41	0,42	0,41
Цитрусовая эссенция . . . . .	—	0,83	—	0,84	—
Краситель (красный) . . . . .	—	0,41	—	0,41	—
Итого . . . . .	—	1008,56	956,8	1015,57	963,51
Выход . . . . .	92,5	1000,0	925,0	1000,0	925,0

# РЕЦЕПТУРА № 72

## \* МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД с фруктово-мармеладной начинкой

Молочный шоколад с фруктово-мармеладной начинкой имеет форму прямоугольного батона с рисунком на лицевой стороне. Вес 1 батона 50 г. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		{ на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Рецептура шоколада

Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	—	—	595,25	587,51
Начинка . . . . .	80,0	—	—	431,00	344,80
Итого . . . . .	—	—	—	1026,25	932,31
Выход . . . . .	90,9	—	—	1000,0	909,0

## Рецептура начинки

На 431,0 кг

Сахарный песок . . . . .	99,85	759,28	758,14	327,25	326,76
Яблочное пюре . . . . .	10,0	202,50	20,25	87,28	8,73
Клубничное пюре . . . . .	10,0	303,70	30,37	130,89	13,09
Лимонная кислота . . . . .	98,0	3,49	3,42	1,50	1,47
Фруктовая эссенция . . . . .	—	2,32	—	1,00	—
Итого . . . . .	—	1271,29	812,18	547,92	350,05
Выход . . . . .	80,0	1000,0	800,0	431,00	344,80

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	595,25	587,51	601,2	593,4
Сахарный песок . . . . .	99,85	327,25	326,76	330,5	330,0
Яблочное пюре . . . . .	10,0	87,28	8,73	88,2	8,8
Клубничное пюре . . . . .	10,0	130,89	13,09	132,2	13,2
Лимонная кислота . . . . .	98,0	1,50	1,47	1,5	1,5
Фруктовая эссенция . . . . .	—	1,0	—	1,0	—
Итого . . . . .	—	1143,17	937,56	1154,6	946,9
Выход . . . . .	90,9	1000,0	909,0	1000,0	909,0

Примечание. Яблочное пюре может заменяться сливовым.  
Клубничное пюре может заменяться малиновым.

# РЕЦЕПТУРА № 73

## МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД с фруктово-помадной начинкой

Молочный шоколад с фруктово-помадной начинкой прямоугольной формы или в форме батона по 100 г и менее. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фаз		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	—	—	594,35	586,62
Начинка . . . . .	87,0	—	—	430,36	374,41
Итого . . . . .	—	—	—	1024,71	961,03
Выход . . . . .	93,7	—	—	1000,0	937,0

## Рецептура шоколада

## Рецептура начинки

На 430,36 кг

Фруктовая помада . . . . .	90,0	979,91	881,92	421,71	379,54
Спирт . . . . .	—	34,93	—	15,03	—
Лимонная кислота . . . . .	98,0	1,37	1,34	0,59	0,58
Фруктовая эссенция . . . . .	—	1,0	—	0,43	—
Краситель (красный) . . . . .	—	0,4	—	0,17	—
Итого . . . . .	—	1017,61	883,26	437,93	380,12
Выход . . . . .	87,0	1000,0	870,0	430,36	374,41

## Рецептура фруктовой помады

На 421,71 кг

Сахаро-паточный сироп . . . . .	80,0	1069,35	855,48	450,96	360,77
Фруктовое пюре . . . . .	10,0	536,10	53,61	226,08	22,60
Итого . . . . .	—	1605,45	909,09	677,04	383,37
Выход . . . . .	90,0	1000,0	900,0	421,71	379,54

## Рецептура сахаро-паточного сиропа

На 450,96 кг

Сахар . . . . .	99,85	733,60	732,50	330,82	330,32
Патока . . . . .	78,0	91,69	71,52	41,35	32,25
Итого . . . . .	—	825,29	804,02	372,17	362,57
Выход . . . . .	80,0	1000,0	800,0	450,96	360,77

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	594,35	586,62	596,6	588,8
Сахарный песок . . . . .	99,85	330,82	330,32	332,0	331,5
Патока . . . . .	78,0	41,35	32,25	41,5	32,4
Фруктовое пюре . . . . .	10,0	226,08	22,6	226,9	22,7
Спирт . . . . .	—	15,03	—	15,1	—
Лимонная кислота . . . . .	98,0	0,59	0,58	0,6	0,6
Фруктовая эссенция . . . . .	—	0,43	—	0,43	—
Краситель (красный) . . . . .	—	0,17	—	0,17	—
Итого . . . . .	—	1208,82	972,37	1213,3	976,0
Выход . . . . .	93,7	1000,0	937,0	1000,0	937,0

Примечание. Готовится следующая фруктово-помадная начинка: малиновая, клубничная, вишневая, абрикосовая, яблочная с добавлением соответствующего пюре и эссенции.

## РЕЦЕПТУРА № 74

### МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД с помадно-сливочной начинкой

Молочный шоколад с помадно-сливочной начинкой имеет форму прямоугольного батона с рисунком на лицевой стороне. Вес 1 батона 50 г. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура шоколада					
Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	—	—	595,36	587,62
Начинка . . . . .	84,0	—	—	431,10	362,12
Итого . . . . .	—	—	—	1026,46	949,74
Выход . . . . .	92,6	—	—	1000,0	926,0
Рецептура начинки		На 431,10 кг			
Молочная помада . . . . .	91,0	854,56	777,65	368,40	335,24
Сливочное масло . . . . .	84,0	89,45	75,14	38,56	32,39
Коньяк . . . . .	—	77,39	—	33,36	—
Ванильная эссенция . . . . .	—	3,52	—	1,52	—
Итого . . . . .	—	1024,92	852,79	441,84	367,63
Выход . . . . .	84,0	1000,0	840,0	431,10	362,12



# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	595,36	587,62	599,1	591,3
Сахарный песок . . . . .	99,85	169,55	169,30	170,6	170,3
Патока . . . . .	78,0	18,34	14,31	18,5	14,4
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	209,49	155,02	210,8	156,0
Сливочное масло . . . . .	84,0	38,56	32,39	38,8	32,6
Коньяк . . . . .	—	33,36	—	33,6	—
Ванильная эссенция . . . . .	—	1,52	—	1,5	—
Итого . . . . .	—	1066,18	958,64	1072,9	964,6
Выход . . . . .	92,6	1000,0	926,0	1000,0	926,0

# РЕЦЕПТУРА № 75

## МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД с помадно-лимонной начинкой

Молочный шоколад с помадно-лимонной начинкой прямоугольной формы или в форме батона по 100 г и менее. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Рецептура шоколада

Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	—	—	594,41	586,68
Начинка . . . . .	87,7	—	—	430,35	377,42
Итого . . . . .	—	—	—	1024,76	964,1
Выход . . . . .	94,0	—	—	1000,0	940,0

## Рецептура начинки

На 430,35 кг

Сахарная помада . . . . .	91,0	954,41	868,51	410,73	373,76
Спирт . . . . .	—	9,54	—	4,11	—
Ликер «Южный» . . . . .	40,0	38,25	15,30	16,46	6,58
Лимонная кислота . . . . .	98,0	6,68	6,55	2,87	2,81
Лимонная эссенция . . . . .	—	5,73	—	2,47	—
Краситель (желтый) . . . . .	—	0,3	—	0,13	—
Итого . . . . .	—	1014,91	890,36	436,77	383,15
Выход . . . . .	87,7	1000,0	877,0	430,35	377,42

## Рецептура помады

На 410,73 кг

Сахарный песок . . . . .	99,85	837,00	835,74	343,78	343,26
Патока . . . . .	78,0	104,62	81,60	42,97	33,52
Итого . . . . .	—	941,62	917,34	386,75	376,78
Выход . . . . .	91,0	1000,0	910,0	410,73	373,76

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	594,41	586,68	598,3	590,5
Сахарный песок . . . . .	99,85	343,78	343,26	346,0	345,5
Патока . . . . .	78,0	42,97	33,52	43,3	33,8
Спирт . . . . .	—	4,11	—	4,14	—
Ликер «Южный» . . . . .	40,0	16,46	6,58	16,6	16,6
Лимонная кислота . . . . .	98,0	2,87	2,81	2,9	2,8
Лимонная эссенция . . . . .	—	2,47	—	2,5	—
Краситель (желтый) . . . . .	—	0,13	—	0,13	—
Итого . . . . .	—	1007,2	972,85	1013,87	979,2
Выход . . . . .	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

# РЕЦЕПТУРА № 76

## МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД с помадно-фруктовой начинкой

Молочный шоколад с помадно-фруктовой начинкой имеет форму прямоугольного батона с рисунком на лицевой стороне. Вес 1 батона 50 г. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Рецептура шоколада

Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	—	—	595,50	587,76
Начинка . . . . .	83,0	—	—	431,18	357,88
Итого . . . . .	—	—	—	1026,68	945,64
Выход . . . . .	92,2	—	—	1000,0	922,0

## Рецептура начинки

На 431,18 кг

Молочная помада . . . . .	91,0	813,02	739,85	350,56	319,01
Ягодный припас . . . . .	60,0	170,0	102,0	73,30	43,98
Спирт . . . . .	—	35,0	—	15,09	—
Лимонная кислота . . . . .	98,0	0,80	0,78	0,35	0,34
Ягодная эссенция . . . . .	—	2,0	—	0,86	—
Краситель (красный) . . . . .	—	0,15	—	0,06	—
Итого . . . . .	—	1020,97	842,63	440,22	363,33
Выход . . . . .	83,0	1000,0	830,0	431,18	357,83

## Рецептура помады

На 350,56 кг

Сахарный песок . . . . .	99,85	624,68	623,74	218,99	218,66
Патока . . . . .	78,0	90,99	70,97	31,90	24,88
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	303,35	224,48	106,34	78,69
Итого . . . . .	—	1019,02	919,19	357,23	322,23
Выход . . . . .	91,0	1000,0	910,0	350,56	319,01

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	595,50	587,76	599,3	591,5
Сахарный песок . . . . .	99,85	218,99	218,66	220,4	220,0
Патока . . . . .	78,0	31,90	24,88	32,1	25,0
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	106,34	78,69	107,0	79,2
Ягодный припас . . . . .	60,0	73,30	43,98	73,8	44,3
Спирт . . . . .	—	15,09	—	15,2	—
Лимонная кислота . . . . .	98,0	0,35	0,34	0,4	0,4
Ягодная эссенция . . . . .	—	0,86	—	0,9	—
Краситель (красный) . . . . .	—	0,06	—	0,1	—
Итого . . . . .	—	1042,39	954,31	1049,2	960,4
Выход . . . . .	92,2	1000,0	922,0	1000,0	922,0

# РЕЦЕПТУРА № 77

## МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД с помадно-кофейной начинкой

Молочный шоколад с помадно-кофейной начинкой имеет форму прямоугольного батона с рисунком на лицевой стороне. Вес 1 батона 50 г. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Рецептура шоколада

Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	—	—	595,23	587,49
Начинка . . . . .	85,0	—	—	431,01	366,36
Итого . . . . .	—	—	—	1026,24	953,85
Выход . . . . .	93,0	—	—	1000,0	930,0

## Рецептура начинки

На 431,01 кг

Молочная помада . . . . .	91,0	810,25	737,33	349,23	317,80
Кефир жареный тертый . . . . .	97,5	80,00	78,00	34,48	33,62
Сливочное масло . . . . .	84,0	40,00	33,60	17,24	14,48
Кофейная паста . . . . .	93,4	15,00	14,01	6,47	6,04
Коньяк . . . . .	—	75,00	—	32,33	—
Ванильная эссенция . . . . .	—	1,2	—	0,52	—
Итого . . . . .	—	1021,45	862,94	440,27	371,94
Выход . . . . .	85,0	1000,0	850,0	431,01	366,36

## Рецептура помады

На 349,23 кг

Сахарный песок . . . . .	99,85	624,68	623,74	218,16	217,83
Патока . . . . .	78,0	90,99	70,97	31,78	24,79
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	303,35	224,48	105,94	78,40
Итого . . . . .	—	1019,02	919,19	355,88	321,02
Выход . . . . .	91,0	1000,0	910,6	349,23	317,80

## Рецептура кофейной пасты

На 6,47 кг

Натуральный кофе . . . . .	98,0	677,30	663,75	4,38	4,29
Сливочное масло . . . . .	84,0	338,65	284,47	2,19	1,84
Итого . . . . .	—	1015,95	948,22	6,57	6,13
Выход . . . . .	93,4	1000,0	934,0	6,47	6,04

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	595,23	587,49	599,0	591,2
Сахарный песок . . . . .	99,85	218,16	217,83	219,5	219,2
Патока . . . . .	78,0	31,78	24,79	32,0	25,0
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	105,94	78,40	106,6	78,9
Кешью жареный тертый . . . . .	97,5	34,48	33,62	34,7*	33,8
Сливочное масло . . . . .	84,0	19,43	16,32	19,6	16,4
Натуральный кофе . . . . .	98,0	4,38	4,29	4,4	4,3
Коньяк . . . . .	—	32,33	—	32,5	—
Ванильная эссенция . . . . .	—	0,52	—	0,5	—
Итого . . . . .	—	1042,25	962,74	1048,8	968,8
Выход . . . . .	93,0	1000,0	930,0	1000,0	930,0

\* 34,7 кг жареного тертого ореха кешью соответствует 36,5 кг сырого.

# РЕЦЕПТУРА № 78

## МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД с глюкозно-медовой начинкой

Молочный шоколад с глюкозно-медовой начинкой имеет форму прямоугольного батона с рисунком на лицевой стороне. Вес 1 батона 50 г. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Рецептура шоколада

Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	—	—	595,36	587,62
Начинка . . . . .	84,0	—	—	431,10	362,12
Итого . . . . .	—	—	—	1026,46	949,74
Выход . . . . .	92,6	—	—	1000,0	926,0

## Рецептура начинки

На 431,10 кг

Глюкоза . . . . .	91,0	510,66	464,70	220,15	200,34
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	255,32	188,94	110,07	81,45
Мед . . . . .	78,0	255,32	199,15	110,07	85,85
Итого . . . . .	—	1021,30	852,79	440,29	367,64
Выход . . . . .	84,0	1000,0	840,0	431,10	362,12

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	595,36	587,62	601,2	593,4
Глюкоза . . . . .	91,0	220,15	200,34	222,3	202,3
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	110,07	81,45	111,1	82,2
Мед . . . . .	78,0	110,07	85,85	111,1	86,7
Итого . . . . .	—	1035,65	955,26	1045,7	964,6
Выход . . . . .	92,6	1000,0	926,0	1000,0	926,0

РЕЦЕПТУРА № 79  
«ДЕТСКИЕ БАТОНЫ»

Шоколад в форме батона с начинкой, приготовленный с добавлением глюкозы, сухого молока, сливочного масла и других компонентов. Вес 1 батона 50 г. Выпускается завернутым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура батониров

Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	—	—	595,3	587,6
Начинка . . . . .	84,0	—	—	431,1	362,1
Итого . . . . .	—	—	—	1026,4	949,7
Выход . . . . .	92,6	—	—	1000,0	926,0

Рецептура начинки

		На 431,1 кг			
Сахарная пудра . . . . .	99,85	170,1	169,8	73,3	73,2
Глюкоза . . . . .	91,0	385,5	350,8	166,2	151,2
Сухое молоко . . . . .	95,0	188,7	179,3	81,3	77,2
Сливочное масло . . . . .	84,0	149,3	125,4	64,4	54,1
Порошок какао . . . . .	95,0	28,9	27,5	12,5	11,9
Ванилин . . . . .	—	0,2	—	0,1	—
Итого . . . . .	—	922,7	852,8	397,8	367,6
Выход . . . . .	84,0	1000,0	840,0	431,1	362,1

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутого шоколада	
Молочный шоколад для формовки . . . . .	98,7	595,3	587,6	601,2	593,4
Сахарная пудра . . . . .	99,85	73,3	73,2	74,0	73,9
Глюкоза . . . . .	91,0	166,2	151,2	167,8	152,7
Сухое молоко . . . . .	95,0	81,3	77,2	82,1	78,0
Сливочное масло . . . . .	84,0	64,4	54,1	65,0	54,6
Порошок какао . . . . .	95,0	12,5	11,9	12,6	12,0
Ванилин . . . . .	—	0,1	—	0,1	—
Итого . . . . .	—	993,1	955,2	1002,8	964,6
Выход . . . . .	92,6	1000,0	926,0	1000,0	926,0

РЕЦЕПТУРА № 80

ШОКОЛАДНЫЕ ФИГУРКИ с молочной начинкой

Шоколадные фигурки имеют форму жучка. Внутри молочная начинка. Выпускаются завернутыми в фольгу. Продаются на вес.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура фигур

Шоколад для формовки . . . . .	99,1	—	—	618,82	613,25
Начинка . . . . .	83,0	—	—	412,55	342,42
Итого . . . . .	—	—	—	1031,37	955,67
Выход . . . . .	92,7	—	—	1000,0	927,0

Рецептура начинки

На 412,55 кг

Помада крем-брюле . . . . .	90,0	936,27	842,64	386,26	347,63
Кошьяк . . . . .	—	78,02	—	32,19	—
Ромовая эссенция . . . . .	—	0,31	—	0,13	—
Итого . . . . .	—	1014,6	842,64	418,58	347,63
Выход . . . . .	83,0	1000,0	830,0	412,55	342,42

Рецептура помады

На 386,26 кг

Сахарный песок . . . . .	99,85	497,92	497,17	192,33	192,04
Патока . . . . .	78,0	54,13	42,22	20,91	16,31
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	405,97	300,42	156,81	116,04
Сливочное масло . . . . .	84,0	87,96	73,89	33,98	28,54
Итого . . . . .	—	1045,98	913,70	404,03	352,93
Выход . . . . .	90,0	1000,0	900,0	386,26	347,63

СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутой фигур	
Шоколад для формовки . . . . .	99,1	618,82	613,25	627,0	621,3
Сахарный песок . . . . .	99,85	192,33	192,04	194,9	194,6
Патока . . . . .	78,0	20,91	16,31	21,2	16,5
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	156,81	116,04	158,9	117,7
Сливочное масло . . . . .	84,0	33,98	28,54	34,4	28,8
Коньяк . . . . .	—	32,19	—	32,6	—
Ромовая эссенция . . . . .	—	0,13	—	0,13	—
Итого . . . . .	—	1055,17	966,18	1069,13	978,9
Выход . . . . .	92,7	1000,0	927,0	1000,0	927,0

РЕЦЕПТУРА № 81

Шоколадные фигуры «РОЖКИ»

Шоколадные фигуры имеют форму рожка. Внутри шоколадно-кремовая начинка. Вес 1 рожка 25 г. Выпускаются завернутыми в фольгу.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура фигур

Шоколад для формовки . . . . .	99,1	—	—	618,95	613,38
Начинка . . . . .	85,2	—	—	412,64	351,57
Итого . . . . .	—	—	—	1031,59	964,95
Выход . . . . .	93,6	—	—	1000,0	936,0

Рецептура начинки

На 412,64 кг

Шоколад-полуфабрикат . . . . .	99,0	642,30	635,88	265,04	262,39
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	107,05	79,22	44,17	32,69
Сахарный сироп . . . . .	70,0	214,10	149,87	88,35	61,85
Коньяк . . . . .	—	21,41	—	8,83	—
Спирт . . . . .	—	42,82	—	17,67	—
Итого . . . . .	—	1027,68	864,97	424,06	356,93
Выход . . . . .	85,2	1000,0	852,0	412,64	351,57

Рецептура шоколада-полуфабриката

На 265,04 кг

Сахарная пудра . . . . .	99,85	561,43	560,59	148,80	148,58
Тертое какао . . . . .	97,4	295,87	288,18	78,42	76,38
Масло какао . . . . .	100,0	155,29	155,29	41,16	41,16
Ванилин . . . . .	—	0,27	—	0,07	—
Итого . . . . .	—	1012,86	1004,06	268,45	266,12
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	265,04	262,39

Рецептура сиропа

На 88,35 кг

Сахарный песок . . . . .	99,85	395,57	394,98	34,95	34,90
Патока . . . . .	78,0	395,57	308,54	34,95	27,26
Итого . . . . .	—	791,14	703,52	69,90	62,16
Выход . . . . .	70,0	1000,0	700,0	88,35	61,85

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутых фигур	
Шоколад для формовки . . . . .	99,1	618,95	613,38	627,9	622,2
Сахарная пудра . . . . .	99,85	148,8	148,58	150,9	150,7
Сахарный песок . . . . .	99,85	34,95	34,90	35,5	35,4
Тертое какао . . . . .	97,4	78,42	76,38	79,6	77,5
Масло какао . . . . .	100,0	41,16	41,16	41,8	41,8
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	44,17	32,69	44,8	33,2
Патока . . . . .	78,0	34,95	27,26	35,4	27,6
Коньяк . . . . .	—	8,83	—	9,0	—
Спирт . . . . .	—	17,67	—	17,9	—
Ванилин . . . . .	—	0,07	—	0,07	—
Итого . . . . .	—	1027,97	974,35	1042,87	988,4
Выход . . . . .	93,6	1000,0	936,0	1000,0	936,0

# РЕЦЕПТУРА № 82

## Шоколадные фигуры «БАНАНЫ»

Шоколадные фигуры имеют форму банана. Внутри начинка пралине с вафельной крошкой. Вес 1 фигуры 15 г. Выпускаются завернутыми в фольгу. Продаются поштучно и весовыми.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Рецептура фигур

Шоколад для формовки . . . . .	99,1	—	—	515,47	510,83
Начинка . . . . .	98,9	—	—	515,46	509,79
Итого . . . . .	—	—	—	1030,93	1020,62
Выход . . . . .	99,0	—	—	1000,0	990,0

## Рецептура начинки

На 515,46 кг

Пралине . . . . .	99,2	960,76	953,07	495,23	491,27
Вафли-крупка . . . . .	95,5	48,08	45,92	24,78	23,66
Итого . . . . .	—	1008,84	998,99	520,01	514,93
Выход . . . . .	98,9	1000,0	989,0	515,46	509,79

## Рецептура пралине

На 495,23 кг

Миндаль или лесное ядро, жаренные с сахаром . . . . .	99,1	837,82	830,28	414,91	411,18
Масло какао . . . . .	100,0	176,83	176,83	87,57	87,57
Ванилин . . . . .	—	0,42	—	0,21	—
Итого . . . . .	—	1015,07	1007,11	502,69	498,75
Выход . . . . .	99,2	1000,0	992,0	495,23	491,27

## Рецептура ядра, жаренного с сахаром

На 414,91 кг

Сахарный песок . . . . .	99,85	673,63	672,62	279,50	279,08
Миндаль или лесное ядро жаренные . . . . .	97,5	336,81	328,39	139,75	136,26
Итого . . . . .	—	1010,44	1001,01	419,25	415,34
Выход . . . . .	99,1	1000,0	991,0	414,91	411,18

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

# РЕЦЕПТУРА № 83

## Шоколадные фигуры «РАКУШКИ» и «ПОДКОВЫ»

Шоколадные фигуры имеют форму ракушек и подков. Внутри пралиновая начинка. Вес 1 «Ракушки» 27 г. Вес «Подковы» 100 — 250 г. Выпускаются завернутыми в фольгу.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутых фигур	
Шоколад для формов- ки . . . . .	99,1	515,47	510,83	519,5	514,8
Сахарный песок . . .	99,85	279,50	279,08	281,6	281,2
Масло какао . . . .	100,0	87,57	87,57	88,3	88,3
Миндаль или лещинное ядро жареные . . .	97,5	139,75	136,26	140,8*	137,2
Вафли . . . . .	95,5	24,78	23,66	24,9	23,2
Ванилин . . . . .	—	0,21	—	0,21	—
Итого . . . . .	—	1047,28	1037,40	1055,31	1045,4
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0	1000,0	990,0

\* 140,8 кг жареного миндаля или лещинного ядра соответствует 148,3 кг сырого.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколад для формов- ки . . . . .	99,1	—	—	515,72	511,08
Начинка . . . . .	99,2	—	—	515,73	511,60
Итого . . . . .	—	—	—	1031,45	1022,68
Выход . . . . .	99,2	—	—	1000,0	992,0

## Рецептура начинок

На 515,73 кг

Миндаль или лещинное ядро, жаренные с са- харом . . . . .	99,1	837,82	830,28	432,09	428,20
Масло какао . . . .	100,0	176,83	176,83	91,20	91,20
Ванилин . . . . .	—	0,42	—	0,22	—
Итого . . . . .	—	1015,07	1007,11	523,51	519,40
Выход . . . . .	99,2	1000,0	992,0	515,73	511,60

## Рецептура миндаля или лещинного ядра, жаренного с сахаром

На 432,09 кг

Сахарный песок . . .	99,85	673,63	672,62	291,07	290,63
Миндаль или лещинное ядро жареные . . .	97,5	336,81	328,39	145,53	141,89
Итого . . . . .	—	1010,44	1001,01	436,60	432,52
Выход . . . . .	99,1	1000,0	991,0	432,09	428,20



# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутых фигур	
Шоколад для формовки . . . . .	99,1	515,72	511,08	522,1	517,4
Сахарный песок . . . . .	99,85	291,07	290,63	294,6	294,2
Масло какао . . . . .	100,0	91,20	91,20	92,3	92,3
Миндаль или лесинное ядро жареные . . . . .	97,5	145,53	141,89	147,3*	143,6
Ванили . . . . .	—	0,22	—	0,22	—
Итого . . . . .	—	1043,74	1034,8	1056,52	1047,0
Выход . . . . .	99,2	1000,0	992,0	1000,0	992,5

\* 147,3 кг жареного миндаля или лесинного ядра соответствует 155,1 кг сырого.

## РЕЦЕПТУРА № 84

### Шоколадные фигурки «ЖУЧКИ»

Шоколадные фигурки имеют форму жучка. Внутри помадная начинка с апельсиновым или мандариновым вкусом. Выпускаются завернутыми в фольгу или уложенными в коробки.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

### Рецептура фигур

Шоколад для формовки . . . . .	99,1	—	—	618,82	613,25
Начинка . . . . .	86,0	—	—	412,55	354,79
Итого . . . . .	—	—	—	1031,37	968,04
Выход . . . . .	93,9	—	—	1000,0	939,0

### Рецептура начинки

На 412,55 кг

Сахарная помада . . . . .	91,0	825,04	750,79	340,37	309,74
Мандариновый джем . . . . .	72,0	168,50	121,32	69,51	50,05
Спирт . . . . .	—	49,72	—	20,51	—
Лимонная кислота . . . . .	98,0	1,01	0,99	0,42	0,41
Апельсиновая эссенция . . . . .	—	1,99	—	0,82	—
Краситель (красный) . . . . .	—	0,99	—	0,41	—
Итого . . . . .	—	1047,25	873,10	432,04	360,20
Выход . . . . .	86,0	1000,0	860,0	412,55	354,79

### Рецептура сахарной помады

На 340,37 кг

Сахарный песок . . . . .	99,85	807,09	805,88	274,71	274,30
Патока . . . . .	78,0	145,27	113,31	49,45	38,57
Итого . . . . .	—	952,36	919,19	324,16	312,87
Выход . . . . .	91,0	1000,0	910,0	340,37	309,74

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутых фигур	
Шоколад для формовки . . . . .	99,1	618,82	613,25	628,4	622,7
Сахарный песок . . . . .	99,85	274,71	274,30	278,9	278,5
Патока . . . . .	78,0	49,45	38,57	50,3	39,2
Мандариновый джем . . . . .	72,0	69,51	50,05	70,6	50,8
Спирт . . . . .	—	20,51	—	20,9	—
Лимонная кислота . . . . .	98,0	0,42	0,41	0,43	0,42
Апельсиновая эссенция . . . . .	—	0,82	—	0,84	—
Краситель (красный) . . . . .	—	0,41	—	0,42	—
Итого . . . . .	—	1034,65	976,58	1050,79	991,62
Выход . . . . .	93,9	1000,0	939,0	1000,0	939,0

# РЕЦЕПТУРА № 85

## Шоколадные фигуры «РАЧКИ»

Шоколадные фигуры имеют форму рачка. Внутри помадно-сливочная начинка с добавлением коньяка. Выпускаются завернутыми в фольгу. Продаются поштучно и весовыми.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Рецептура фигур

Шоколад для формовки . . . . .	99,1	—	—	618,95	613,38
Начинка . . . . .	86,7	—	—	412,63	357,75
Итого . . . . .	—	—	—	1031,58	971,13
Выход . . . . .	94,2	—	—	1000,0	942,0

## Рецептура начинки

На 412,63 кг

Сливочная помада . . . . .	91,0	816,52	743,03	336,92	306,60
Сливочное масло . . . . .	84,0	163,30	137,17	67,38	56,60
Коньяк . . . . .	—	36,74	—	15,16	—
Итого . . . . .	—	1016,56	880,2	419,46	363,20
Выход . . . . .	86,7	1000,0	867,0	412,63	357,75

Влажность . 13,3±2,0%

## Рецептура сливочной помады

На 336,92 кг

Сахарный песок . . . . .	99,85	424,42	423,78	143,0	142,79
Патока . . . . .	78,0	40,95	31,94	13,80	10,76
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	524,18	387,89	176,61	130,69
Сливочное масло . . . . .	84,0	95,54	80,25	32,19	27,04
Ванилин . . . . .	—	0,27	—	0,09	—
Итого . . . . .	—	1085,36	923,86	465,69	311,28
Выход . . . . .	91,0	1000,0	910,0	336,92	306,6

# СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т незавернутых фигур	
Шоколад для формовки . . . . .	99,1	618,95	613,38	627,4	621,8
Сахарный песок . . . . .	99,85	143,0	142,79	144,9	144,7
Патока . . . . .	78,0	13,80	10,76	14,0	10,9
Сгущенное молоко . . . . .	74,0	176,61	130,69	179,1	132,5
Сливочное масло . . . . .	84,0	99,57	83,64	101,0	84,8
Коньяк . . . . .	—	15,16	—	15,4	—
Ванилин . . . . .	—	0,09	—	0,09	—
Итого . . . . .	—	1067,18	981,26	1081,89	994,7
Выход . . . . .	94,2	1000,0	942,0	1000,0	942,0

## VII. ШОКОЛАД В ПОРОШКЕ И ПОРОШОК КАКАО

### РЕЦЕПТУРА № 86

#### ШОКОЛАД В ПОРОШКЕ (для питья) № 1

Тонкий порошок коричневого цвета. Вырабатывается из какао-продуктов и сахарной пудры. Выпускается расфасованным в жестяные банки весом не более 300 г и весовым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . . . .	99,85	589,8	588,9
Тертое какао . . . . .	97,4	391,6	381,4
Масло какао . . . . .	100,0	35,8	35,8
Ванилин . . . . .	—	0,2	—
Итого . . . . .	—	1017,4	1006,1
Выход . . . . .	99,1	1000,0	991,0
Жир . . . . .	24,4±2%		

### РЕЦЕПТУРА № 87

#### ШОКОЛАД В ПОРОШКЕ (для питья) № 2

Тонкий порошок коричневого цвета. Вырабатывается из какао-продуктов и сахарной пудры. Выпускается расфасованным в жестяные банки весом не более 300 г и весовым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . . . .	99,85	500,8	500,0
Тертое какао . . . . .	97,4	516,4	500,0
Ванилин . . . . .	—	0,2	—
Итого . . . . .	—	1017,4	1000,0
Выход . . . . .	98,5	1000,0	985,0
Жир . . . . .	27,0±2,0%		

## ШОКОЛАД В ПОРОШКЕ СО СЛИВКАМИ (для питья)

Тонкий порошок светло-шоколадного цвета. Вырабатывается из какаопродуктов, сахарной пудры и сухих сливок. Выпускается расфасованным в мелкие жестяные банки весом не более 300 г и весовым.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	462,4	461,7
Тертое какао . . . .	97,4	150,5	146,6
Масло какао . . . .	100,0	107,8	107,8
Сухие сливки . . . .	94,0	298,8	280,9
Ванилин . . . . .	—	0,2	—
Итого . . . . .	—	1019,7	997,0
Выход . . . . .	98,2	1000,0	982,0
Жир . . . . .	30,9±2,0%		

## Порошок какао «ЗОЛОТОЙ ЯРЛЫК», «ПРИМА», «НАША МАРКА»

Тонкий порошок шоколадного цвета. Изготавливается размолom частично обезжиренных жареных бобов какао, тщательно отсортированных и очищенных от шелухи.

Расфасовка в коробки и пачки весом 50, 100, 125 и 250 г.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

## Расфасовка

Порошок какао . . .	95,0	1015,23	964,47	—	—
Выход . . . . .	95,0	1000,0	950,0	—	—

Размол и просев порошка какао На 1015,23 кг

Жмых какао . . . . .	95,0	1015,23	964,47	1030,69	979,16
Ванилин . . . . .	—	0,1	—	0,1	—
Итого . . . . .	—	1015,33	964,47	1030,79	979,16
Выход . . . . .	95,0	1000,0	950,0	1015,23	964,47

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т готового порошка какао	
Жмых какао . . . . .	95,0	1030,69	979,16	1030,69	979,16
Ванилин . . . . .	—	0,1	—	0,1	—
Итого . . . . .	—	1030,79	979,16	1030,79	979,16
Выход . . . . .	95,0	1000,0	950,0	1000,0	950,0

## РЕЦЕПТУРА № 90

## Порошок какао «СЕРЕБРЯНЫЙ ЯРЛЫК»

Тонкий порошок шоколадного цвета. Изготавливается размолотом частично обезжиренных жареных бобов какао, тщательно отсортированных и очищенных от шелухи. Содержание жира в порошке какао не менее 14%.

Расфасовка в коробки и пачки весом 50, 100, 125 и 250 г.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Расфасовка					
Порошок какао . . . . .	95,0	1015,23	964,47	—	—
Выход . . . . .	95,0	1000,0	950,0	—	—
Размол и просев порошка какао На 1015,23 кг					
Жмых какао . . . . .	95,0	1015,23	964,47	1030,69	979,1
Ванилин . . . . .	—	0,10	—	0,10	—
Итого . . . . .	—	1015,33	964,47	1030,79	979,16
Выход . . . . .	95,0	1000,0	950,0	1015,23	964,47

## СВОДНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		по сумме фаз		на 1 т готового порошка какао	
Жмых какао . . . . .	95,0	1030,69	979,16	1030,7	979,2
Ванилин . . . . .	—	0,10	—	0,10	—
Итого . . . . .	—	1030,79	979,16	1030,8	979,2
Выход . . . . .	95,0	1000,0	950,0	1000,0	950,0

## VIII. ПОЛУФАБРИКАТЫ

## РЕЦЕПТУРА № 91

## ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

Представляет собой шоколадную массу, предназначенную для глазирования конфет, карамели и других кондитерских изделий.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т полуфабриката	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . . . .	99,85	482,9	482,2	485,4	484,7
Тертое какао . . . . .	97,4	360,6	351,2	362,4	353,0
Масло какао . . . . .	100,0	166,7	166,7	167,5	167,5
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	2,9	3,0	2,9
Ванильная эссенция . . . . .	—	1,1	—	1,1	—
Итого . . . . .	—	1014,3	1003,0	1019,4	1008,1
Выход . . . . .	99,1	1000,0	991,0	1000,0	991,0
Жир . . . . .	35,9±2,0%				

## РЕЦЕПТУРА № 92

## ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ В БЛОКАХ

Представляет собой шоколадную массу для глазирования конфет, карамели и других кондитерских изделий и для дражировки.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . . . .	99,85	499,6	498,9
Тертое какао . . . . .	97,4	373,1	363,4
Масло какао . . . . .	100,0	142,9	142,9
Разжижитель . . . . .	98,5	3,0	2,9
Ванильная эссенция . . . . .	—	1,1	—
Итого . . . . .	—	1019,7	1008,1
Выход . . . . .	99,1	1000,0	991,0
Жир . . . . .	34,1±2,0%		

Примечание. На 1 т полуфабриката (в блоках) для приготовления шоколадной глазури добавляется 28,5 кг масла какао. Содержание жира в разведенной глазури 35,9±2,0%.

## РЕЦЕПТУРА № 93

## ШОКОЛАДНО-МОЛОЧНАЯ ГЛАЗУРЬ

Представляет собой шоколадно-молочную массу, предназначенную для глазирования конфет, карамели и других кондитерских изделий.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т полуфабриката	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	446,3	445,6	448,6	447,9
Тертое какао . . .	97,4	170,0	165,6	170,9	166,5
Масло какао . . .	100,0	238,8	238,8	240,0	240,0
Сухое молоко . . .	95,0	155,8	148,0	156,6	148,8
Разжижитель . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . . .	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . .	—	1015,1	1001,0	1020,3	1006,2
Выход . . .	98,9	1000,0	989,0	1000,0	989,0
Жир . . .	36,8±2,0%				

## РЕЦЕПТУРА № 94

## ШОКОЛАД ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ

Представляет собой шоколадную массу, предназначенную для формирования батончиков, шоколада с начинкой, шоколадных фигур с начинкой конфет «Ассорти» и для глазирования конфет, входящих в шоколадный набор.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т полуфабриката	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	507,8	507,0	510,4	509,6
Тертое какао . . .	97,4	267,2	260,3	268,6	261,6
Масло какао . . .	100,0	232,7	232,7	233,9	233,9
Разжижитель . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . . .	—	1,0	—	1,0	—
Итого . . .	—	1011,7	1003,0	1016,9	1008,1
Выход . . .	99,1	1000,0	991,0	1000,0	991,0
Жир . . .	37,5±2,0%				

## РЕЦЕПТУРА № 95

## МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ

Представляет собой молочно-шоколадную массу, предназначенную для формирования молочного шоколада с начинкой и шоколадно-молочных конфет «Ассорти».

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т полуфабриката	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	423,3	422,7	424,6	424,0
Тертое какао . . .	97,4	209,8	204,3	210,4	204,9
Масло какао . . .	100,0	224,6	224,6	225,3	225,3
Сухое молоко . . .	95,0	154,1	146,4	154,6	146,9
Разжижитель . . .	98,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Ванильная эссенция . . .	—	1,2	—	1,2	—
Итого . . .	—	1016,0	1001,0	1019,1	1004,1
Выход . . .	98,7	1000,0	987,0	1000,0	987,0
Жир . . .	37,4±2,0%				

## РЕЦЕПТУРА № 96

## ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОЕ ПРАЛИНЕ

Представляет собой тонкорастертую смесь жареного ядра лесных орехов или орехов кешью, сахарной пудры, тертого какао и масла какао, предназначенную для прослойки или глазирования вафель, тортов, кексов, пирожных и т. д., а также для изготовления начинок карамели и корпусов конфет.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабрикатов, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	539,4	538,6
Ядро лесное или кешью жареное . . .	97,5	378,9*	369,4
Тертое какао . . .	97,4	76,3	74,3
Масло какао . . .	100,0	25,7	25,7
Ванильная эссенция . . .	—	1,1	—
Итого . . .	—	1021,4	1008,0
Выход . . .	99,0	1000,0	990,0
Жир . . .	29,3±2,0%		
(с лесным ядром)			
24,1±2,0% (с орехом кешью).			

\* 378,9 кг жареного лесного ядра или ореха кешью соответствует 399 кг сырого.

## РЕЦЕПТУРА № 97

## ЖИРОВАЯ ГЛАЗУРЬ № 1

Представляет собой жировую массу с порошком-какао и дезодорированной жареной молотой соей. Предназначается для глазирования конфет.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	469,4	468,7
Порошок какао . . .	95,0	100,9	95,9
Соя молотая жареная	92,0	109,9	101,1
Кондитерский жир . .	99,7	342,5	341,5
Итого . . .	—	1022,7	1007,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0

## РЕЦЕПТУРА № 98

## ЖИРОВАЯ ГЛАЗУРЬ № 2

Представляет собой жировую массу с порошком какао и какавеллой молотой. Предназначается для глазирования конфет.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	474,3	473,6
Порошок какао . . .	95,0	102,1	97,0
Какавелла молотая . .	94,0	108,7	102,2
Кондитерский жир . .	99,7	335,4	334,4
Итого . . .	—	1020,5	1007,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0

## РЕЦЕПТУРА № 99

## ЖИРОВАЯ ГЛАЗУРЬ № 3

Представляет собой жировую массу с порошком какао, дезодорированной соевой мукой и какавеллой. Предназначается для глазирования конфет.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Сахарная пудра . . .	99,85	474,3	473,6
Какавелла . . . . .	94,0	111,4	104,7
Порошок какао . . .	95,0	19,9	18,9
Соевая мука дезодорированная . . . . .	92,0	49,9	45,9
Кондитерский жир . .	99,7	365,2	364,1
Эссенция ванильная .	—	2,0	—
Итого . . .	—	1022,7	1007,2
Выход . . . . .	99,0	1000,0	990,0
Жир . . . . .	37,5±2,0%		

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

#### УКАЗАНИЯ К РЕЦЕПТУРАМ НА ШОКОЛАД, ШОКОЛАДНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ПОРОШОК КАКАО

Настоящие указания являются неотъемлемой частью рецептур и применение их не может рассматриваться как отклонение от рецептур.

1. При выпуске завернутого шоколада в мелких таблетках, в которых вес оберточного материала включается в вес продукта расход сырья соответственно уменьшается.

2. Снижение норм расхода сырья против рецептур на 1 т готовой продукции за счет уменьшения потерь не считается нарушением рецептур.

3. Количество масла какао, указанное в рецептурах, представляет собой полный расход его на всех стадиях обработки шоколадной массы, поэтому масло какао следует добавлять последовательно на разных стадиях в зависимости от установленного технологического режима.

4. Допускается колебание в содержании масла какао и сахара против указанных в рецептуре в размере  $\pm 3,0\%$ ; колебание в содержании влаги для шоколада с добавлениями против указанного в рецептуре  $\pm 0,3\%$ ; для шоколада без добавлений  $\pm 0,2\%$ ; для шоколада с добавлениями с влажностью более  $3,0\%$  —  $\pm 0,5\%$ .

5. В шоколаде с начинками допускается колебание содержания начинки в пределах  $\pm 2,5\%$ .

6. Разжижитель добавляется в количестве не более  $0,5\%$  от веса шоколадной массы.

7. В шоколадных изделиях взаимозаменяются: миндаль, абрикосовое, урюковое ядро.

8. Сухое молоко можно заменять сухими сливками, сухим обратом, сгущенным молоком, сгущенным обратом, сгущенными сливками, молочной пастой, а сухие сливки — сгущенными сливками с пересчетом по сухому обезжиренному молочному остатку и с обязательным учетом других компонентов (жир, сахар) по приложению № 4.

Запрещается заменять сгущенное молоко сухим молоком.

9. Тертое какао можно заменять в шоколадной глазури и в обыкновенном шоколаде порошком какао и маслом какао с соответствующим пересчетом по жиру.

10. Порошок какао в жировой глазури можно заменять какао-мелью с пересчетом по жиру.

11. Какаопродукты можно обрабатывать двууглекислой содой, поташом и углекислым аммонием.

12. При расфасовке весовых изделий в коробки увеличиваются затраты сырья, связанные с потерями по этой операции, а именно: при расфасовке весом до 100 г — на  $1,0\%$ ; до 250 г — на  $0,5\%$ ; до 500 г — на  $0,3\%$ .

13. При отпуске на сторону шоколадных полуфабрикатов: жмыха какао, тертого какао, масла какао, производственного порошка какао затраты сырья увеличиваются на  $0,3\%$ .

14. Отходы шоколада используются в тот же вид шоколада или в шоколадную глазурь, или в обыкновенный шоколад с соответствующим пересчетом на какаопродукты.

15. При использовании возвратных отходов при выработке шоколада с начинками содержание в них спирта, вин, эссенций, коньяка как вкусовых и ароматизирующих добавок в расчет закладки не принимается.

16. В рецептурах приведен расход подготовленных какаопродуктов на 1 т шоколада.

Так как выход этих какаопродуктов зависит от сорта, влажности и засоренности бобов какао и от типа имеющегося на предприятии оборудования, количество исходного сырья (бобов какао) на 1 т подготовленных какаопродуктов выражается в следующих данных:

а) выход тертого какао должен составлять  $81-83\%$  от веса сырых несортированных бобов какао;

б) остаток какавеллы составляет  $10-12\%$ ;  
в) выход масла какао  $42-45\%$  от веса тертого какао или  $34-37\%$  от веса несортированных бобов какао;

г) выход порошка какао  $55-58\%$  от веса тертого какао или  $45-48\%$  от веса несортированных бобов какао;

д) выход какао-мели составляет  $0,5-1,5\%$ .

Примечание. Какао-мель — это мелкая фракция крупки какао, засоренная мелкой какавеллой, или фракция мелкой какавеллы, засоренной мелкой крупкой какао с содержанием жира не более  $30\%$ .

17. Расход эссенции в рецептурах указан исходя из однократной концентрации; при применении эссенций других концентраций должен быть сделан пересчет.

Взаимозаменяются следующие эссенции:

а) ромовая, пуншевая, коньячная, ароматная;

б) цитрусовые;

в) ванилин заменяется арованилоном, этилванилоном, ванилоном в соотношении 4 : 1.

Цитрусовые эссенции можно заменять цитрусовыми эфирными маслами из расчета: 1 кг эфирного масла соответствует 10 кг эссенции.

Для приготовления цитрусовой эссенции берут 100 г масла цитрусового эфирного и 900 г спирта-ректификата крепостью  $96\%$  об.

Ванильная эссенция может быть заменена ванилином из расчета: 1 кг ванилина соответствует 12,7 кг эссенции.

Для приготовления раствора, эквивалентного 1 кг ванильной эссенции, берут ванилина 79 г, спирта-ректификата ( $96\%$  об.) 721 г, воды 200 г.

В шоколадной глазури и шоколадно-пралиновых начинках ванильная эссенция заменяется ирисовой или сливочной.



В зависимости от интенсивности аромата эссенции допускаются отклонения от рецептуры в пределах  $\pm 20\%$  (но не выше санитарной нормы).

18. Расход миндаля и орехов на 1 т жареного ядра 1,053 т.

19. На приготовление 1 т сахарной пудры расход сахарного песка принят 1,003 т.

20. Кислота лимонная может быть заменена кислотой виннокаменной в соотношении 1:1 или яблочной в соотношении 1:1,2.

21. Количество краски, указанное в рецептурах, является основой для расчета. В зависимости от интенсивности красителя и пвтности полуфабрикатов разрешается изменять дозировку краски. Применяются красители, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

22. Подварки, джемы, варенья могут взаимозаменяться в соответствии с приложением 5.

23. Расход сырого кофе (в зернах) на 1 т жареного кофе (в зернах) принят 1,2 т; на 1 т жареного молотого кофе — 1,24 т.

24. Все сорта шоколада можно выпускать более мелкого развеса, чем указано в рецептуре, и типа «Узорчатый», при этом расход масла какао увеличивается на 1,5% по сравнению с плитками весом 100 г.

25. Количество жира в шоколаде и шоколадных массах подсчитано исходя из содержания жира в компонентах сырья (кроме дробленых ядер).

В зависимости от содержания жира в тертом какао количество масла какао можно изменять, но с обязательным сохранением указанного в рецептуре процента жира.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

ВЫХОД ТЕРТОГО КАКАО ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ БОБОВ КАКАО

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход бобов какао, кг				На 817 кг тертого какао в натуре
		на 1 т фазы		на 1 т полуфабриката		
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах	
Сортировка сырых бобов какао	93,0	1013,16	942,24	1224,46	1138,75	1000,0
Сырые бобы какао	93,0	1000,00	930,00	1208,55	1123,95	987,0
Выход	93,0	1057,83	983,78	1208,55	1123,95	987,0
Обжарка или сушка бобов какао	97,0	1000,00	970,00	1142,48	1108,21	933,0
Сырые сортированные бобы какао						
Выход						

ВЫХОД МАСЛА КАКАО ПРИ ПРЕССОВАНИИ ТЕРТОГО КАКАО

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	На 1 т тертого какао, кг		Выходы, %
		в натуре	в сухих веществах	
Тертое какао (содержание жира 54,0%)	97,4	1000,00	974,00	—
Выходы				
масла какао . . . .	100,0	438,41	438,41	44
жмыха какао . . . .	95,5	557,77	532,67	56
Итого . . . .	—	996,18	971,08	—
Потери сухих веществ (0,3%) . . . . .			2,92	

Объяснение и расчет. 1000 кг тертого какао с влажностью 2,6% составляют 974 кг сухих веществ. Принимаем потери сухих веществ на стадии прессования 0,3%, в результате чего выход масла какао и жмыха какао составит в сухих веществах 971,08 кг.

По данным фабрик за последние несколько лет, при выработке порошка какао с содержанием жира 17—17,5% выход масла какао составляет 44%.

Для определения количественного соотношения масла какао и жмыха какао составляем два уравнения:

$$1) M : Ж = 44 : 56;$$

$$2) M + 0,955Ж = B,$$

где M — масло какао;

Ж — жмых в натуре;

0,955 — коэффициент для пересчета в сухие вещества.

B — масло какао + жмых какао в сухих веществах.

Решая эти два уравнения, получаем количество жмыха в натуре:

$$M = \frac{44}{56} Ж;$$

$$\frac{44}{56} Ж + 0,955 Ж = 971,08 \text{ кг};$$

$$Ж = \frac{971,08}{1,741} = 557,77 \text{ кг}.$$

Продолжение

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход бобов какао, кг				На 817 кг тертого какао в натуре
		на 1 т фазы		на 1 т полуфабриката		
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах	
Приготовление крупки какао	97,0	1137,86	1103,72	1142,48	1108,21	933,0
Бобы какао жареные . . . . .						
Выход . . . . .	97,2	1000,00	972,00	1004,06	975,95	820,0
Выход какао-мелн от жареных бобов какао (1,07%) . . . . .	97,2	12,19	11,86	12,24	11,9	10,0
Отход какавеллы от жареных бобов какао (10,72%) . . . . .	95,0	121,95	115,85	122,45	116,33	100,0
Приготовление тертого какао	97,2	1004,06	975,95	1004,06	975,95	820,0
Крупка какао . . . . .						
Выход . . . . .	97,4	1000,00	974,00	1000,00	974,00	817,00

Количество жмыха в сухих веществах:

$$Ж = \frac{557,77 \cdot 95,5}{100} = 532,67 \text{ кг.}$$

Количество масла какао составит:

$$М = 971,08 - 532,67 = 438,41 \text{ кг.}$$

Выход по натуре с учетом потерь на стадии прессования составит 996,18 кг.

При указанном выходе масла какао содержание жира в жмыхе после прессования рассчитывается следующим образом:

1. Содержание жира в 996,18 кг тертого какао исходя из содержания жира 54% в 1000 кг тертого какао, составит:

$$\frac{1000 - 540}{996,18 - x} \cdot x = \frac{540 \cdot 996,18}{1000,0} = 537,84 \text{ кг.}$$

2. Количество жира в жмыхе после прессования:

$$537,84 - 438,41 = 99,43 \text{ кг.}$$

3. Процентное содержание жира в жмыхе:

$$\frac{99,43 \cdot 100}{557,77} = 17,82 \text{ \%}.$$

Примечание. Влажность порошка какао для расчета рецептур — 5%.

#### ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

##### ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТЬ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

1 т молока цельного сухого соответствует:

3166,6 кг молока цельного сгущенного с сахаром с уменьшением сахара на 1377,5 кг и влаги на 789,1 кг;

732,1 кг молока обезжиренного сухого с добавлением 303,0 кг сливочного масла и уменьшением влаги на 35,1 кг;

2675,0 кг молока обезжиренного сгущенного с сахаром с добавлением 303,0 кг сливочного масла и уменьшением 1177,0 кг сахара и 801 кг влаги;

595,2 кг сливок сухих с добавлением 411,1 кг молока обезжиренного сухого и уменьшением влаги на 6,3 кг;

1315,8 кг сливок сгущенных с сахаром с добавлением 487,6 кг молока обезжиренного сухого с уменьшением на 486,8 кг сахара и на 316,6 кг влаги;

1 т сливок сухих соответствует 2540,5 кг сливок сгущенных с сахаром с уменьшением на 940 кг сахара и на 600,5 кг влаги.

При пересчете был принят следующий состав молочных продуктов (см. таблицу).

Молочные продукты	Химический состав, %			
	влага	сухой обезжиренный молочный остаток	жир	сахар
Молоко цельное сухое	5	70	25	—
Молоко сгущенное	26,5	21,5	8,5	43,5
Молоко обезжиренное с сахаром	30	26	—	44
Сливочное масло	16	1,5	82,5	—
Молоко обезжиренное сухое	5	95	—	—
Сливки сухие	6	52	42	—
Сливки сгущенные с сахаром	26	18	19	3

#### ПРИЛОЖЕНИЕ № 5

##### ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТЬ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫХ ЗАГОТОВОК

1000 кг подварки соответствуют 790 кг пюре с добавлением 612 кг сахара.

1000 кг пюре соответствуют 1265,8 кг подварки с уменьшением сахара на 774,6 кг.

1000 кг припасов соответствуют 1000 кг варенья или фруктам в сиропе с уменьшением сахара на 100 кг.

Допускается взаимозаменяемость всех видов цукатов, а также цитрусовых заготовок.

#### ПРИЛОЖЕНИЕ № 6

##### СОРТОВОЙ СОСТАВ БОБОВ КАКАО ДЛЯ ДЕСЕРТНОГО ШОКОЛАДА

Сорт шоколада	Тертое какао, кг	В том числе тертое какао из сортов бобов какао, кг						
		Ариба	Ява	Тома	Аккра	Гренада	Трини-дат	Порто-кабелло
«Красный Октябрь»	325,4	189,8	—	—	43,4	48,8	43,4	—
«Слава»	442,2	119,90	—	119,9	139,9	—	62,5	—
«Миньон»	200,4	—	113,8	86,6	—	—	—	—
«Экстра с молоком»	216,5	—	111,0	—	—	33,3	72,2	—
«Три поросенка»	328,0	91,2	—	—	97,1	—	139,7	—
«Юбилейный»	252,8	—	132,7	—	—	37,9	82,2	—
«Мокко с молоком»	224,5	—	71,2	—	87,6	21,9	43,8	—
«Люкс»	406,7	101,6	—	—	—	—	101,6	203,5

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение . . . . .	3
Перечень -рецептур на шоколадные изделия . . . . .	6

### I. ШОКОЛАД ОБЫКНОВЕННЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЙ

Рецептура № 1. Весовой шоколад . . . . .	9
Рецептура № 2. Шоколад «Ванильный» . . . . .	10
Рецептура № 3. Шоколад «Детский», «Дорожный», «Цирк» . . . . .	11

### II. ШОКОЛАД ОБЫКНОВЕННЫЙ С ДОБАВЛЕНИЯМИ

Рецептура № 4. Шоколад «Сливочный» . . . . .	12
Рецептура № 5. Шоколад «Аленка» . . . . .	13
Рецептура № 6. Шоколад «Дюймовочка» . . . . .	14
Рецептура № 7. Шоколад «Школьный» . . . . .	15
Рецептура № 8. Шоколад «Золушка» . . . . .	16
Рецептура № 9. Шоколад «Сказки Пушкина», «Театральный», «Басни Крылова» . . . . .	17
Рецептура № 10. Шоколад «Чайка» . . . . .	18
Рецептура № 11. Шоколад «Веселые ребята» . . . . .	19
Рецептура № 12. Шоколад «Рыжик» . . . . .	20
Рецептура № 13. «Белый шоколад» . . . . .	21
Рецептура № 14. Шоколад «Украинский» . . . . .	22
Рецептура № 15. Шоколад «Хрустящий» . . . . .	23
Рецептура № 16. Шоколад «Молочный с орехами» . . . . .	24
Рецептура № 17. «Шоколад с орехами», «Батон с орехами» . . . . .	25
Рецептура № 18. Шоколад «Грильяж» . . . . .	27
Рецептура № 19. Шоколад «Крымский» (с изюмом) . . . . .	29
Рецептура № 20. «Шоколад с изюмом» . . . . .	30
Рецептура № 21. Шоколад «Решутукас» . . . . .	31

### III. ШОКОЛАД ДЕСЕРТНЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЙ

Рецептура № 22. Шоколад «Спорт», «Шоколадные медали» . . . . .	32
Рецептура № 23. Шоколад «Гвардейский» . . . . .	33
Рецептура № 24. Шоколад «Люкс» . . . . .	34
Рецептура № 25. Шоколад «Прима» . . . . .	35
Рецептура № 26. Шоколад «Серебряный ярлык» . . . . .	36
Рецептура № 27. Шоколад «Золотой ярлык», «Наша марка» . . . . .	37
Рецептура № 28. Шоколадные фигуры без начинки, шоколад «Узорчатый», «Зоологический» . . . . .	38
Рецептура № 29. Шоколад «Красный Октябрь» . . . . .	39
Рецептура № 30. Шоколад «К нежским берегам» . . . . .	40

## IV. ШОКОЛАД ДЕСЕРТНЫЙ С ДОБАВЛЕНИЯМИ

Рецептура № 31. Шоколад «Экстра с молоком» . . . . .	41
Рецептура № 32. Шоколад «Пингвин» . . . . .	42
Рецептура № 33. Шоколад «Молочный» . . . . .	43
Рецептура № 34. Шоколад «Юбилейный» . . . . .	44
Рецептура № 35. Шоколад «Буратино» . . . . .	46
Рецептура № 36. Шоколад «Сказка» . . . . .	47
Рецептура № 37. Шоколад «Юбилей Октября» . . . . .	48
Рецептура № 38. Шоколад «Мокко с молоком» . . . . .	50
Рецептура № 39. Шоколад «Молочный с кофе» . . . . .	51
Рецептура № 40. Шоколад «Новая Москва» . . . . .	51
Рецептура № 41. Шоколад «Полет» . . . . .	52
Рецептура № 42. Шоколад с корицей . . . . .	54
Рецептура № 43. Шоколад «Миньон» . . . . .	55
Рецептура № 44. Шоколад «Столичный» . . . . .	56
Рецептура № 45. Шоколад «Москва» . . . . .	58
Рецептура № 46. Шоколад «Ленинград» . . . . .	60
Рецептура № 47. Шоколад «Золотой якорь» . . . . .	62
Рецептура № 48. Шоколад «Десерт» . . . . .	64
Рецептура № 49. Шоколад с цитрусовой корочкой . . . . .	66
Рецептура № 50. Шоколад «Калев» . . . . .	68
Рецептура № 51. Шоколад «Молочно-грильяжный» . . . . .	69
Рецептура № 52. Шоколад «Три поросенка» . . . . .	71
Рецептура № 53. Шоколад с вафлями . . . . .	73
Рецептура № 54. Шоколад «Молочный» с вафлями . . . . .	74
Рецептура № 55. Шоколад «Дружба» . . . . .	75

### V. ШОКОЛАД ПОРИСТЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЙ И С ДОБАВЛЕНИЯМИ

Рецептура № 56. Шоколад «Слава» . . . . .	77
Рецептура № 57. Шоколад «Ракета» . . . . .	78
Рецептура № 58. Шоколад «Конек-Горбунок» . . . . .	80

### VI. ШОКОЛАД С НАЧИНКАМИ

Рецептура № 59. Шоколадные батоны с шоколадной начинкой . . . . .	81
Рецептура № 60. Шоколадные батоны с пралиновой начинкой . . . . .	83
Рецептура № 61. Шоколадные батоны с арахисовой начинкой . . . . .	85
Рецептура № 62. Шоколадные батоны с шоколадно-кремовой начинкой . . . . .	87
Рецептура № 63. Шоколадные батоны с помадно-шоколадной начинкой . . . . .	89
Рецептура № 64. Шоколадные батоны с помадно-сливочной начинкой . . . . .	91
Рецептура № 65. Шоколадные батоны с помадно-фруктовой начинкой . . . . .	93
Рецептура № 66. Шоколадные батоны с фруктово-мармеладной начинкой . . . . .	95
Рецептура № 67. Шоколад с шоколадной начинкой . . . . .	96
Рецептура № 68. Шоколад с ореховой начинкой . . . . .	98
Рецептура № 69. Молочный шоколад с шоколадной начинкой . . . . .	100

Рецептура № 70. Молочный шоколад с пралиновой начинкой	103
Рецептура № 71. Молочный шоколад с цитрусовой начинкой	105
Рецептура № 72. Молочный шоколад с фруктово-мармеладной начинкой	107
Рецептура № 73. Молочный шоколад с фруктово-помадной начинкой	109
Рецептура № 74. Молочный шоколад с помадно-сливочной начинкой	111
Рецептура № 75. Молочный шоколад с помадно-лимонной начинкой	113
Рецептура № 76. Молочный шоколад с помадно-фруктовой начинкой	115
Рецептура № 77. Молочный шоколад с помадно-кофейной начинкой	117
Рецептура № 78. Молочный шоколад с глюкозно-медовой начинкой	119
Рецептура № 79. «Детские батоны»	120
Рецептура № 80. Шоколадные фигурки с молочной начинкой	121
Рецептура № 81. Шоколадные фигуры «Рожки»	123
Рецептура № 82. Шоколадные фигуры «Бананы»	125
Рецептура № 83. Шоколадные фигуры «Ракушки» и «Подковы»	127
Рецептура № 84. Шоколадные фигуры «Жучки»	129
Рецептура № 85. Шоколадные фигуры «Рачки»	131

## VII. ШОКОЛАД В ПОРОШКЕ И ПОРОШОК КАКАО

Рецептура № 86. Шоколад в порошке (для питья) № 1	133
Рецептура № 87. Шоколад в порошке (для питья) № 2	133
Рецептура № 88. Шоколад в порошке со сливками (для питья)	134
Рецептура № 89. Порошок какао «Золотой ярлык», «Прима», «Наша марка»	135
Рецептура № 90. Порошок какао «Серебряный ярлык»	136

## VIII. ПОЛУФАБРИКАТЫ

Рецептура № 91. Шоколадная глазурь	137
Рецептура № 92. Шоколадная глазурь в блоках	137
Рецептура № 93. Шоколадно-молочная глазурь	138
Рецептура № 94. Шоколад для формования	138
Рецептура № 95. Молочный шоколад для формования	139
Рецептура № 96. Шоколадно-ореховое пралине	139
Рецептура № 97. Жировая глазурь № 1	140
Рецептура № 98. Жировая глазурь № 2	140
Рецептура № 99. Жировая глазурь № 3	141

## Приложения

Приложение № 1. Указания к рецептурам на шоколад, шоколадные изделия, порошок какао	142
Приложение № 2. Выход тертого какао при переработке бобов какао	145
Приложение № 3. Выход масла какао при прессовании тертого какао	147
Приложение № 4. Взаимозаменяемость молочных продуктов	148
Приложение № 5. Взаимозаменяемость фруктово-ягодных заготовок	149
Приложение № 6. Сортовой состав бобов какао для десертного шоколада	149

кр