

М.К. Смирнова, Г.Г. Абрамова

**Рецептуры на печенье,
галеты и вафли**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 641.5
ББК 36.99
М11

М11 **М.К. Смирнова**
Рецептуры на печенье, галеты и вафли / М.К. Смирнова, Г.Г. Абрамова – М.:
Книга по Требованию, 2021. – 552 с.

ISBN 978-5-458-44111-7

В книге представлены рецептуры на печенье, галеты и вафли в виде таблиц с описаниями и пояснениями.

ISBN 978-5-458-44111-7

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2021

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2021

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

Продолжение

Наименование сырья	Влажность, %
Дрожжи сухие	7,5
Соль пищевая	3,5
Кислота лимонная	2,0
Кислота молочная	60,0
Эссенция, спирт	100,0
Ванилин	0,0
Краска	50,0
Цукаты сухие	18,0
Двууглекислая сода (условно)	50,0
Углекислый аммоний	100,0
Шоколад	1,0
Пектин	10,0
Начинка фруктовая	26,0

При расчете рецептур приняты следующие потери сухих веществ.

Наименование изделий	Потери сухих веществ, %
Печенье сахарное	1,5
Печенье сахарное в шоколаде	2,0
Печенье затяжное	1,3
Печенье, вырабатываемое на машинах ДЕЯ, ФАК, ОКА	2,2
Печенье слоеное	1,7
Печенье „Слойка с сыром“	6,0
Печенье сдобное	4,5—5,0
Печенье „Каштаны“, „Мечта“	6,0
Кексикки с фруктовой начинкой, глазированные шоколадом	5,5
Печенье сухое (крекер)	5,0
Галеты	2,5
Вафли „Динамо“	9,0
Вафли с жировыми начинками	4,0—4,5
Вафли с пралиновыми начинками	4,5—6,0
Вафли „С сыром“	5,5
Вафли с фруктовыми начинками	6,0
Вафли с помадными начинками	6,0

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕЦЕПТУР НА ПЕЧЕНЬЕ, ГАЛЕТЫ И ВАФЛИ**

Наименование изделий	Порядко- вый № рецептуры	Наименование изделий	Порядко- вый № рецептуры
I. ЗАТЯЖНОЕ ПЕЧЕНЬЕ		„Соленое“	26
А. Из муки II сорта		„С сыром“	27
„Смесь № 1“	1	„Томатное“	28
Б. Из муки I сорта		„Школьное“	29
„Дальневосточное“	2	„Эра“	30
„Крокет“	3	II. САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	
„К пиву“	4	А. Из муки II сорта	
„Люботинское“	5	„Комбайнер“	31
„Новь“	6	„Новость“	32
„Пионерское“	7	„Северное“	33
„Смесь № 12“	8	„Украинское“	34
„Спорт“	9	Б. Из муки I сорта	
„Туристическое“	10	„Авангард“	35
„Харьковская смесь“	11	„Верховина“	36
В. Из муки высшего сорта		„Гуцулка“	37
„Аврора“	12	„Дорожное“	38
„Волжская смесь“	13	„Дружба“	39
„Восточная смесь“	14	„Жибуте“	40
„Детское“	15	„Заря“	41
„Детское с глюкозой“	16	„Здоровье“	42
„Зоологическое“	17	„Кардамонное“	43
„Зорька“	18	„Кофейное“	44
„Киевское“	19	„Кубанское“	45
„Ленинградское“	20	„Лайне“	46
„Луч“	21	„Летнее“	47
„Мария“	22	„Летний день“	48
„Москва“	23	„Лето“	49
„Московское“	24	„Майская ночь“	50
„Новое“	25	„Майское“	51
		„Малыш“	52
		„Молдавское“	53

Наименование изделий	Поядковый № рецептуры	Наименование изделий	Поядковый № рецептуры
„Мягкое“	54	„Изобилие“	95
„Нарезное“	55	„Калев“	96
„Наша марка“	56	„Квартет“	97
„Новинка“	57	„К кофе“	98
„Ореховое“	58	„Кукурузное“	99
„Осеннее“	59	„Кукурузиния“	100
„Папушой“	60	„К чаю“	101
„Пипаркукас“	61	„Латвийское“	102
„Полевое“	62	„Левинград“	103
„Популярное“	63	„Лимонное“	104
„Прима“	64	„Линялай“	105
„Ракета“	65	„Медовое“	106
„Садко“	66	„Молочное“	107
„Сахарное“	67	„Морковное“	108
„С корицей“	68	„Московское метро“, смесь	109
„Солнечное“	69	„Нева“	110
„Фруктовое“	70	„Октябрь“	111
„Фруктово-ореховое“	71	„Октябрьское“	112
„Хоккей“	72	„Особое“	113
„Целинное“	73	„Первомайское“	114
„Цитрусовое“	74	Печенье в шоколаде	115
„Чайное“	75	Печенье с цукатами	116
„Шахматное“	76	„Питательное“	117
В. Из муки высшего сорта		„Привет“	118
„Алые цветочки“	77	„Пятачки“	119
„Апельсиновое“	78	„Расцвет“	120
„Арахисовое“	79	„Рекорд“	121
„Аревик“	80	„Рот Фронт“	122
„Барвинок“	81	„Сивашское“	123
„Белорусское медовое“	82	„Сливочное“	124
„Ванильное“	83	„Сорочинское“	125
„Василек“	84	„С плавленым сыром“	126
„Весна“	85	„Счастливое детство“	127
„Весна“ в шоколаде	86	„Таллин“	128
„Весеннее“	87	„Ужкандиния“	129
„Вит урелис“	88	„Украинская смесь“	130
„Восток“	89	„Утро“	131
„Диетическое“	90	„Фантазия“	132
„Днепровская смесь“	91	„Цветочная смесь“	133
„Дружба“	92	„Шахтерское“	134
„Житомирское“	93	„Экстра“, смесь	135
„Забава“	94	„Юбилейное“	136
		„Южное“	137

Наименование изделия	Поляк- выт. № рецептуры	Наименование изделия	Поляк- выт. № рецептуры
III. СЛОЕНОЕ ПЕЧЕНЬЕ		„Миндальные хлебцы“	157д
„Ванильное“ с кремовой начинкой	138	„Песочно-сливочное“ . . .	157е
„Ванильное“ с фруктовой начинкой	139	„Песочно-шоколадное“	157ж
„Весна“ с фруктовой начинкой	140	„Риголетто“	157з
„Восточное“ с кремовой начинкой	141	„Ромашка“	157и
„Детское“ с фруктово-ягодной начинкой . . .	142	„Сливочное“	157к
„Пятачки“ с кремовой начинкой	143	„Шоколадное“	157л
„Пятачки“ с фруктовой начинкой	144	„Цветочек“	157м
„Рекорд“ с кремовой начинкой“	145	„Лакомка“	158
„Рекорд“ с фруктовой начинкой	146	„Ленинградское“	159
„Слойка с сыром“	147	„Листики“	160
IV. СДОБНОЕ ПЕЧЕНЬЕ		„Львовское“	161
„Батончики“	148	„Масляное“	162
„Бисквит к шоколаду“	149	„Мечта“	163
„Детская забава“	150	„Миндальное“ без начинки	164
„Восход“	151	„Мое любимое“	165
„Золотая осень“	152	„Мозаика“	166
„Каштаны“	153	„Мокко“	167
„Квадрат“	154	„Молочно-медовое“	168
„Красная Москва“, смесь	155	„Морское“ диетическое	169
„Ванильное“	155а	„Московские хлебцы“ . . .	170
„Вьемиое“	155б	„Октябренок“	171
„Глаголики“	155в	„Ореховое“	172
„Крошечное“	155г	„Особое“	173
„Лимонное“	155д	„Палочка-выручалочка“	174
„Сахарное“	155е	„Песочное“	175
„Кримулда“	156	„Ракушки“	176
„Крымская смесь“	157	„Рамуне“	177
„Ватрушка“	157а	„Санаторное“	178
„Звездочка“	157б	„Сдобное“, смесь	179
„Круглое“	157в	„С изюмом“	180
„Нарезное“	157г	„С корицей“	181
		„С орехами“	182
		„Славянское“	183
		„Сказка“, смесь	184
		„Кексикки“ с фруктовой начинкой, глазированные шоколадом	184а
		„Кексикки“ с фруктовой начинкой, неглазированные	184б
		„Кексикки с цукатами“, глазированные шоколадом	184в

Наименование изделия	Пояс- ка- выт № рецепту- ры	Наименование изделия	Пояс- ка- выт № рецепту- ры
„Ореховое“	184г	„Колечки“	193б
„Песочное“ с фруктовой начинкой, глазирован- ное шоколадом	184д	„Ракушки“	193в
„Песочное“, глазирован- ное шоколадом	184е	„Фруктовое“	193г
„Песочно-ореховое“, гла- зированное шоколадом	184ж	„Батончики“	193д
„Песочно-сливочное“, глазированное шокола- дом	184з	V. КРЕКЕРЫ (СУХОЕ ПЕЧЕНЬЕ)	
„Суворовское“	185	А. Из муки I сорта	
„Отличная“, смесь	185	„Столовый“	194
„Выемное“, глазированное шоколадом	186а	Б. Из муки высшего сорта	
„Выемное“ с ореховой обсыпкой	186б	„Для коктейлей“	195
„Глаголики“ глазирован- ные	186в	„Заказной“	196
„Миндальное“ с крошко- вой отделкой	186г	„Здоровье“	197
„Миндальное“ с миндаль- ной отделкой	186д	„Каховский“	198
„Оранжевое“	186е	„К завтраку“	199
„Розочка“	186ж	„Любительский“	200
„Сахарное“ с отделкой	186з	„Молодость“	201
„Столичная“, смесь	187	„С орехом“	202
„Восточное“	187а	„С сыром“	203
„Миндально-шоколадное“	187б	„С тмином“ или „С ави- сом“	204
„Новое“	187в	„Яичный“	205
„Палочка“ глазированная	187г	VI. ГАЛЕТЫ	
„Старт“	187д	А. Из муки I сорта	
„Песочное“ с обсыпкой	187е	„Режим“ (для тучных)	206
„Петифур“, глазирован- ный шоколадом	187ж	„Поход“	207
„Петифур“ с цукатом	187з	Б. Из муки II сорта	208
„Тарталетка“ песочная	187и	В. Из обойной муки	209
„Цветочек“	187к	Г. Из муки высшего сорта	
„Южное“	187л	„Арктика“	210
„Траусла“	188	„Спортивные“ (для то- щих)	211
„Украинское“	189	VII. ВАФЛИ	
„Юность“	190	„Льняные“	212
„Ягодное“	191	„Ароматные“	213
„Янтарное“	192	„Артек“	214
„Десертный набор“	193	„Березка“	215
„Астра“	193а		

Наименование изделий	Порядк.- выд. № рецептуры	Наименование изделий	Порядк.- выд. № рецептуры
„Василек“	216	„Рот Фронт“	255
„Весенние“	217	„Светлячок“	256
„Восточные“	218	„С кремом“	257
„Восход“	219	„Сливочные“	258
„Десертные“	220	„Со сливочным кремом“	259
„Диетические“ с глюкозой	221	„С сыром“	260
„Динамо“	222	„Снегурочка“	261
„Днепрэвские“	223	„Спартак“	262
„Здоровье“ с глюкозой	224	„Таежные“	263
„Земляничка“	225	„Украинские“	264
„Запорожские“	226	„Фруктовые“	265
„Каймак“	227	„Хрустящие“	266
„Карагандинские“	228	„Школьные“	267
„Карнавалыные“	229	„Шоколадные“	268
„Космические“	230	„Южные“	269
„Кофейные“	231	„Ягодные“, „Снежинка“	270
„Лесная быль“	232	„Яичные“	271
„Лимонные“ и „Апельсиновые“	233		
„Осень“	233а	VIII. ПОЛУФАБРИКАТЫ	
„Малиновые“	234	Начинка фруктовая (из пюре яблочного)	1
„Маринка“	235	Начинка фруктовая (из фруктовой подварки)	2
„Маричка“	236	Начинка фруктовая (из повидла)	3
„Медовые“	237	Ванильная пудра	4
„Миндальные“	238	Инвертный сироп	5
„Молочные“	239	Жженка	6
„Московские“	240	Сухие духи	7
„Мятные“	241	Вафли листовые (на желтках)	8
„Невские“	242	Вафли листовые (на меланже с фосфатидами)	9
„Нежные“	243	Вафли листовые (с сахаром на меланже)	10
„Новинка“	244	Вафли листовые (с сахаром на желтках)	11
„Осенние“	245	Помада сахарная	12
„Ореховые“	246	Полуфабрикат „Дачный“	13
„Ореховые с молоком“	247		
„Ореховые“, глазированные шоколадом	248		
„Пардес зиедс“	249		
„Переяславские“	250		
„Пионерские“	251		
„Прохладительные“	252		
„Радуга“	253		
„Ракушки“, „Орешки“, „Миндаль“	254		

І. ЗАТЯЖНОЕ ПЕЧЕНЬЁ

А. ИЗ МУКИ ІІ СОРТА

РЕЦЕПТУРА № 1

Печенье «СМЕСЬ № 1»

Затяжное печенье из муки ІІ сорта. Имеет фигурную форму. Выпускается весовым и в расфасовке. В 1 кг содержится не менее 110 штук. Влажность $8 \pm 1,5\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука ІІ сорта	85,5	100,0	85,50	813,47	695,52
Сахарный песок	99,85	16,3	16,28	132,60	132,40
Инвертный сироп	70,0	5,6	3,92	45,56	31,89
Маргарин	84,0	5,6	4,70	45,56	38,27
Соль	96,5	0,75	0,72	6,10	5,88
Сода	50,0	1,00	0,50	8,13	4,06
Аммоний	—	0,09	—	0,73	—
Эссенция	—	0,13	—	1,06	—
Патока	78,0	3,8	2,96	30,91	24,10
Итого . . .	—	133,27	114,58	1084,12	932,12
Выход	92,0	122,92	113,09	1000,0	920,0

Б. ИЗ МУКИ I СОРТА

РЕЦЕПТУРА № 2

Печенье «ДАЛЬНЕВОСТОЧНОЕ»

Затяжное печенье из муки I сорта. Имеет квадратную форму. Выпускается весовым и в расфасовке. В 1 кг содержится не менее 72 штук. Влажность $7 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука I сорта	85,5	100,0	85,50	720,81	616,29
Крахмал маисовый	87,0	7,5	6,53	54,66	47,03
Сахарный песок	99,85	23,7	23,66	170,83	170,57
Инвертный сироп	70,0	4,7	3,29	33,88	23,72
Маргарин	84,0	11,3	9,49	81,45	68,42
Меланж	27,0	3,8	1,03	27,40	7,40
Соль	96,5	0,75	0,72	5,41	5,22
Сода	50,0	1,0	0,5	7,20	3,60
Аммоний	—	0,13	—	0,94	—
Эссенция	—	0,20	—	1,44	—
Итого	—	153,08	130,72	1103,42	942,25
Выход	93,0	138,73	129,02	1000,0	930,0

РЕЦЕПТУРА № 3

Печенье «КРОКЕТ»

Затяжное печенье из муки I сорта. Имеет прямоугольную форму. Выпускается весовым и в расфасовке. В 1 кг содержится не менее 90 штук. Влажность $7,0 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука I сорта	85,5	100,0	85,50	724,12	619,13
Крахмал мансовый	87,0	7,5	6,52	54,31	47,25
Сахарный песок	99,85	22,0	21,98	159,29	159,05
Инвертный сироп	70,0	4,5	3,15	32,58	22,81
Маргарин	84,0	14,0	11,76	101,37	85,15
Соль	96,5	0,75	0,72	5,43	5,24
Сода	50,0	1,0	0,50	7,24	3,62
Аммоний	—	0,1	—	0,72	—
Эссенция	—	0,12	—	0,87	—
Итого	—	149,97	130,13	1085,93	942,25
Выход	93,0	138,11	128,44	1000,00	930,00

РЕЦЕПТУРА № 4

Печенье «К ПИВУ»

Затяжное печенье из муки I сорта, соленое, с тмином. Имеет прямоугольную форму. Выпускается весовым и в расфасовке. В 1 кг содержится не менее 120 штук. Влажность $7 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на загрузку		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука I сорта	85,5	100,0	85,50	674,76	576,92
Крахмал маисовый	87,0	24,5	21,31	165,32	143,82
Инвертный сироп	70,0	7,5	5,25	50,61	35,42
Маргарин	84,0	19,0	15,96	128,21	107,67
Молоко цельное	12,0	30,0	3,6	202,43	24,29
Меланж	27,0	3,9	1,05	26,32	7,10
Соль	96,5	3,7	3,57	24,96	24,09
Сода	50,0	0,8	0,4	5,4	2,70
Аммоний	—	0,58	—	3,91	—
Тмин	100,0	3,0	3,0	20,24	20,24
Итого	—	192,98	139,64	1302,16	942,25
Выход	93,0	148,198	137,825	1000,0	930,0