**Пышки «Традиционные»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Вес брутто, г** | **Вес нетто, г** | **Технология приготовления** |
| Мука пшеничная в/с | 1000 | 1000 | Соединить муку, соль, сахар и дрожжи, влить воду, смешать компоненты при помощи лопатки на 1 скорости миксера. Влить подсолнечное масло и взбить тесто на 3-4 скорости миксера в течение 2 мин. Оставить для брожения на 30-40 мин. Должны появиться мелкие пузырьки на поверхности в процессе брожения. Готовое тесто обмять, загрузить в дозатор. Жарить во фритюре при температуре 200 градусов до готовности с двух сторон (с двойным переворотом). При подаче посыпать сахарной пудрой. |
| Дрожжи сухие | 11 | 11 |
| Сахар-песок | 70 | 70 |
| Соль | 10 | 10 |
| Вода | 1080 | 1080 |
| Масло подсолнечное | 40 | 40 |
| **Итого сырья:** | **2206** | **2206** |
| Унос фритюра, 10% | 221 | 221 |
| **Вес готового продукта:** | **-** | **2000** |
| Сахарная пудра | 100 | 100 |

Для изготовления более плотных пышек воду уменьшаем до 900 г. Тесто бродит до увеличения в объёме в 1,5-2 раза. Плотные пышки жарить при 190 градусах.

При необходимости получения «быстрого теста» со временем приготовления 20-25 минут увеличиваем количество дрожжей в 2 раза. Такое тесто нельзя хранить. Необходимо сразу использовать весь объём.

**Пышки на молоке**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** | **Технология приготовления** |
| Дрожжи сухие | 11 | 11 | Соединить соль, сахар, ванилин, молоко, муку и дрожжи, замесить при помощи лопатки миксера в течении 1 минуты. Добавить масло, взбить тесто при помощи лопатки в течении 2 минут. Оставить для брожения до увеличения в 2 раза, обмять, заложить в бункер дозатора, отсадить пышки. Жарить при температуре 190 градусов до румяной корочки с двух сторон. |
| Сахар | 60 | 60 |
| Молоко | 850 | 850 |
| Мука пшеничная в/с «Предпортовая» | 1000 | 1000 |
| Соль | 15 | 15 |
| Масло растительное | 40 | 40 |
| Ванилин | 1 | 1 |
| **Масса теста** | - | 1977 |
| Унос фритюра | 198 | 198 |
| Сахарная пудра | 100 | 100 |
| **Масса готовых изделий** | - |  1700 (34 шт.\*50 г) |

#### **Пышки обычные**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** | **Технология приготовления** |
| Дрожжи сухие | 11 | 11 | Яйцо взбить с солью и сахаром, добавить воду, перемешать. Добавить муку и дрожжи, замесить при помощи лопатки миксера в течении 1 минуты. Добавить растопленный маргарин, взбить тесто при помощи лопатки в течении 2 минут. Оставить для брожения до увеличения в 3 раза, обмять, заложить в бункер дозатора, отсадить пышки. Жарить при температуре 190 градусов до румяной корочки с двух сторон. |
| Сахар | 115 | 115 |
| Вода | 800 | 800 |
| Яйцо | 1 шт. | 50 |
| Мука пшеничная в/с «Предпортовая» | 1000 | 1000 |
| Соль | 10 | 10 |
| Маргарин «Пышка» | 55 | 55 |
| **Масса теста** | - | 2041 |
| Унос фритюра | 204 | 204 |
| Сахарная пудра | 100 | 100 |
| **Масса готовых изделий** | - | 1800 (36 шт.\*50 г) |

«Русский пончик» молодежный

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Масса брутто, г** | **Масса нетто, г** | **Технология приготовления** |
| Дрожжи сухие | 11 | 11 | В горячей (55-60°С) воде растворить сахар и соль, добавить муку и замесить тесто до образования однородной массы. В полученную массу добавить дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве воды и замесить тесто при помощи лопатки в течении 2 минут. Тесто жидкое.Оставить для брожения до увеличения в 2 раза, обмять, заложить в бункер дозатора, отсадить пышки. Жарить пончики при температуре 200°С, как с дополнительным переворотом, так и без него, до румяной корочки с двух сторон. |
| Сахар | 75 | 75 |
| Вода | 1000 | 1000 |
| Мука пшеничная в/с «Предпортовая» | 1000 | 1000 |
| Соль | 17 | 17 |
| **Масса теста** | - | 2103 |
| Унос фритюра | 210 | 210 |
| Сахарная пудра | 100 | 100 |
| **Масса готовых изделий** | - | 1800 (36 шт.\* 50г) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **Вес брутто, г** | **Вес нетто, г** | **Технология приготовления** |
| Картофельные хлопья | 250 | 250 | Из картофельных хлопьев и воды приготовить картофельное пюре, дать набухнуть в течение 10 мин. Яйца взбить до пены с солью и сахаром. Добавить молоко, картофельное пюре, муку и дрожжи. Смешать компоненты при помощи лопатки на 1 скорости миксера. Влить подсолнечное масло и взбить тесто на 3-4 скорости миксера в течение 3 мин. Оставить для брожения на 50-60 мин. Готовое тестообмять, в процессе обминки добавить жареный лук, молотый перец и сушёный укроп. Тесто загрузить в дозатор. Жарить во фритюре при температуре 200 градусов до готовности с двух сторон. |
| Соль | 30 | 30 |
| Сахар-песок  | 10 | 10 |
| Дрожжи сухие | 11 | 11 |
| Мука пшеничная в/с | 1000 | 1000 |
| Яйцо куриное | 4 шт. | 200 |
| Молоко 2,5 % | 350 | 350 |
| Масло растительное | 50 | 50 |
| Вода | 1000 | 1000 |
| Перец жгучий молотый | 0,5 | 0,5 |
| Укроп сушёный | 10 | 10 |
| Лук репчатый | 200 | 160 |
| Масло растительное для жарки лука | 20 | 20 |
| Вес готового лука | - | 100 |
| **Итого сырья:** | **3131,5** | **3011,5** |
| Унос фритюра, 10% | 301 | 301 |
| **Вес готового продукта:** |  | **2400** |

**Пышки «Картофельные»**