

РУССКИЙ ПОНЧИК картофельный

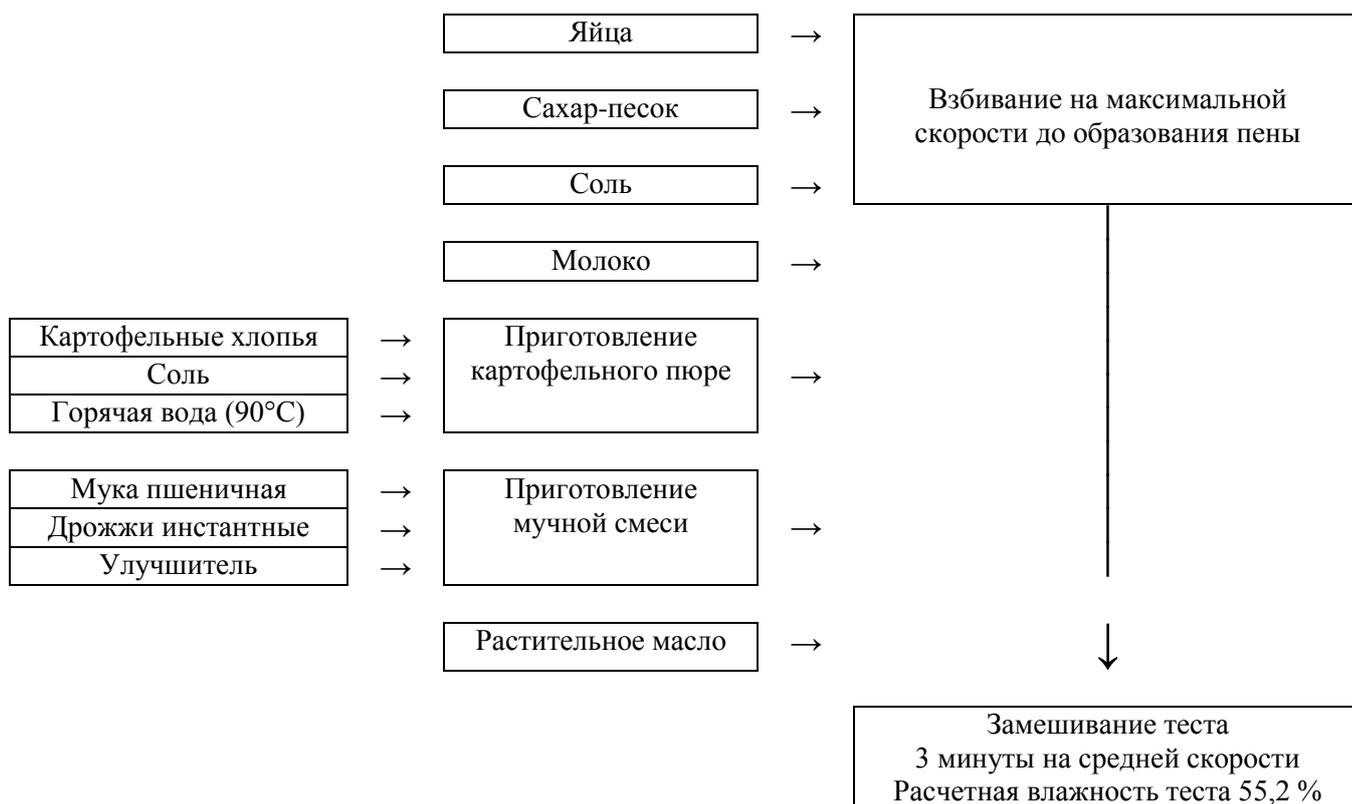
Плунжер Ø 30 мм, №1 = 35-40 г. Плунжер Ø 36 мм, №1,5 = 40-44 г.

Применение плунжера Ø 40 мм нежелательно.

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья, г	
		В натуре	В сухих веществах
Картофельные хлопья	97,00	250,0	242,5
Соль «Экстра»	96,5	30,0	28,95
Сахар-песок	99,85	10,0	9,99
Дрожжи инстантные	92,5	14,0	12,95
Мука пшеничная в/с	85,5	1000,0	855
Яйца куриные (4 шт)	27,00	200,0	54
Молоко 2,5 %	12,00	350,0	42
Масло растительное	100,00	50,0	50
Улучшитель «Панифарин»	100,00	10,0	10
Вода	0,00	1000,0	0,00
Итого:	-	2914,0	1305,39
<i>Количество – 62 шт средней массы 42 г</i>			

Приготовление теста.

Технологическая схема приготовления теста



Из картофельных хлопьев, 20 г соли и всего количества воды приготовить картофельное пюре и дать картофельным хлопьям набухнуть в течение 10 минут. Муку просеять и смешать с инстантными дрожжами и улучшителем.

Охлажденные яйца смешать с сахаром-песком и оставшейся солью, полученную массу взбить до образования пены. К полученной массе добавить молоко, картофельное пюре и мучную смесь, вымешивать до образования однородной массы. В конце замеса к тесту добавить тонкой струйкой растительное масло. Полученное тесто взбивать на средней (ближе к высокой) скорости в течение 3 минут. Тесто относительно густое.

Полученное тесто поставить в расстоечный шкаф на брожение. Брожение должно проходить при температуре не выше 35°C в течение 60 минут. После того, как тесто увеличится в объеме в 2,5-3 раза, тесто обминают. Обминка проходит на низкой

скорости в течение 2 минут. После обминки тесто размягчается, становится более жидким. Подготовленное тесто заложить в бункер дозатора и начать жарку. Жарить пончики при температуре 200°C в течение 65 секунд. Пончики подать в теплом виде (после некоторого остывания), посыпав смесью чеснока и укропа или приправой (со вкусом бекона, сыра, белых грибов, паприки или укропа со сметаной)*.

Хранить в тепловой витрине при $T=55^{\circ}\text{C}$ не более 5 часов. Оптимальное время хранения 3 часа.

*Чесочно-укропную смесь готовят путем смешивания сухого гранулированного чеснока и сухого укропа и мелкой соли в соотношении 1:1:0,5. Дозировка приправы 4-5 % к массе готового продукта.

*После обминки тесто может иметь различную вязкость в зависимости от «силы» муки.

Густота полученного теста, особенно после обминки определяется в первую очередь качеством муки. Если мука «сильная», то и после обминки тесто останется густым (тугим), если мука «средняя» или «слабая», то после обминки тесто размягчается и становится «льющемся». Изменение густоты теста обусловлено большим содержанием в тесте крахмала (картофельное пюре) и минимальным содержанием в тесте клейковины муки.

Совет: при использовании сильной муки количество молока в тесте необходимо увеличить до 400 г.

*Приправу на пончик лучше наносить при выходе из фритюрницы, пока он в горячем состоянии и пока фритюр, в котором он жарился, полностью не впитался в пончик.

Характеристики РУССКИЙ ПОНЧИК картофельный.

Жарка происходила на плунжере 36мм, при этом получается пончик большого внешнего диаметра с большим отверстием. Для уменьшения внешнего и внутреннего диаметра возможно применение плунжера 30 мм. Применение плунжера Ø 40 мм невозможно.

Характеристики пончика:

1. **ФОРМА.** Пончик круглый с круглым внутренним отверстием.

2. **ЦВЕТ.** Золотисто-коричневый.

3. **ЗАПАХ.** Свойственный выпеченному хлебу плюс аромат используемой пряности.

4. **ПОРЫ.** Средние.

5. **МЯКИШ.** Мягкий, воздушный, после нажатия восстанавливается.

6. **КОРОЧКА.** Тонкая и мягкая.

Хранение в тепловой витрине при температуре 55°C в течение 3 часов. Максимум (допустимо) 5 часов.

Хранение в упакованном виде при температуре 18+/-3 в течение 24 часов допустимо.

Хранение в упакованном виде при температуре +2+4 в течение 48 часов допустимо.

Хранение в замороженном виде:

- при температуре -18-20 °C -- 3 месяца
- при температуре -10-15 °C – 1 месяц
- при температуре -5-7 °C – 7 суток.

Подавать в теплом виде. Возможна продажа в замороженном виде с последующим разогревом.

*

Тесто густое. Обминку производить через 60 минут. После обминки тесто может иметь различную вязкость в зависимости от «силы» муки.

Если тесто густое необходимо дать отдых в дозаторе в течение 5 минут и жарить с дополнительным переворотом через 10 секунд. Если жидкое, то отдых не даем и жарим без дополнительного переворота.

Во время жарки с дополнительным переворотом при выходе пончика из дозатора необходимо дать действовать дрожжам для получения хорошо разрыхленного изделия.

Если пончик после выхода из дозатора перевернуть сразу, корочка запечется и вся лишняя влага останется внутри. В результате изделие получится со сбитым и липким мякишем.

Время жарки на одной стороне 65-70 секунд.

Количество шт в ручье: при производительности 350 шт/час – 7 шт в ручье.

Приправу на пончик лучше наносить при выходе из фритюрницы, пока он в горячем состоянии и пока фритюр, в котором он жарился, полностью не впитался в пончик.

Размеры пончика

Плунжер	Внешний диаметр	Внутренний диаметр	Высота	Масса, г
36 мм №1,5	80 мм	32 мм	25 мм	42, 42, 40, 44

РУССКИЙ ПОНЧИК молодежный

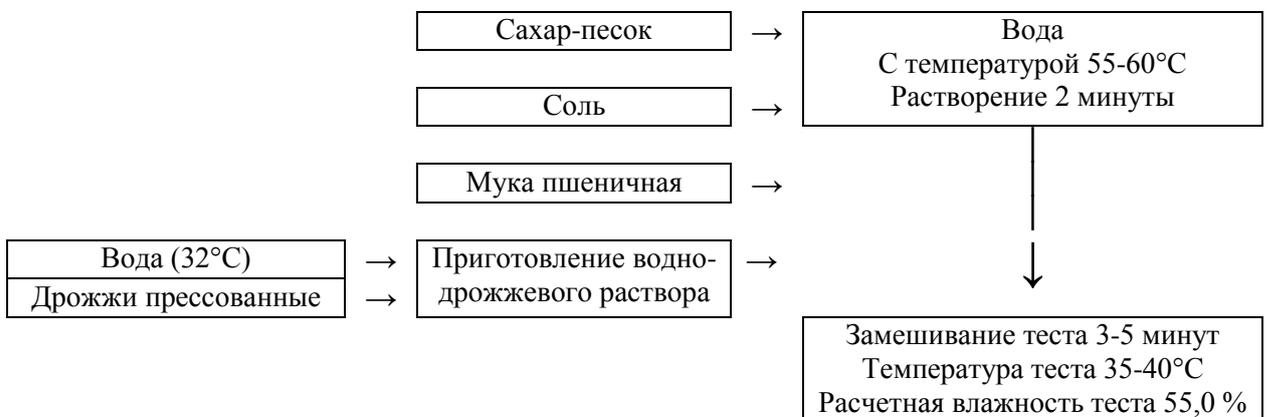
Плунжер Ø 36 мм, №1,0 = 38-42 г. Возможно применение плунжера Ø 40 мм.

Применение плунжера Ø 30 мм невозможно.

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья, г	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная в/с	85,5	1000	855
Дрожжи прессованные	25,0	25	6,25
Соль «Экстра»	96,5	17	16,41
Сахар-песок	99,85	75	74,89
Вода	0,00	1000	0,00
Итого:	-	2117,0	952,55
<i>Количество – 50 шт средней массы 40 г</i>			

Приготовление теста.

Технологическая схема приготовления теста



Общее количество воды поделить на 10 частей: 9 частей воды с температурой 55-60°C использовать для замеса теста, а 1 часть воды с температурой 32°C использовать для растворения дрожжей. В горячей воде растворить сахар и соль, добавить муку и замесить тесто до образования однородной массы. В полученную массу добавить дрожжи, предварительно разведенные в воде и замесить тесто. Тесто жидкое.

Полученное тесто поставить в расстоечный шкаф на брожение. Брожение должно проходить при температуре не выше 35°C в течение 40-45 минут (оптимальная температура для брожения 30-32°C). После того, как тесто увеличится в объеме в 2,5-3 раза, тесто обминают. Готовность теста определяется также по его оседанию. Обминка проходит вручную или на минимальной скорости в течение 1-2 минут. Подготовленное тесто заложить в бункер дозатора и начать жарку. Жарить пончики при температуре 200°C, как с дополнительным переворотом, так и без него. Жарить в течение 1,5 минуты с каждой стороны. Пончики подать в горячем виде, посыпав сахарной пудрой (ванильной или коричной) или полив глазурью.

Хранить в тепловой витрине при T=55°C не более 3 часов. Оптимальное время хранения 1 час.

Характеристика РУССКИЙ ПОНЧИК молодежный

Жарка происходила на плунжере 36мм, при этом получается пончик небольшого внешнего диаметра с небольшим отверстием. Для увеличения внешнего и внутреннего диаметра возможно применение плунжера 40 мм. Применение плунжера Ø 30 мм невозможно.

Характеристики пончика:

1. **ФОРМА.** Пончик круглый с небольшим круглым внутренним отверстием.

2. **ЦВЕТ.** Золотисто-коричневый.

3. **ЗАПАХ.** Приятный, свойственный выпеченному хлебу.

4. **ПОРЫ.** Большие, равномерные по всему объему мякиша.

5. **МЯКИШ.** Пышный, очень вкусный.

6. **КОРОЧКА.** Тонкая и мягкая.

Пончики меньшей массы имеют хрустящую корочку, пончики большей массы большое количество мякиша и мягкую корочку.

Хранение в тепловой витрине при температуре 55°C в течение 1-2 часов. Максимум (допустимо) 3 часа.

Хранение в упакованном виде при температуре 18+/-3 в течение 24 часов недопустимо.

Хранение в упакованном виде при температуре +2+4 в течение 48 часов допустимо.

Хранение в замороженном виде:

- при температуре -18-20 °С -- 3 месяца
- при температуре -10-15 °С – 1 месяц
- при температуре -5-7 °С – 7 суток.

Подавать в горячем виде. Возможна продажа в замороженном виде с последующим разогревом.

*

Обминку производить, когда тесто начнет немного опадать.

Отдых тесту не даем, т.к. оно жидкое.

В зависимости от количества в дозаторе теста получаются пончики разной массы.

Жарка без дополнительного переверота.

Количество шт в ручье: при производительности 350 шт/час – 6 шт в ручье.

Размеры пончика

Плунжер	Внешний диаметр	Внутренний диаметр	Высота	Масса, г
36 мм №1	59 мм	1,5-1,7 мм	25 мм	36, 38 42 46
	58x65 мм	1,5-1,7 мм	27 мм	

РУССКИЙ ПОНЧИК традиционный

Плунжер Ø 36 мм, №2 = 52-54 г. Возможно применение плунжера Ø 30 мм.

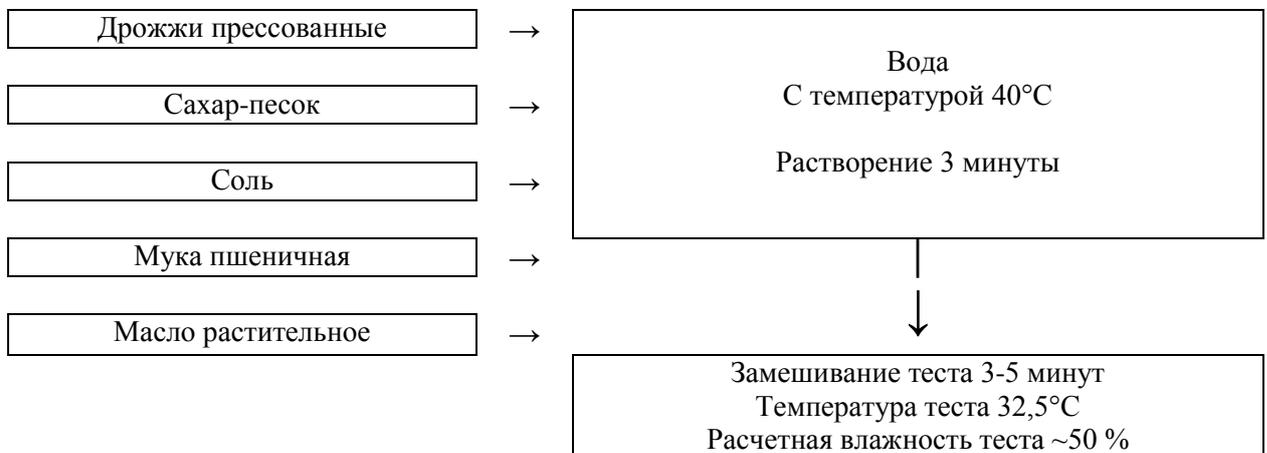
Применение плунжера Ø 40 мм невозможно.

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья, г	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная в/с	85,5	1000	855
Дрожжи прессованные	25,0	14	3,5
Соль «Экстра»	96,5	10	9,65
Сахар-песок	99,85	60	59,91
Масло растительное	100	40	40,00
Вода	0,00	800	0,00
Итого:	-	1924,0	968,06

Количество – 32 шт средней массы 54 г

Приготовление теста.

Технологическая схема приготовления теста



Муку просеять. В воде растворить дрожжи, сахар и соль. К полученной массе добавить муку, месить до образования однородной массы, после чего добавить растительное масло. Полученное тесто взбивать на средней (ближе к высокой) скорости в течение 3 минут. Тесто тугое (густое). При использовании «сильной» муки возможно увеличение воды до 850 г.

Тесто поставить в расстоечный шкаф на брожение. Брожение должно проходить при температуре не выше 35°C в течение 65 минут. После того, как тесто увеличится в объеме в 2,5-3 раза, тесто обминают. Обминка проходит на низкой скорости в течение 2 минут. Подготовленное тесто заложить в бункер дозатора и дать отдых 5 минут, после чего начать жарку. Жарить пончики при температуре 200°C в течение 1,5 минуты с каждой стороны. Пончики подать в горячем виде, посыпав сахарной пудрой (ванильной или коричной). Пончики также можно подать полив глазурью или украсив или начинив кремом.

Хранить в тепловой витрине при T=55°C не более 3 часов. Оптимальное время хранения 2 часа.

Характеристика РУССКИЙ ПОНЧИК традиционный

Жарка происходила на плунжере 36мм, при этом получается крупный пончик большого внешнего диаметра с большим внутренним отверстием. Для уменьшения внешнего диаметра и внутреннего отверстия возможно применение плунжера 30 мм. Применение плунжера Ø 40 мм не возможно.

Характеристики пончика:

1. **ФОРМА.** Пончик круглый с большим внутренним отверстием неправильной формы.

2. **ЦВЕТ.** Золотистый.

3. **ЗАПАХ.** Приятный, свойственный выпеченному хлебу.

4. **ПОРЫ.** Не очень крупные, но равномерные по всему объему мякиша.

5. **МЯКИШ.** Мягкий.

6. **КОРОЧКА.** Тонкая и хрустящая.

Хранение в тепловой витрине при температуре 55°C в течение 1-2 часов. Максимум (допустимо) 3 часа.

Хранение в упакованном виде при температуре 18+/-3 в течение 24 часов недопустимо.

Хранение в упакованном виде при температуре +2+4 в течение 48 часов допустимо.

Хранение в замороженном виде:

- при температуре -18-20 °C -- 3 месяца
- при температуре -10-15 °C – 1 месяц
- при температуре -5-7 °C – 7 суток.

Подавать в горячем виде. Возможна продажа в замороженном виде с последующим разогревом.

*

Тесто тугое (густое), возможно увеличение воды до 850 г к 1000 г муки.

Обминку производить после 65 минут брожения. Т.к. тесто густое, то дают отдых в дозаторе в течение 5 минут.

Жарка без дополнительного переворота.

Количество шт в ручье: при производительности 350 шт/час – 6 шт в ручье.

Размеры пончика

Плунжер	Внешний диаметр	Внутренний диаметр	Высота	Масса, г
36 мм №2	92 мм	34-44 мм	29 мм	52, 54, 54, 54

РУССКИЙ ПОНЧИК с кунжутом

Плунжер Ø 36мм, №1 = 34-36 г, №1,5 = 40-44 г. Возможно применение плунжера Ø 30 мм.

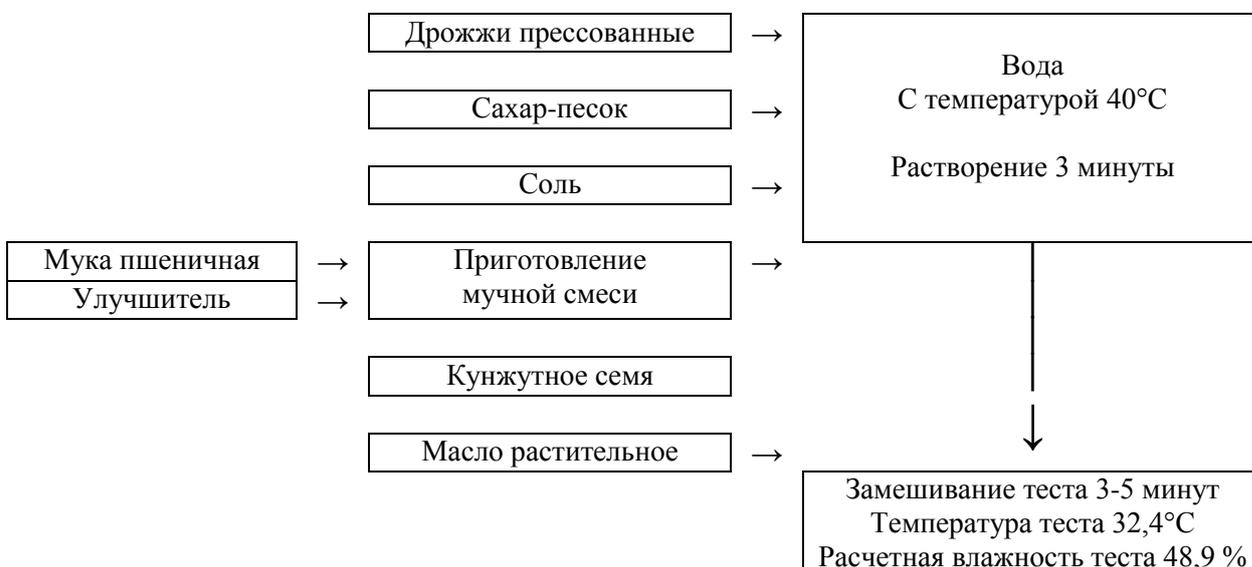
Применение плунжера Ø 40 мм невозможно.

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья, г	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная в/с	85,5	1000	855
Улучшитель «Софт`р Свит»	100	6,0	6,0
Дрожжи прессованные	25,0	12	3,0
Соль «Экстра»	96,5	10	9,65
Сахар-песок	99,85	60	59,91
Масло растительное	100	40	40,00
Кунжутное семя*	95,0	25	23,75
Вода	0,00	800	0,00
Итого:	-	1953,0	997,31

Количество – 45 шт средней массы 42 г

Приготовление теста.

Технологическая схема приготовления теста



Муку просеять и смешать с улучшителем. В воде растворить дрожжи, сахар и соль. К полученной массе добавить мучную смесь, кунжутное семя и месить до образования однородной массы, после чего добавить растительное масло. Полученное тесто взбивать на средней (ближе к высокой) скорости в течение 3 минут. Тесто мягкое.

Тесто поставить в расстоечный шкаф на брожение. Брожение должно проходить при температуре не выше 35°C в течение 65 минут. После того, как тесто увеличится в объеме в 2,5-3 раза, тесто обминают. Обминка проходит на низкой скорости в течение 2 минут. Подготовленное тесто заложить в бункер дозатора и дать отдых 5 минут, после чего начать жарку. Жарить пончики при температуре 200°C с дополнительным переворотом через 10 сек в течение 1 минуты с каждой стороны. Пончики подать в горячем или теплом виде (после некоторого остывания), посыпав сахарной пудрой.

Хранить в тепловой витрине при T=55°C не более 3 часов. Оптимальное время хранения 2 часа.

**Кунжутное семя – смесь «Багетная» -- семена кунжута коричневого цвета или смесь «Солнечная» и «Янтарная» -- семена кунжута желтого цвета. Для более яркого вкуса кунжута в пончиках лучше использовать смесь «Багетную», т.к. поджаренные семена кунжута имеют выраженный вкус семян и нежный ореховый аромат.*

Характеристика РУССКИЙ ПОНЧИК с кунжутом

Жарка происходила на плунжере 36мм, при этом получается пончик большого внешнего диаметра с большим отверстием. Для уменьшения внешнего и внутреннего диаметра возможно применение плунжера 30 мм. Применение плунжера Ø 40 мм невозможно.

Характеристики пончика:

1. **ФОРМА.** Пончик круглый с круглым внутренним отверстием.

2. **ЦВЕТ.** Золотистый с вкраплениями жареного кунжута.

3. **ЗАПАХ.** Жареного кунжута и выпеченной булки.

4. **ПОРЫ.** Средние.

5. **МЯКИШ.** Мягкий.

6. **КОРОЧКА.** Тонкая и хрустящая.

Хранение в тепловой витрине при температуре 55°C в течение 2 часа. Максимум (допустимо) 3 часа.

Хранение в упакованном виде при температуре 18+/-3 в течение 24 часов недопустимо.

Хранение в упакованном виде при температуре +2+4 в течение 48 часов допустимо.

Хранение в замороженном виде:

- при температуре -18-20 °С -- 3 месяца
- при температуре -10-15 °С – 1 месяц
- при температуре -5-7 °С – 7 суток.

Подавать в теплом виде. Возможна продажа в замороженном виде с последующим разогревом.

*

Обминку производить после 65 минут брожения.

Тесто мягкое. После закладки в дозатор даем отдых в течение 5 минут.

Жарка с дополнительным перевертыванием через 10 секунд.

Во время жарки с дополнительным перевертыванием при выходе пончика из дозатора необходимо дать действовать дрожжам для получения хорошо разрыхленного изделия.

Если пончик после выхода из дозатора перевернуть сразу, корочка запечется и вся лишняя влага останется внутри. В результате изделие получится со сбитым и липким мякишем.

Жарить 60 секунд с одной стороны.

Количество шт в ручье: при производительности 350 шт/час – 7 шт в ручье.

Размеры пончика

Плунжер	Внешний диаметр	Внутренний диаметр	Высота	Масса, г
36 мм №1	-	-	-	36, 36, 34, 36
№1,5	89x80 мм	33x40 мм	25 мм	42, 44, 44, 40

РУССКИЙ ПОНЧИК нежный

Плунжер Ø 36 мм, №1 = 40-42 г. Возможно применение плунжера Ø 30 мм.

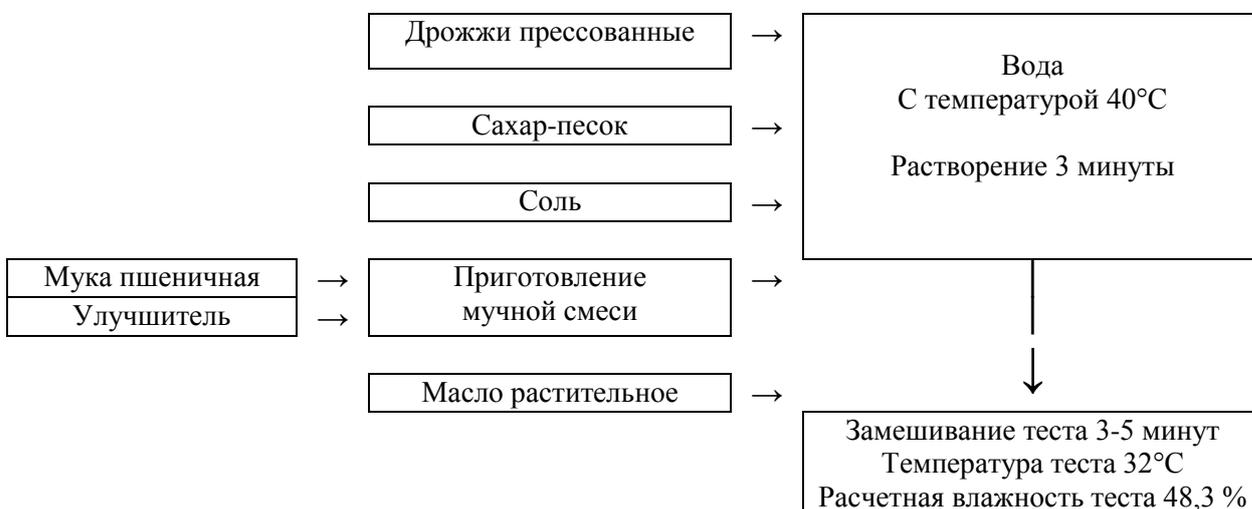
Применение плунжера Ø 40 мм невозможно.

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья, г	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная в/с	85,5	1000	855
Улучшитель «Софт`р Свит»	100	5,0	5,0
Дрожжи прессованные	25,0	16	4,0
Соль «Экстра»	96,5	10	9,65
Сахар-песок	99,85	70	69,90
Масло растительное	100	60	60,00
Вода	0,00	780	0,00
Итого:	-	1941,0	1003,55

Количество – 40 шт средней массы 40 г

Приготовление теста.

Технологическая схема приготовления теста



Муку просеять и смешать с улучшителем. В воде растворить дрожжи, сахар и соль. К полученной массе добавить муку, месить до образования однородной массы, после чего добавить растительное масло. Полученное тесто взбить на средней (ближе к высокой) скорости в течение 3 минут. Тесто тугое (густое).

Тесто поставить в расстоечный шкаф на брожение. Брожение должно проходить при температуре не выше 35°C в течение 70-75 минут. После того, как тесто увеличится в объеме в 2,5-3 раза, тесто обминают. Обминка проходит на низкой скорости в течение 2 минут. Подготовленное тесто заложить в бункер дозатора и дать отдых 5-10 минут, после чего начать жарку. Жарить пончики при температуре 200°C с дополнительным переворотом через 10 сек в течение 1,5 минуты с каждой стороны. Пончики подать в горячем и теплом виде (после некоторого остывания), посыпав сахарной пудрой (ванильной или коричной). Пончики также можно подать полив глазурью или украсив или начинив кремом.

Хранить в тепловой витрине при T=55°C не более 5 часов. Оптимальное время хранения 3 часа.

Характеристика РУССКИЙ ПОНЧИК нежный

Жарка происходила на плунжере 36мм, при этом получается пончик большого внешнего диаметра с большим отверстием. Для уменьшения внешнего и внутреннего диаметра возможно применение плунжера 30 мм. Применение плунжера Ø 40 мм невозможно.

Характеристики пончика:

1. **ФОРМА.** Пончик круглый с большим круглым внутренним отверстием.

2. **ЦВЕТ.** Золотистый.

3. **ЗАПАХ.** Еле слышимый аромат выпеченного хлеба.

4. **ПОРЫ.** Большие, равномерные по всему объему мякиша.

5. **МЯКИШ.** Воздушный, состоящий из пор. Вкусный.

6. **КОРОЧКА.** Тонкая и хрустящая.

Хранение в тепловой витрине при температуре 55°C в течение 3 часов. Максимум (допустимо) 5 часов.

Хранение в упакованном виде при температуре 18+/-3 в течение 24 часов допустимо.

Хранение в упакованном виде при температуре +2+4 в течение 48 часов допустимо.

Хранение в замороженном виде:

- при температуре -18-20 °C -- 3 месяца
- при температуре -10-15 °C – 1 месяц
- при температуре -5-7 °C – 7 суток.

Подавать в горячем и теплом виде. Возможна продажа в замороженном виде с последующим разогревом.

*

Обминку производить после 70-75 минут брожения.

Тесто тугое (густое). После закладки в дозатор даем отдых в течение 10 минут.

Жарка с дополнительным переверотом через 10 секунд.

Во время жарки с дополнительным переверотом при выходе пончика из дозатора необходимо дать действовать дрожжам для получения хорошо разрыхленного изделия.

Если пончик после выхода из дозатора перевернуть сразу, корочка запечется и вся лишняя влага останется внутри. В результате изделие получится со сбитым и липким мякишем.

Количество шт в ручье: при производительности 350 шт/час – от 6 до 7 шт в ручье.

Размеры пончика

Плунжер	Внешний диаметр	Внутренний диаметр	Высота	Масса, г
36 мм №1	-	-	-	40, 40, 42, 40
№2,0	86 мм	37 мм	22 мм	52, 48

РУССКИЙ ПОНЧИК творожный

Плунжер Ø 36 мм, №1 = 38-42 г. Возможно применение плунжера Ø 30 мм.

Применение плунжера Ø 40 мм невозможно.

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья, г	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная в/с	85,5	800	684,0
Дрожжи прессованные	25,0	25	6,25
Творог 4,5 % жирности	27,0	500	135,0
Яйца куриные (2 шт)	27,0	100	27,0
Соль «Экстра»	96,5	10	9,65
Сахар-песок	99,85	86	85,87
Маргарин	84	40	33,6
Вода	-	500	-
Итого:	-	2061,0	981,37

Количество – 42 шт средней массы 40 г

Приготовление теста.

Технологическая схема приготовления теста



Яйца взбить в пену с сахаром и солью, добавить творог. Отдельно растворить дрожжи во всем количестве воды, указанной в рецептуре. К полученной массе добавить водно-дрожжевой раствор и просеянную через сито муку. В конце замеса добавить растопленный маргарин. Полученное тесто взбить на средней скорости машины в течение 3 минут до образования однородной массы. Тесто мягкое.

Тесто поставить в расстоечный шкаф на брожение. Брожение должно проходить при температуре не выше 35°C в течение 60 минут. После того, как тесто увеличится в объеме в 2,5-3 раза, тесто обминают. Обминка проходит на низкой скорости в течение 2 минут. Подготовленное тесто заложить в бункер дозатора и начать жарку. Жарить пончики при температуре 200°C с дополнительным переворотом через 15 секунд в течение 55-60 секунд с каждой стороны.

Пончики необходимо жарить до образования золотисто-коричневой корочки. Пончики подать теплыми (после некоторого остывания), посыпав сахарной пудрой (ванильной или коричной). Пончики также можно подать полив глазурью или украсив кремом.

Хранить в тепловой витрине при T=55°C не более 4 часов. Оптимальное время хранения 3 часа.

Характеристика РУССКИЙ ПОНЧИК творожный

Жарка происходила на плунжере 36мм, при этом получается пончик среднего внешнего диаметра со средним отверстием. Для уменьшения внешнего и внутреннего диаметра возможно применение плунжера 30 мм. Применение плунжера Ø 40 мм не желательно, но возможно.

Характеристики пончика:

1.ФОРМА. Пончик правильной круглой формы с правильным круглым внутренним отверстием. Форма хорошая.

2.ЦВЕТ. Золотисто-коричневый с вкраплениями зажаренного творога.

3.ЗАПАХ. Свойственный выпеченной булке.

4.ПОРЫ. Средние, равномерные по всему объему мякиша.

5.МЯКИШ. Мягкий, равномерно разрыхлен.

6.КОРОЧКА. Тонкая и мягкая.

Хранение в тепловой витрине при температуре 55°C в течение 3 часов. Максимум (допустимо) 4 часа.

Хранение в упакованном виде при температуре 18+/-3 в течение 24 часов допустимо.

Хранение в упакованном виде при температуре +2+4 в течение 48 часов допустимо.

Хранение в замороженном виде:

- при температуре -18-20 °С -- 3 месяца
- при температуре -10-15 °С – 1 месяц
- при температуре -5-7 °С – 7 суток.

Подавать в теплом виде. В горячем виде при нажатии поры слипаются. Возможна продажа в замороженном виде с последующим разогревом.

*

Обминку производить после 60 минут брожения.

Тесто мягкое. Отдых не даем.

Жарка с дополнительным переворотом через 15 секунд, т.к. образуются трещины на поверхности.

Во время жарки с дополнительным переворотом при выходе пончика из дозатора необходимо дать действовать дрожжам для получения хорошо разрыхленного изделия.

Если пончик после выхода из дозатора перевернуть сразу, корочка запечется и вся лишняя влага останется внутри. В результате изделие получится со сбитым и липким мякишем.

После выпечки возможно небольшое оседание изделий, поэтому в гастроемкость их выкладывают по одному.

Количество шт в ручье: при производительности 350 шт/час – 5 шт в ручье.

Данный вид изделия начинкой лучше не начинять, т.к. пончик мягкий и очень мягкой и тонкой корочкой. При начинении возможна деформация изделия без восстановления его формы.

Размеры пончика

Плунжер	Внешний диаметр	Внутренний диаметр	Высота	Масса, г
36 мм №1	73x79	29x35	22	40, 40, 42, 44

РУССКИЙ ПОНЧИК с изюмом

Плунжер Ø 36мм, №1,5 = 42-44 г; №1,0 = 36-38 г. Возможно применение плунжера Ø 30 мм.

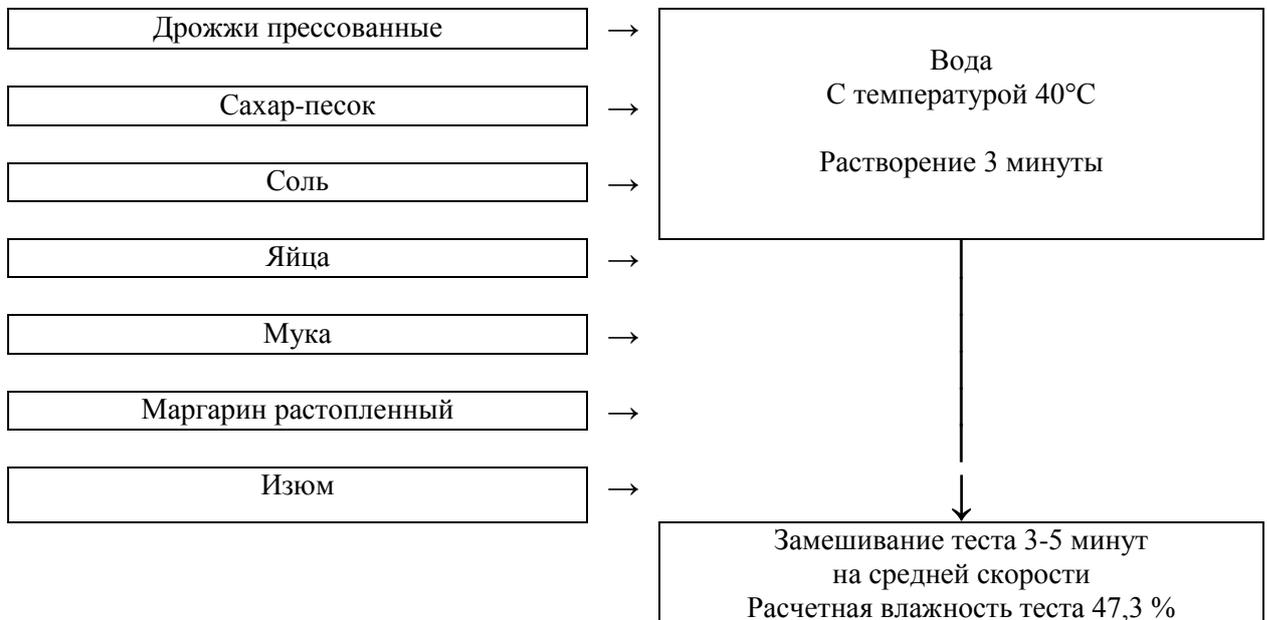
Применение плунжера Ø 40 мм невозможно.

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья, г	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная в/с	85,5	1000	855,0
Дрожжи прессованные	25,0	25	6,25
Яйца куриные (1 шт)	27,0	50	13,5
Соль «Экстра»	96,5	10	9,65
Сахар-песок	99,85	115	114,83
Маргарин	84,0	55	46,2
Изюм	80,0	100	80,0
Вода	-	780	-
Итого:	-	2135,0	1125,43

Количество – 50 шт средней массы 40 г

Приготовление теста.

Технологическая схема приготовления теста



Муку просеять. В воде растворить дрожжи, сахар и соль. К полученной массе добавить яйцо и муку, месить до получения однородной массы, после чего добавить растопленный маргарин и предварительно замоченный изюм. Тесто замешивать на средней скорости машины до образования однородной массы. Тесто мягкое.

Тесто поставить в расстоечный шкаф на брожение. Брожение должно проходить при температуре не выше 35°C в течение 55-60 минут. После того, как тесто увеличится в объеме в 2,5-3 раза, тесто обминают. Обминка проходит на низкой скорости в течение 2 минут. Подготовленное тесто заложить в бункер дозатора и начать жарку. Жарить пончики при температуре 200°C. Если во время жарки на поверхности пончика образуются трещины, необходимо жарить изделия с дополнительным переворотом через 15 секунд.

Пончики подать теплыми (после некоторого остывания), посыпав сахарной пудрой или полив глазурью.

Хранить в тепловой витрине при T=55°C не более 3 часов. Оптимальное время хранения 2 часа.

Характеристики РУССКИЙ ПОНЧИК с изюмом

Жарка происходила на плунжере 36мм, при этом получается пончик большого внешнего диаметра с большим отверстием. Для уменьшения внешнего и внутреннего диаметра возможно применение плунжера 30 мм. Применение плунжера Ø 40 мм не возможно.

Характеристики пончика:

1.ФОРМА. Пончик круглой формы с неправильным круглым внутренним отверстием. Возможно, применение плунжера 30 мм придаст правильную форму пончику.

2.ЦВЕТ. Золотисто-коричневый с вкраплениями изюма.

3.ЗАПАХ. Еле слышимый аромат свежесыпеченной булки. Без запаха дрожжей.

4.ПОРЫ. Средние.

5.МЯКИШ. Мягкий, равномерно разрыхлен.

6.КОРОЧКА. Тонкая и хрустящая.

Хранение в тепловой витрине при температуре 55°C в течение 2 часа. Максимум (допустимо) 3 часа.

Хранение в упакованном виде при температуре 18+/-3 в течение 24 часов недопустимо.

Хранение в упакованном виде при температуре +2+4 в течение 48 часов допустимо.

Хранение в замороженном виде:

- при температуре -18-20 °С -- 3 месяца
- при температуре -10-15 °С – 1 месяц
- при температуре -5-7 °С – 7 суток.

Подавать в теплом виде. В горячем виде при нажатии поры слипаются. Возможна продажа в замороженном виде с последующим разогревом.

*

Обминку производить после 55-60 минут брожения.

Тесто мягкое. Отдых не даем.

Жарка с дополнительным переворотом через 15 секунд, т.к. образуются трещины на поверхности.

Во время жарки с дополнительным переворотом при выходе пончика из дозатора необходимо дать действовать дрожжам для получения хорошо разрыхленного изделия.

Если пончик после выхода из дозатора перевернуть сразу, корочка запечется и вся лишняя влага останется внутри. В результате изделие получится со сбитым и липким мякишем.

Количество шт в ручье: при производительности 350 шт/час – 6 шт в ручье.

Размеры пончика

Плунжер	Внешний диаметр	Внутренний диаметр	Высота	Масса, г
36 мм №1	79x85	33	23	36, 36, 38, 40
№1,5	-	-	-	44, 42, 42, 42

РУССКИЙ ПОНЧИК с яблоком

Плунжер Ø 36мм, №1,0 = 42 г. Возможно применение плунжера Ø 40 мм.

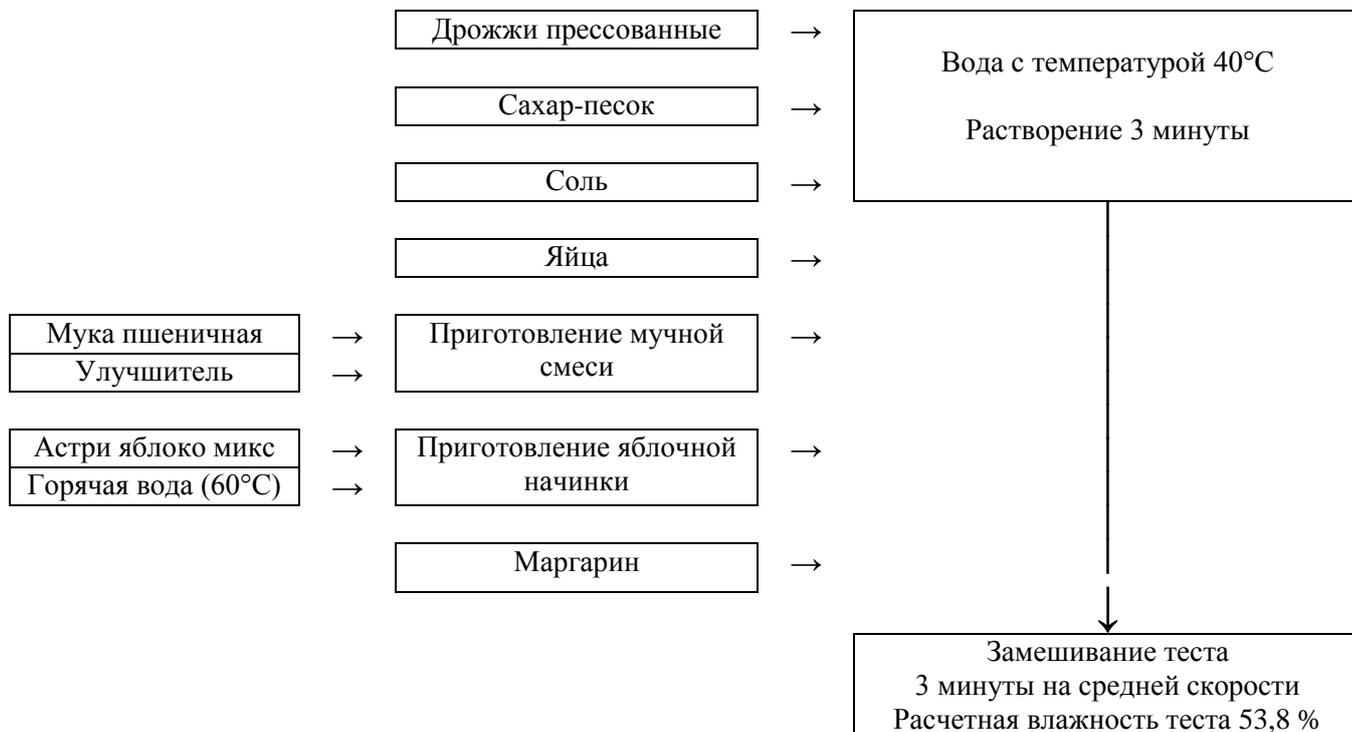
Применение плунжера Ø 30 мм невозможно.

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья, г	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная в/с	85,5	1000	855,0
Дрожжи прессованные	25,0	20	5,0
Яйца куриные (1 шт)	27,0	50	13,5
Соль «Экстра»	96,5	10	9,65
Сахар-песок	99,85	50	49,93
Маргарин	84,0	50	42
Астри яблоко микс	97,0	126	122,2
Улучшитель «Панифарин»	100,0	8	8
Вода	-	1078	-
Итого:	-	2392	1105,28

Количество – 52 шт средней массы 42 г

Приготовление теста.

Технологическая схема приготовления теста



Из сухой смеси «Астри яблоко микс» в количестве 126 г и воды 428 г приготовить яблочную начинку и дать набухнуть до полного ее остывания.*

Муку просеять. В 650 г воды растворить дрожжи, сахар и соль. К полученной массе добавить яйцо и мучную смесь, месить до получения однородной массы, после чего добавить яблочную начинку и растопленный маргарин. Тесто замешивать на средней скорости машины до образования однородной массы. Тесто немного жидкое.

Тесто поставить в расстоечный шкаф на брожение. Брожение должно проходить при температуре не выше 35°C в течение 60-65 минут. После того, как тесто увеличится в объеме в 2,5-3 раза, тесто обминают. Обминка проходит на низкой скорости в течение 2 минут. Подготовленное тесто заложить в бункер дозатора и начать жарку. Жарить пончики при температуре 200°C в течение 70 секунд с каждой стороны. Пончики подать теплыми (после некоторого остывания), посыпав сахарной пудрой (ванильной или коричной). Пончики также можно подать полив глазурью, украсив или начинив кремом.

Хранить в тепловой витрине при $T=55^{\circ}\text{C}$ не более 4 часов. Оптимальное время хранения 3 часа.

** Допускается замена сухой смеси «Астри яблоко микс» на натуральное тертое яблоко в количестве 400 г.*

Характеристики РУССКИЙ ПОНЧИК с яблоком

Жарка происходила на плунжере 36мм, при этом получается пончик небольшого внешнего диаметра с небольшим отверстием. Для увеличения внешнего и внутреннего диаметра возможно применение плунжера 40 мм. Применение плунжера Ø 30 мм не возможно.

Характеристики пончика:

1. **ФОРМА.** Пончик аккуратной круглой формы с круглым внутренним отверстием.

2. **ЦВЕТ.** Золотисто-коричневый с небольшими выступами кусочков яблока.

3. **ЗАПАХ.** Ярко выраженный аромат яблока.

4. **ПОРЫ.** Средние, равномерно распределены по всему объему мякиша.

5. **МЯКИШ.** Мягкий и воздушный с легким привкусом яблока.

6. **КОРОЧКА.** Тонкая и хрустящая.

Хранение в тепловой витрине при температуре 55°C в течение 3 часов. Максимум (допустимо) 4 часа.

Хранение в упакованном виде при температуре 18+/-3 в течение 24 часов допустимо.

Хранение в упакованном виде при температуре +2+4 в течение 48 часов допустимо.

Хранение в замороженном виде:

- при температуре -18-20 °C -- 3 месяца
- при температуре -10-15 °C – 1 месяц
- при температуре -5-7 °C – 7 суток.

Подавать в горячем и теплом виде. Возможна продажа в замороженном виде с последующим разогревом.

*

Обминку производить после 60-65 минут брожения.

Тесто мягкое. Отдых не даем.

Жарка без дополнительного переворота.

Жарить в течение 70 секунд с одной стороны.

Количество шт в ручье: при производительности 350 шт/час – 6 шт в ручье.

ОБЯЗАТЕЛЬНО!!! Во время жарки, во фритюрнице должно быть достаточное количество фритюра, иначе на поверхности образуются разрывы, и приходится жарить с дополнительным переворотом.

Размеры пончика

Плунжер	Внешний диаметр	Внутренний диаметр	Высота	Масса, г
36 мм №1	70x74	26	23	42, 42, 42, 42