

## 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	
<b>Итого сырья:</b>	<b>2206</b>	<b>2206</b>	
Унос фритюра, 10%	221	221	
<b>Вес готового продукта:</b>	<b>-</b>	<b>2000</b>	
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	
<b>Масса теста</b>	-	1977	
Унос фритюра	198	198	
Сахарная пудра	100	100	
<b>Масса готовых изделий</b>	-	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	
<b>Масса теста</b>	-	2041	
Унос фритюра	204	204	
Сахарная пудра	100	100	
<b>Масса готовых изделий</b>	-	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°C) 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°C, 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	
<b>Масса теста</b>	-	2103	
Унос фритюра	210	210	
Сахарная пудра	100	100	
<b>Масса готовых изделий</b>	-	1800 (36 шт.* 50г)	

## Пышки «Картофельные»

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 тесто обмять, 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	
<b>Итого сырья:</b>	<b>3131,5</b>	<b>3011,5</b>	
Унос фритюра, 10%	301	301	
<b>Вес готового продукта:</b>		<b>2400</b>	