

KONDITOREJA

Rec. Nr: K-1	Burkānmaize					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Burkāni	37,5	30	47,7	38	68	54,3
Ūdens	-	15	-	19	-	27
Cukurs	1	1	1,3	1,3	1,9	1,9
<i>Mīklai:</i>						
Milti, kviešu, augst.labuma	20	20	25,5	25,5	36,4	36,4
Piens, 25%	7	7	9	9	13	13
Raugš, presētais	0,7	0,7	0,9	0,9	1,3	1,3
Cukurs	2	2	2,5	2,5	3,6	3,6
Sviests, 82,5%	3	3	3,8	3,8	5,4	5,4
Sāls	0,1	0,1	0,13	0,13	0,18	0,18
Krējums, skābais, 25%	1	1	1,3	1,3	1,9	1,9
Olas	0,017 gb.	1	0,02 gb.	1,3	0,03.gb.	1,9
Iznākums	-	55	-	70	-	100

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> • Burkānus mazgā, mizo, skalo, sarīvē. • Olas mazgā, dezinficē, skalo.
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> • Sarīvētiem burkāniem pielej nedaudz karsta ūdens, pieliek daļu cukura un izsautē, sablendē. • <i>Mīklai:</i> pienu uzsilda līdz 30-40 °C, pievieno sadrupinātu raugu, samaisa, ļauj 15-30 min parūgt. Tad iesijā miltus, pievieno sāli, cukuru, izkausētu, siltu (30-40 °C) sviestu, burkānu masu un samīca viendabīgu mīklu. Mīklu raudzē 1-2 h. • Mīklu sadala porcijās, noapaļo, liek uz ietaukotas plāts, uzraudzē 10-15 min. • Krējumu sajauc ar sakultu olu, cukuru. Maizītes pārsmērē ar olu-krējuma maisījumu. • Cep cepeškrānī 200-220 °C 15-20 min. • Atdziest līdz 20-30 °C.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> • Maizītes pasniedz atdziestā, apmēram 18-25 °C. • Maizīšu uzglabāšanas laiks ir līdz 24 stundām.

Rec. Nr: K-2	Pica					
	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Milti, <i>kviešu, a.l.</i>	25	25	29	29	35	35
Olas	0,05 gb.	3	0,06 gb.	3,5	0,07 gb.	4,2
Cukurs	2	2	2,4	2,4	2,9	2,9
Sāls	0,2	0,2	0,23	0,23	0,28	0,28
Raugš, <i>sausais</i>	0,7	0,7	0,8	0,8	1	1
Eļļa, <i>rapšu</i>	2,5	2,5	2,9	2,9	3,5	3,5
Ūdens	-	13	-	15	-	18
<i>Mīkla</i>	-	47	-	55	-	66
Tomātu mērce	10	10	12	12	2,4	2,4
Pipari, <i>melnie, malti</i>	0,1	0,1	0,12	0,12	0,14	0,14
Desa „Tīģerītis”	10	10	12	12	14	14
Siers, <i>Krievijas, 45%</i>	15	15	18	18	22	22
Tomāti	10,2	10	12	11,8	14,4	14
Baziliks, <i>kalt.</i>	0,1	0,1	0,12	0,12	0,14	0,14
<i>Pusfabrikāta svars</i>	-	95	-	112	-	134
Iznākums	-	85	-	100	-	120

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> Olas mazgā, dezinficē, skalo. Tomātus nomazgā, izgriež kātiņa vietu, sagriež šķēlītēs.
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <i>Mīklai</i>: Ieber bļodā 2/3 miltu, pievieno cukuru, sāli, raugu. Izveido miltos bedrīti, ielej sakultu olu, eļļu un siltu (30-40 ūdeni °C). Mīklu samīca, tad pieber atlikušos miltus un mīca, līdz mīkla nelīp pie rokām. Mīklu raudzē apm. 1 h, tad pārmīca un atkal uzraudzē. Sieru sarīvē, desu sagriež strēmelītēs. Mīklu izveltnē, pārziež ar tomātu mērci, kam pielikti maltie pipari, pārkaisa sieru, pārliet desu, tomātu šķēles, pārkaisa baziliku. Cep cepeškrānī 200-220 °C 15-20 min.
Pasniedzšana	<ul style="list-style-type: none"> Nedaudz atdzesē un sagriež porciju gabalos. Pasniedz siltu (50-60 °C).

Rec. Nr: K-3	Ābolu biskvīts					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Āboli	32,86	23	50	35	54,9	38,4
Milti, <i>kviešu, a.l.</i>	23	23	35	35	38	38
Cepamais pulveris	0,33	0,33	0,5	0,5	0,55	0,55
Kanēlis, malts	0,27	0,27	0,4	0,4	0,45	0,45
Ingvers, malts	0,2	0,2	0,3	0,3	0,33	0,33
Sāls	0,2	0,2	0,3	0,3	0,33	0,33
Cukurs	6,7	6,7	10	10	11	11
Olas	0,13 gb.	8	0,2 gb.	12	0,27 gb.	13
Vaniļas cukurs	0,33	0,33	0,5	0,5	0,55	0,55
Eļļa, <i>rapšu</i>	6,7	6,7	10	10	11	11
<i>Pusfabrikāta svars</i>	-	68	-	102	-	113
Iznākums	-	60	-	90	-	100

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> • Olas mazgā, dezinficē, skalo. • Ābolus nomazgā, nomizo, izgriež serdes, sagriež šķēlītēs.
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> • Vienā bļodā sajauc miltus, cepamo pulveri, kanēli, ingveru, sāli. • Otrā bļodā sakuļ olas ar cukuru, vaniļas cukuru, ieputo eļļu. • Samaisa kopā abu bļodu saturu. Mīklā iejauc ābolus. • Mīklu lej ietaukotā veidnē, cep cepeškrānī apmēram 30-40 min 180-200 °C.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> • Nedaudz atdzesē un sagriež porciju gabalos. • Pasniedz siltu (50-60 °C).