







Кулич  
«Покровский»

**Рецептура**

Мука пшеничная высшего сорта	93,0 кг
БРИОШЬ МИКС	7,0 кг
Дрожжи прессованные	8,0 кг
Соль	1,0 кг
Маргарин	20,0 кг
Сахар	25,0 кг
Яйца куриные	10,0 кг
Виноград сушеный	25,0 кг
Ванилин	0,03 кг
Вода, около	38,0 - 40,0 л

**ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА**

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	29 - 30°C
Продолжительность брожения теста	15 - 20 мин
Продолжительность расстойки	70 - 90 мин
Температура выпечки	210 - 180°C
Продолжительность выпечки (в зависимости от массы изделий)	15 - 25 мин

**Примечания**

1. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью АСТРИ ФОНДАНТ ВАНИЛЬ, кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.
2. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яйца по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки АНТИШИМ в количестве 0,075 - 0,1 % к массе муки.



Кулич  
«Пасхальный»

**Рецептура**

Мука пшеничная высшего сорта	100,0 кг
МЕЛЛА ФГ ПЛЮС	1,5 кг
Дрожжи прессованные	6,0 кг
Яйца куриные	20,0 кг
Соль	0,6 кг
Сахар	29,0 кг
Маргарин	24,0 кг
Виноград сушеный	20,0 кг
Ванилин	0,03 кг
Вода, около	35,0 - 37,0 л

**ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА**

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	26 - 28°C
Продолжительность брожения теста	20 мин
Продолжительность расстойки	120 - 150 мин
Температура выпечки	220 - 180°C
Продолжительность выпечки изделий 0,4 - 0,6 кг	45 - 50 мин

**Примечания**

1. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью АСТРИ ФОНДАНТ ВАНИЛЬ, кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем. Выход готовых изделий при этом должен корректироваться с учетом расхода сырья.
2. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яйца по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки АНТИШИМ в количестве 0,075 - 0,1 % к массе муки.



Кулич  
«Праздничный»

**Рецептура**

Мука пшеничная высшего сорта	100,0 кг
МЕЛЛА ФГ ПЛЮС	1,5 кг
Дрожжи прессованные	6,0 кг
Яйца куриные	25,0 кг
Соль	0,8 кг
Сахар	30,0 кг
Маргарин	28,0 кг
Молоко пастеризованное классическое жирностью 3,2 %	15,0 кг
Виноград сушеный	32,0 кг
Ванилин	0,04 кг
Вода, около	20,0 л

**ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА**

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	26 - 28°C
Продолжительность брожения теста	20 мин
Продолжительность расстойки	120 - 150 мин
Температура выпечки	220 - 180°C
Продолжительность выпечки изделий 0,4 - 0,6 кг	45 - 50 мин



Кулич  
«Воскресный»

**Рецептура**

Мука пшеничная высшего сорта	95,0 кг
МЕЛЛА ФГ ПЛЮС	1,5 кг
МЕЛЛА-ХЕФЕПРОФИ	5,0 кг
Дрожжи прессованные	6,0 кг
Яйца куриные	16,0 кг
Соль	0,25 кг
Сахар	27,0 кг
Маргарин	22,0 кг
Виноград сушеный	20,0 кг
Ванилин	0,03 кг
Вода, около	37,0 л

**ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА**

Продолжительность замеса теста	4 + 6 мин
Температура теста после замеса	26 - 28°C
Продолжительность брожения теста	20 мин
Продолжительность расстойки	120 - 150 мин
Температура выпечки	220 - 180°C
Продолжительность выпечки изделий 0,4 - 0,6 кг	45 - 50 мин

**Примечания**

1. Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью АСТРИ ФОНДАНТ ВАНИЛЬ, кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем. Выход готовых изделий при этом должен корректироваться с учетом расхода сырья.
2. При выпечке куличей в печи без пароувлажнения допускается яичная смазка поверхности. Яйцо для смазки предусматривается из общего количества яйца по рецептуре.
3. Для гарантии соблюдения максимальных сроков хранения куличей возможно использование пищевой добавки АНТИШИМ в количестве 0,075 - 0,1 % к массе муки.



Кулич  
«Верона»

**Рецептура**

Мука пшеничная высшего сорта	25,0 кг
ВЕРОНА КОНЦЕНТРАТ	75,0 кг
Масло растительное	41,0 кг
Сахар	60,0 кг
Яйца куриные	66,0 кг
Виноград сушеный	25,0 кг
Вода, около	13,0 л

**ПАРАМЕТРЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА**

Продолжительность замеса теста (до однородной текстуры)	3 - 5 мин
Продолжительность набухания	15 - 20 мин
Температура выпечки	190 - 160°C
Продолжительность выпечки изделий массой 0,4 кг	55 мин

**Примечание**

Допускается отделка поверхности куличей сахарной пудрой, взбитым белком, глазурью БЕЛЛА, АСТРИ ГЛАЗУРЬ ВАНИЛЬНАЯ, кокосовой стружкой, дробленным орехом, различными видами посыпок и другим аналогичным сырьем.