

Спосіб виготовлення виробів булочних здобних з наповнювачем шляхом інтенсивного замісу тіста з борошна пшеничного вищого гатунку, дріжджів хлібопекарських пресованих, солі, цукру, маргарину, олії соняшникової, сухого молока, ваніліну та води, поділу тіста на порційні шматки, оброблення, розстойки й випічки, охолодження випечених булок, наповнення булок начинкою, упаковки, який **відрізняється** тим, що наповнення начинкою відбувається після випічки та охолодження виробу, при цьому начинка, наприклад абрикосова, апельсинова, шоколадна, зі згущеного молока "Іриска", начинка "Капучино", начинка "Кокосова", вишнева і т. д., додається в кількості 50-70 % від маси випеченого виробу, а тісто виготовляють при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

борошно	пшеничне	
вищого гатунку		55,0-65,0
дріжджі	хлібопекарські	
пресовані		2,5-3,5
сіль кухонна харчова		0,3-0,4
цукор-пісок		5,0-8,0
маргарин "Столичний"		8,0-12,0
молоко сухе		1,5-2,5
олія соняшникова		3,0-5,0
ванілін		0,2-0,35
вода		решта.