

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, розстійки 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 слідуєчому співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

Борошно	пшеничне	
вищого гатунку		- 55,0-65,0;
Дріжджі	хлібопекарські	
пресовані		- 2,5-3,5;
Сіль поварена 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;