\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации или предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях»

Номер рецептуры: 464

**Технологическая карта № 55**

**Пирожки песочные с яблоками и изюмом**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов, г** |
| Мука пшеничная высшего сорта | 1300 |
| Мука пшеничная высшего сорта на подпыл | 103 |
| Сахар | 515,5 |
| Масло растительное | 400 |
| Яйца | 230 |
| Творог 18%-ной жирности | 375 |
| Натрий двууглекислый | 1,3 |
| Соль | 5,2 |
| Масса теста | 2900 |
| Фарш (ТТК «Фарш яблочный с изюмом») | 1250 |
| Масло растительное для смазки листов | 12,5 |
| Яйца для смазки пирожков |  |
| **Выход**  | **100 шт. по 35 г** |

**Технология приготовления**

 Растительное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и творог, растворенные разрыхлители, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 мин.

 Из теста раскатывают пласт толщиной 3-5 мм и круглой выемкой вырезают лепешки по две штуки на изделие. На нижнюю лепешку кладут фарш, края смазывают льезоном, закрывают сверху второй лепешкой и прижимают друг к другу, сверху смазывают льезоном. Пирожки укладывают на смазанные жиром листы, выпекают при температуре 220-240 0С в течение 10-12 мин.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 2,48 | 4,07 | 18,12 | 119,03 | 0,13 |

Инженер-технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_