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

наименование организации или предприятия

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

Номер рецептуры: 493

**Технологическая карта № 6**

**Пряники детские**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Массовая доля сухих веществ, %** | **Расход сырья на 500 шт. готовой продукции массой 20 г, г** | |
| **В натуре** | **В сухих веществах** |
| Мука пшеничная 1-го сорта | 85,50 | 3455 | 2954 |
| Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл) | 85,50 | 270 | 230,9 |
| Обрезки от тортов, пирожных, кексов | 72 | 2868 | 2065 |
| Яйца (в тесто) | 27 | 795 | 214,7 |
| Яйца (для смазки) | 27 | 138 | 37,3 |
| Мед (в тесто) | 78 | 111 | 86,6 |
| Сахар | 99,85 | 3179 | 3174,2 |
| Сухие духи | 100 | 58,7 | 58,7 |
| Натрий двууглекислый | 50 | 26,7 | 13,4 |
| Итого | - | 10898,9 | 8821,4 |
| **Выход** | **86** | **10000** | **8600** |
| Влажность 14,0±1,5% | | | |

**Технология приготовления**

Приготавливают пряники из сырцового пряничного теста. Сахар растворяют в воде с температурой 75 0С, сироп процеживают и охлаждают до температуры 35-40 0С, перемешивают в течение 2-3 мин с прогретым медом, яйцами, сухими духами, добавляют соду, муку, измельченную крошку и замешивают тесто в течение 10-15 мин. Готовое тесто имеет влажность 23-25,5 %.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 8-10 мм и разрезают с помощью двух резцов. Расстояние между дисками у одного резка 65 мм, у другого – 120 мм. При прокате одним резцом по пласту вдоль, а другим поперек получаются пряники одинакового размера и одинаковой массы. Сформированные пряники укладывают на листы, смазывают яйцами, наносят рисунок и выпекают при температуре 200-240 0С в течение 7-12 мин.

**Химический состав данного блюда (1 шт. массой 20 г):**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность составляет (ккал) |
| 1,78 | 1,6 | 17,5 | 91,25 | 1,78 |

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