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

наименование организации или предприятия

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

Номер рецептуры: 454

**Технологическая карта № 35**

**Пирожки печёные из дрожжевого теста с джемом**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов, г** |
| **Простые пирожки** |
| **массой 35 г** |
| Тесто дрожжевое (ТК № 26) | 2700 |
| Мука на подпыл | 81 |
| Джем | 1180/1170 |
| Масло растительное (для смазки листов) | 12 |
| Яйца для смазки пирожков | 70 |
| **Выход, шт.** | **100** |

**Технология приготовления**

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпиленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требующейся массы (39 г). Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и расскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут джем (по 17 г на пирожок) и защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. пирожки выпекают при температуре 200-240 0С в течение 8-10 мин.

**Химический состав данного блюда (выход 35 г):**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 4,41 | 1,99 | 12,7 | 86,44 | 0,035 |

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