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

наименование организации или предприятия

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

Номер рецептуры: 478

**Технологическая карта № 12**

**Булочка «Осенняя»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Массовая доля сухих веществ, %** | **Расход сырья на 200 шт. готовой продукции массой 30 г, г** |
| **В натуре** | **В сухих веществах** |
| Мука пшеничная высшего сорта | 85,50 | 3690 | 3155 |
| Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) | 85,50 | 150 | 128,3 |
| Дрожжи (прессованные) | 25 | 80 | 20 |
| Сахар | 99,85 | 600 | 599,1 |
| Соль | 96,50 | 40 | 38,6 |
| Масса моркови отварной протертой1 | 10 | 250 | 25 |
| Масло растительное | 84 | 700 | 588 |
| Яйца (для смазки) | 27 | 95 | 25,7 |
| Итого сырья |  | 5605 | 4579,7 |
| Вода |  | 1650 |  |
| Масса полуфабриката |  | 6800 |  |
| **Выход**  | **65** | **6000** | **3900** |
| Влажность не более 35,0 % |
| Кислотность не более 3,5 0Н |

1 – масса сырой очищенной моркови 254,0 г; масса брутто моркови – 317,5 г (до 1.01) или 338,7 г (с 1.01) .

**Технология приготовления**

 Тесто приготавливают опарным способом. В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 0С воду (60-70 % от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60 %) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 0С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенной солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растительное масло и припущенную морковь.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Из готового теста влажностью 37,0 % формуют шарики массой 34 г, укладывают швом вниз на смазанные жиром листы, делают разрез от середины до края заготовки и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 мин. Поверхность изделий перед выпечкой смазывают яйцом. Выпекают при температуре 230-240 0С в течение 10-12 мин.

**Химический состав данного блюда (1 шт. массой 30 г):**

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 2,01 | 2,99 | 14,65 | 93,55 | 0,03 |

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