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

наименование организации или предприятия

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

Номер рецептуры: 455

**Технологическая карта № 27**

**Тесто слоеное пресное**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **Расход сырья на 1 кг, г** |
| Мука пшеничная высшего сорта | 531 |
| В том числе: на подпыл при раскатке | 27 |
| На подготовку жира | 22 |
| Масло сливочное или маргарин | 217 |
| Яйца | 34 |
| Соль  | 10 |
| Кислота лимонная | 1 |
| Вода | 227 |
| **Выход** | **1000** |
| Влажность | 35 |

**Технология приготовления**

 В дежу тестомесильной машины вливают воду, раствор кислоты лимонной, добавляют яйца, соль, муку и замешивают тесто в течение 15-20 мин до получения однородной массы.

Тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой, и оставляют на 20-30 мин для набухания белков.

**Подготовка масла сливочного.** Параллельно с замесом теста производится подготовка маргарина. Для этого сливочное масло нарезают на небольшие куски, кладут в тестомесильную машину, всыпают муку (10% от массы маргарина) и перемешивают. Затем массу выкладывают на стол, придают форму прямоугольных плоских кусков (150x300 мм) толщиной 20 мм и охлаждают в холодильной камере до температуры 12-14 °С.

**Слоение теста.** Тесто раскатывают в прямоугольные пласты (300x600 мм) толщиной в средней части 20-25 мм, а по краям несколько тоньше - 17-20 мм. На середину этих пластов кладут подготовленные лепешки сливочного масла массой 2,2 кг, концы теста соединяют сбоку и защипывают их. Подготовленное тесто со сливочным маслом раскатывают на тестораскаточных машинах, имеющих одну пару вальцов, расстояние между которыми можно менять в пределах от 1 до 50 мм. Вначале между вальцами устанавливают большой зазор, около 20 мм. Пласты теста прокатывают через вальцы, затем расстояние между вальцами уменьшают. Тесто складывают в 4 слоя, вновь прокатывают, снова складывают в четыре слоя и помещают в холодильную камеру на 30-40 мин. После охлаждения тесто раскатывают, складывают в 4 слоя и снова охлаждают. Операцию по раскатке, складыванию теста в четыре слоя и охлаждению повторяют еще один раз. Затем тесто прокатывают дважды при расстоянии между вальцами 10 и 6 мм. Готовое тесто имеет 256 слоев.

**Раскатка теста вручную.** Подготовленное тесто формуют в виде шара, делают на нем крестообразный надрез и оставляют на 20-30 мин для набухания белков. Затем тесто раскатывают на подпыленном мукой столе до толщины 20-25 мм в средней его части, а к краям несколько тоньше (17-20 мм), получая при этом пласт крестообразной формы с четырьмя овальными концами. С пласта теста сметают муку и на середину его кладут подготовленное сливочное масло (см. выше), который накрывают четырьмя свободными концами теста. Края пласта соединяют между собой и защипывают. Таким образом, получают конверт из теста, внутри которого находится слой сливочного масла. Затем это тесто с маргарином подпыляют мукой и начиная от середины раскатывают скалкой в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. С пласта тщательно сметают муку, складывают его вдвое, чтобы противоположные края сходились в середине, а затем складывают еще раз вдвое и помещают для охлаждения в холодильную камеру с температурой 2-4 °С. Раскатку теста, свертывание в четыре слоя и охлаждение повторяют еще три раза.

**Химический состав данного блюда:**

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 0,66 | 1,89 | 4,00 | - | 36 |

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