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

наименование организации или предприятия

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

Номер рецептуры: 460

**Технологическая карта № 51**

**Крендель сахарный**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порция** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| Мука пшеничная | 2240 | 2240 |
| Сахар | 640 | 640 |
| Масло растительное | 470,4 | 470,4 |
| Яйца | 275,2 | 275,2 |
| Соль | 12 | 12 |
| Дрожжи (прессованные) | 160 | 160 |
| Вода для замеса теста | 800 | 800 |
| Масса теста | - | 4320 |
| Сахар для посыпки | 240 | 240 |
| Масло растительное для смазки листов | 20 | 20 |
| Яйца для смазки кренделя | 0,72 шт. | 29 |
| **Выход**  | **-** | **100 по 40 г** |

**Технология приготовления**

 Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, делят на куски массой 43 г, которые скатывают в жгут и свертывают в виде восьмерки. Крендели-полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом листы, смазывают яйцами, посыпают сахарным песком и выпекают при температуре 220-250 0С в течение 10-15 минут.

**Химический состав данного блюда (1 шт. массой 40 г):**

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 2,83 | 5,26 | 22,30 | 147,82 |  |

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