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

наименование организации или предприятия

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

Номер рецептуры: 458

**Технологическая карта № 25**

**Ватрушка с повидлом**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов, г** |
| **Из дрожжевого теста** | **Из слоеного теста** |
| Тесто дрожжевое (ТК №26) | 2900 | - |
| Тесто слоеное (ТК №27) | - | 2900 |
| Мука на подпыл | 87 | 78,5 |
| Повидло | 1650/15001 | 1650/15001 |
| Меланж для смазки ватрушек | 75 | 75 |
| Масло растительное для смазки листов | 12,5 | - |
| **Выход**  | **100 шт. по 35 г** | **100 шт. по 35 г** |

1 - В числителе указана масса брутто, в знаменателе - масса нетто с учетом потерь при порционировании.

**Технология приготовления**

 Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста разделывают булочки круглой формы массой 29 г, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем смазанным маслом деревянным пестиком диаметром 4 см делают в них углубление, которое заполняют начинкой - по 15 г. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 °С 8-10 мин. Края теста смазывают до заполнения лепешек повидлом.

Слоеное пресное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и вырезают из него выемкой кружки массой 29 г для каждой ватрушки. Края кружков защипывают с таким расчетом, чтобы образовалась лепешка с бортиком. Лепешки укладывают на листы, прокалывают их в нескольких местах и заполняют начинкой – по 15 г. Ватрушки смазывают яйцом до заполнения лепешек повидлом и сразу же выпекают при температуре 230-240 °С в течение 15-20 мин.

**Химический состав данного блюда на 35 г:**

|  |  |
| --- | --- |
| Пищевые вещества | Витамин С, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность (ккал) |
| 2,23 | 1,49 | 22,06 | 110,57 | 0,04 |

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