УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО подпись

Технологическая карта № 10.16

Наименование блюда: КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ С 1Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЕЛИ ПРИНТ 2012Г (МОСКВА)

Номер рецептуры: 460 *произведена замена маргарина на сливочное масло, воды на молоко пастеризова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
МУКА ПШЕНИЧНАЯ В-СОРТ	36	36
САХАР-ПЕСОК	4	4
ЯЙЦО КУРИНОЕ	6	5,22
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3
ДРОЖЖИ СВЕЖИЕ	1	1
МОЛОКО ПАС. 3,2% ДЛЯ БЛЮД	20	20
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	3	3
САХАР-ПЕСОК	1	1

Выход: 60

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
5,1	6,85	31,12	208,28	34,49	0,63	0,08	0,07	0,26

Технология приготовления:

В ПОСУДУ НАЛИВАЮТ МОЛОКО 35-40с, ДОБАВЛЯЮТ РАЗВЕДЕННЫЕ ДРОЖЖИ, САХАР (НЕМНОГО ОСТАВЛЯЮТ ДЛЯ ПОСЫПКИ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ СВЕРХУ), СОЛЬ (0,3гр), ОБРАБОТАННЫЕ ЯЙЦА НЕМНОГО ОСТАВЛЯЮТ ДЛЯ СМАЗКИ КРЕНДЕЛЯ, ВСЫПАЮТ МУКУ И ВСЕ ТЩАТЕЛЬНО ПЕРЕМЕШИВАЮТ, ЗАТЕМ ВВОДЯТ РАСТОПЛЕННОЕ МАСЛО И ЗАМЕШИВАЮТ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА ТЕСТО НЕ ПРИОБРЕТЕТ ОДНОРОДНУЮ МАССУ И БУДЕТ ЛЕГКО ОТДЕЛЯТЬСЯ ОТ ПОСУДЫ. ТЕСТО ОСТАВЛЯЮТ ЗАКРЫТЫМ НА 3-4часа ДЛЯ БРОЖЕНИЯ, В ПРОЦЕССЕ КОТОРОГО ПРОИЗВОДЯТ ОБМИНКУ 2-3РАЗА. ПРИГОТОВЛЕННОЕ ТЕСТО ДЕЛЯТ НА КУСКИ МАССОЙ 64г, КОТОРЫЕ СКАТЫВАЮТ В ЖГУТ И СВЁРТЫВАЮТ ЕГО В ВИДЕ ВОСЬМЁРКИ. КРЕНДЕЛИ-ПОЛУФАБРИКАТЫ УКЛАДЫВАЮТ НА СМАЗАННЫЙ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ ЛИСТ, СМАЗЫВАЮТ ЯЙЦОМ, ПОСЫПАЮТ САХАРНЫМ ПЕСКОМ (1гр) И ВЫПЕКАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 220-250С В ТЕЧЕНИЕ 10-15 МИНУТ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ФОРМА ВОСЬМЁРКИ, ПОВЕРХНОСТЬ ПОСЫПАНА САХАРОМ. КОНСИСТЕНЦИЯ: МЯГКАЯ, ПЫШНАЯ. ЦВЕТ: ОТ ЖЁЛТОГО ДО СВЕТЛО-КОРИЧНЕВОГО. ВКУС, ЗАПАХ: ВЫПЕЧЕННОГО ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ПОДАЮТ К НАПИТКАМ НА ДЕСЕРТНОЙ ТАРЕЛКЕ.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./