УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 10.12/1

Наименование блюда: ПЛЮШКА СДОБНАЯ 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: 453/466

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 ПАСТЕР.3.2% ЖИРН.ДЛЯ БЛЮД	18	18
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	2	2

Выход: 60

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
5,04	5,79	30,03	194,1	32,06	0,63	0,08	0,07	0,23

Технология приготовления:

В ПОСУДУ НАЛИВАЮТ МОЛОКО 35-40с, ДОБАВЛЯЮТ РАЗВЕДЕННЫЕ ДРОЖЖИ, САХАР (НЕМНОГО ОСТАВЛЯЮТ ДЛЯ ПОСЫПКИ ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ СВЕРХУ), СОЛЬ, ОБРАБОТАННЫЕ ЯЙЦА, 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. ТЕСТО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ИЗ МУКИ СО СЛАБОЙ КЛЕЙКОВИНОЙ, ОБМИНАЮТ 1 РАЗ. ЗАТЕМ ИЗ ТЕСТА ФОРМУЮТ ИЗДЕЛИЯ И ВЫКЛАДЫВАЮТ ИХ НА КОНДИТЕРСКИЙ ЛИСТ, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО СМАЗАННЫЙ РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ, ДЛЯ РАССТОЙКИ. БУЛОЧКИ ВЫПЕКАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 200-220 ГРАД.С 8-10 МИНУТ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ФОРМА - РАЗНООБРАЗНАЯ, С ЧЕТКО ВЫРАЖЕННЫМ РИСУНКОМ, ПОВЕРХНОСТЬ - ГЛЯНЦЕВАЯ. КОНСИСТЕНЦИЯ: МЯКИШ ХОРОШО ПРОПЕЧЕН, ПОРИСТЫЙ. ЦВЕТ: ОТ СВЕТЛО - КОРИЧНЕВОГО ДО ТЕМНО - КОРИЧНЕВОГО, В МЕСТАХ НАДРЕЗОВ И СКЛАДОК - БОЛЕЕ СВЕТЛЫЙ. ВКУС: СВОЙСТВЕННЫЙ СВЕЖЕВЫПЕЧЕННОМУ ИЗДЕЛИЮ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА. ЗАПАХ: ПРИЯТНЫЙ, СВОЙСТВЕННЫЙ СВЕЖЕВЫПЕЧЕННОМУ ИЗДЕЛИЮ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, 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.

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