

Наименование блюда: **«ПИРОГИ ПЕЧЁНЫЕ С МОРКОВЬЮ И ЯЙЦОМ»**

Номер рецептуры: 562,621

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
<b>Тесто дрожжевое:</b>		-	29	-	33
1. Мука пшеничная в/с	15,48/18,49	18	18	21,5	21,5
2. Мука пшеничная на подпыл	0,86/1,08	1	1	1,25	1,25
3. Сахар	1,19/1,49	1,2	1,2	1,5	1,5
4. Масло сливочное 72,5% жирность	1,5/1,88	2	2	2,5	2,5
5. Яйцо	0,65/0,78	1/16 шт.	2,5	1/13,3 шт	3
6. Молоко 2,5% жирн. или вода	0,55/0,68	5	5	6,2	6,2
или					
Молоко сухое		0,6	0,6	0,7	0,7
7. Вода (для восстановления молока сухого)		4,5	4,5	5,25	5,25
8. Дрожжи прессованные		0,6	0,6	0,7	0,7
<b>Фарш морковный с яйцом:</b>					
9. Морковь до 01.01.	1,92/2,4	20	16	25	20
Морковь с 01.01.		21,3	16	26,7	20
10. Масло сливочное 72,5% жирн.	1,05/1,28	1,4	1,4	1,7	1,7
<b>Масса готовой моркови:</b>		-	14	-	21
11. Яйцо	0,52/0,65	1/20 шт.	2	1/16шт.	2,5
12. Сахар	0,19/0,25	0,2	0,2	0,25	0,25
<b>Масса готового фарша:</b>		-	17	-	26
13. Яйцо для смазки пирожков	0,26/0,26	1/40 шт.	1	1/40шт.	1
<b>Масса полуфабриката:</b>		-	46	-	59
14. Масло растительное для смазки пирожков	0,49/0,59	0,5	0,5	0,6	0,6
<b>Всего сухих веществ:</b>	<b>24,66/29,83</b>				
<b>Выход:</b>		-	40	-	50

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление дрожжевого сдобного теста безопасным способом:

Яйца предварительно обрабатывают согласно санитарным требованиям. Муку пшеничную предварительно просеивают.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40°C воду или молоко, предварительно разведенные в воде, с температурой не выше 40°C, процеженные дрожжи, сахар, йодированную соль, предварительно разведённую в воде и процеженную (1ч. соли и 2ч. воды с температурой 30°C), добавляют яйца, всыпают муку и всё перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в

объёме 1,5-2 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза.

**Приготовление дрожжевого сдобного теста опарным способом:**

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40°C воду или молоко (60-70% от общего количества), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы.

Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой, ставят в помещение с температурой 35-40°C на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнёт опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворёнными йодированной солью и сахаром, яйца, затем всё перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Приготовленное тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок 1-1,5кг, закатывают в жгут и делят на куски необходимой массы. Затем кусочки формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепёшки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепёшки кладут фарш морковный с яйцом и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки». Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом.

#### **Приготовление в жарочном шкафу:**

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-240°C 8-10 минут.

#### **Приготовление в конвекционной печи:**

Сформованные изделия укладывают на смазанный маслом кондитерский лист и выпекают в режиме «Пароконвекция» (предварительный прогрев камеры до температуры 200°C) при температуре 160-180°C в течение 10-12 минут.

#### **Приготовление фарша морковного с яйцом:**

Морковь сортируют, моют и очищают. Очищенную морковь повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Подготовленную морковь мелко нарезают (ломтиком или кубиком), припускают в небольшом количестве воды (8-10% к массе нетто моркови) с маслом. К припущенной моркови добавляют йодированную соль, сахар, мелко рубленые варёные яйца, растопленное сливочное масло и хорошо перемешивают.

### **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – форма пирожков в виде «лодочки», хорошо сохранена. Поверхность глянцевая. Морковь должна иметь тонкую, мелкую нарезку, яйца мелко рубленые, заправлены маслом. Консистенция моркови мягкая, яйца не переварены, белок мягкий. Цвет – цвет корочки от золотистого до светло-коричневого. Цвет фарша оранжевый. Вкус и запах – вкус и аромат, свойственные отварной моркови, яйцам и сливочному маслу.

### **ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 40г/50г)**

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
2,9/3,5		2,59/4,25		16,08/18,9		109,23/142,7	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,04/0,05	0,03/0,04	29,6/37	0,83/1,03	17,51/21,9	9,7/12,1	33,7/42,1	0,5/0,63

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»  
Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.  
Щулакова О.В.