

14.04.2017

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57

Наименование блюда: «СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ»

Номер рецептуры: 589

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>				-	
1. Мука пшеничная в/с	24,94/30,1	29	29	35	35
2. Мука на подпыл в/с	1,29/1,29	1,5	1,5	1,5	1,5
3. Сахар	1,99/2,49	2	2	2,5	2,5
4. Масло сливочное 72,5% жирность	0,68/0,83	0,9	0,9	1,1	1,1
5. Соль йодированная	0,49/0,59	0,5	0,5	0,6	0,6
6. Дрожжи прессованные	0,16/0,18	0,6	0,6	0,7	0,7
7. Вода		12,6	12,6	15,8	15,8
<b>Масса теста:</b>		-	<b>46</b>	-	<b>57</b>
8. Масло растит. для раздел. теста	1,19/1,19	1,2	1,2	1,2	1,2
9. Яйцо для смазки изделий	0,31/0,31	1/33,3 шт.	1,2	1/33,3 шт	1,2
<b>Масса полуфабриката:</b>		-	<b>48</b>	-	<b>60</b>
10. Масло растительное для смазки листов	0,49/0,59	0,5	0,5	0,6	0,6
<b>Всего сухих веществ:</b>	<b>31,54/37,57</b>				
<b>Выход:</b>		-	<b>40</b>	-	<b>50</b>

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

**Приготовление дрожжевого 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, предварительно разведенные в воде, с температурой не выше 40°C, процеженные дрожжи, сахар, йодированную соль, 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. Изделия изготавливают в виде плюшек.

Приготовленное тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, делят на куски, прокатывают их в жгут, разрезают на куски и раскатывают в продольную лепёшку. Лепёшку смазывают растопленным сливочным маслом, свёртывают в виде рулета, выравнивают растягиванием, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя не разрезанные скреплённые концы, разворачивают в стороны по линии разреза.

**Приготовление в жарочном шкафу:**

Сформованные изделия укладывают на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом и ставят в тёплое место для расстойки на 40-50 минут.

Поверхность изделий за 15-20 минут до конца расстойки смазывают яйцом и выпекают в течение 10-12 минут при температуре 200-220°C.

**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 12-15 минут.

**ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Поверхность глянцевая. Мякиш хорошо пропечён, равномерно пористый.  
Цвет – окраска ярко-коричневая, в местах разрезов, складок более светлая.  
Вкус и запах – вкус приятный, в меру солёный.

**ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 40г/50г)**

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
3,18/3,83		2,5/2,77		21,5/26		121,22/144,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,06/0,07	0,02/0,03	7,2/9	0/0	6,59/8,2	5,33/6,6	31,2/39	0,42/0,52

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.