

14.09.2017



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 90

«БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **«Булочка молочная»**, вырабатываемое и реализуемое в дошкольных образовательных учреждениях Кемеровской области – Кузбасс.

2. ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3. РЕЦЕПТУРА

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
Тесто дрожжевое:					
1.Мука пшеничная в/с	25,2/30,1	29,3	29,3	35	35
2.Мука пшеничная на подпыл	0,95/1,2	1,1	1,1	1,4	1,4
3.Сахар	2,79/3,49	2,8	2,8	3,5	3,5
4.Масло сливочное 72% жирн.	1,2/1,5	1,6	1,6	2	2
5. Молоко 2,5% жирн.	1,4/1,76	12,8	12,8	16	16
или					
Молоко сухое		1,5	1,5	1,9	1,9
6.Вода (для восстановления сухого молока)		11,3	11,3	14,3	14,3
7.Дрожжи прессованные	0,1/0,21	0,4	0,4	0,8	0,8
8.Соль йодированная	0,29/0,29	0,3	0,3	0,3	0,3
Масса полуфабриката:					
9.Масло растительное для смазки листов	0,39/0,49	0,4	0,4	0,5	0,5
Всего сухих веществ:	32,32/39,04				
Выход:		-	40	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.

Приготовление теста безопарным способом: В дежу тестомесильной машины сливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, предварительно разведенные в воде с

температурой 40°C и процеженные дрожжи, сахар, йодированную соль, всыпают просеянную муку и перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят размягченное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Из дрожжевого теста формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанный маслом противень на расстоянии 8-10 см и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают три-четыре косых надреза. Выпекают 10-12 минут при температуре 230-240°C.

Приготовление в пароконвектомате:

Подготовленные изделия выпекают при температуре 180°C в течение 12-15 минут, режим «пароконвекция» (60% пар / 40% конвекция). Предварительный прогрев камеры до температуры на 20-30°C выше рекомендуемой.

Восстановление сухого молока: сначала в порошок вливают немного кипяченой воды (температура 35-40°C; при более высокой температуре белки молока свертываются и теряют свойства набухать и растворяться), тщательно перемешивают до однородной полужидкой массы, затем постепенно вливают остальную воду.

Примечание: молоко восстановленное используется для приготовления блюд в исключительных случаях.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке. Готовое блюдо должно быть реализовано не позднее 3-х часов с момента изготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – форма круглая, поверхность с тремя-четырьмя косыми неглубокими надрезами. Консистенция: мякиши хорошо пропечен, пористый.

Цвет – от желтого до светло-коричневого.

Вкус и запах – вкус, свойственный свежесыпенному изделию из дрожжевого теста.

Запах приятный, свойственный свежесыпенному изделию из дрожжевого теста.

6.2. Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

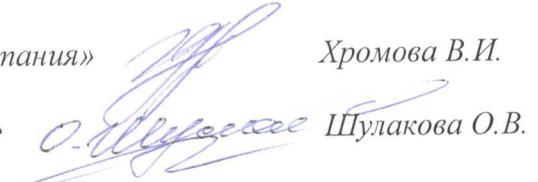
7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (выход 40г/50г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
2,36/4,07		2,09/2,44		27,93/37,7		131,97/173	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,06/0,08	0,04/0,05	7,68/9,6	0,08/0,1	21,4/26,8	6,86/8,6	39,8/49,7	0,4/0,5

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

 Шулакова О.В.