

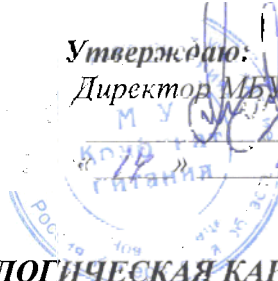
14.04.2017

Утверждаю:

Директор МБУ «Комбинат питания»

А.С. Коряков

20 11/2



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 93

«ШАНЕЖКА НАЛИВНАЯ»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Шанежка наливная», 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	21,5/24,94	25	25	29	29
2. Сахар	1,49/1,49	1,5	1,5	1,5	1,5
3. Масло сливочное 72% жирн.	0,9/1,13	1,2	1,2	1,5	1,5
4. Яйца куриные	0,26/0,26	1/40 шт.	1	1/40 шт.	1
5. Молоко (2,5% жирн) или вода	1,1/1,38	10	10	12,5	12,5
или					
Молоко сухое		1,2	1,2	1,5	1,5
6. Вода (для восстановления сухого молока)		9	9	11,3	11,3
7. Дрожжи прессованные	0,16/0,18	0,6	0,6	0,7	0,7
8. Соль йодированная	0,29/0,39	0,3	0,3	0,4	0,4
Масса теста:		-	39	-	46
9. Сметана 15% жирность	1,8/2,25	8	8	10	10
10. Сахар	0,49/0,49	0,5	0,5	0,5	0,5
11. Мука пшеничная в/с	1,29/1,29	1,5	1,5	1,5	1,5
Масса фарша:		-	10	-	12
12. Яйцо для смазки изделия	0,2/0,2	1/50 шт.	0,8	1/50 шт.	0,8
Масса полуфабриката:		-	49	-	58
13. Масло растительное для смазки листов	0,19/0,24	0,2	0,2	0,25	0,25
Всего сухих веществ:	29,67/34,24				
Выход:		-	40	-	50

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Пакет со сметаной перед вскрытием промывают проточной водой, протирают ветошью.

Приготовление дрожжевого сдобного теста безопасным способом:

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, яйца, 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.

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.

Из готового дрожжевого теста формуют шарики нужной массы, раскатывают на лепёшки. Укладывают на смазанный маслом лист на расстоянии 4 см друг от друга. Затем лепёшки смазывают сметанным фаршем, ставят на расстойку (20-30 мин).

Приготовление сметанного фарша: сметану переключают в ёмкость, добавляют муку пшеничную, сахар и тщательно всё перемешивают до получения однородной массы.

Приготовление в жарочном шкафу:

Сформованные изделия перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 120 - 200°C 25-30 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 10-15 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже +65°C. Подают на десертной 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 – на поверхности румяная корочка.

Цвет – шанежки с боковых сторон имеют золотистый цвет

Вкус и запах – мякиш мягкий, пропечён, с равномерной пористостью. Вкус приятный.

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 40/50г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
3,32/3,84		2,67/3,26		19,52/22,9		115,39/149,2	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,05/0,06	0,04/0,05	32,8/41	0,06/0,08	13,9/17,4	5,2/6,5	23,9/29,8	0,25/0,31

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.